

CURSO DE COCINA ASIÁTICA

Aprendí a hacer todos estos platos durante mi estancia en Londres. Son delicados y muy elegantes. ¡¡Anímate y aprende a preparar recetas exquisitas de una manera fácil!!



Para empezar:

Dumplings de pato y foie

Crema de maíz y coco con albahaca thai

Rollitos de primavera de vegetales con salsa de tamarindo

Poke de atún con huevas de masago, aguacate, sésamo tostado y surimi

Para seguir:

Sopa Wonton con jengibre y pack choi

Pollo frito Koreano con sésamo tostado, ajetes, cilantro y su BAO

Langostinos al curry Massaman con arroz thai

Panceta de cerdo oriental con noodles y cilantro

Helado de lemongrass

9
dic

¡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: **miércoles 9 de diciembre de 9:30 hrs a 14:30 hrs**. Degustación de platos a partir de las **14:30 hrs**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos**.