

CURSO DE RISOTTOS

Estos 4 risottos son divinos. Me ha costado mucho decidirme por cuales os iba a enseñar a hacer en esta nueva temporada pero al final estos son los que han ganado. Aprenderéis a hacer distintos caldos, conoceremos distintas variedades de arroz. No os lo perdáis, os va a encantar!!!



Para dar la bienvenida:

Pita chips con canela para servir con hummus



Haremos un caldo distinto para cada uno de los risottos de este curso, empleando también arroces distintos.

Para seguir:

Risotto de calabaza, hinojo y trufa negra

Risotto de albahaca con jugo de marisco

Risotto de vieiras, boletus edulis y espárragos verdes

Risotto de setas muy especial

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

9
oct

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

Precio por persona: **95 €**. Lugar: **Urbanización La Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Sábado 9 de octubre de 10:00 hrs a 14:00 hrs**. Degustación de platos a partir de las **13:30 hrs**. Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos**.