

## CURSO DE PLATOS DE CUCHARA



¡Por fin tenemos el frío con nosotros! Y si hay algo que apetece cuando empieza a refrescar, sin duda alguna, es un buen plato de cuchara. En este curso aprenderéis a preparar algunos de mis platos de cuchara favoritos. ¡Apuntaos, os va a gustar!

*Para dar la bienvenida:*

*Crema de maíz y langostinos con palitos de queso y sésamo*

\*\*\*\*

*Crema de lentejas rojas con daditos de chorizo y semillas de calabaza*

\*\*\*\*

*Para seguir:*

*Sopa de ave con pasta de piñones y foie*

\*\*\*\*

*Raviolis de habas verdes con crema de curry*

\*\*\*\*

*Menestra de verduras de temporada con setas y huevo poché*

\*\*\*\*

*Marmitaco de bonito con mi toque picante*

\*\*\*\*

*Suquet de gambas con ali oli*

\*\*\*\*

*Ragut de ternera utilizando una de las piezas más tiernas, patatitas y guisantes*

\*\*\*\*

*Los callos del restaurante Club 31*

\*\*\*\*

*Mi risotto de setas y trufa preferido con mucho parmesano*

\*\*\*\*

**15**  
nov

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

Precio por persona: **150 € IVA incluido**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**.  
Fecha del curso: **Domingo 15 de noviembre de 9:00 hrs a 15:00 hrs**. Degustación de platos a partir de las **14:30 hrs**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.