

CURSO DE MIS PLATOS DE PASTA FAVORITOS

Pasta... ¡qué sería de la cocina sin ella! Auténtico *must* culinario, sus infinitas aplicaciones lo han convertido en un clásico irrenunciable de la cocina contemporánea. En este curso, os voy a enseñar unas cuantas recetas irresistibles para sacarle todo el partido a este delicioso plato. ¡iiiÁnimo, *pasta lovers*!!! ¡iiiNo os arrepentiréis!!!



Para dar la bienvenida:

Crema de bogavante con pasta orzo
(espectacular de textura y sabor)

Ravioli de Bogavante con salsa de trufa

Espaguettis negros con berberechos, gambas y emulsión de albahaca

Para seguir:

Agnolotti de habas verdes con crema de curry y micro mézclum (pasta wonton)

Espaguettis al huevo con puré de setas, salteado de colmenillas y parmesano

Ravioli de crotting de suvignon con culis de pimienta rojo dulce

Lasaña de bogavante con espárragos, boletus edulis y vinagreta de tomate y trufa

Canelón de txangurro con jugo de marisco

Solomillo de ternera con macarrones a la crema, Gruyere, jugo de ternera y pesto

13
nov

¡Apúntante ya en el 669 049 854 o en el mail catering@iriacastro.com!

Precio por persona: **140 € IVA incluido**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**.
Fecha del curso: **Viernes 13 de noviembre de 9:30 hrs a 14:30 hrs**. ¡Degustación de platos incluida! Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.