

CURSO DE PLATOS DE PESCADO (I)

Viernes 15



Este primer curso de pescados se impartirá en mi obrador el viernes 15 de octubre, pero ojo, tiene una continuación muy recomendable el sábado 16 de octubre. ¡Podéis reservar uno o los dos días!



Para dar la bienvenida:

Tartar de atún rojo con sésamo tostado, lima y aguacate.



Hazte con algunas de mis recetas más importantes de pescados, mariscos combinándolos con salsas y guarniciones exquisitas!

Para seguir:

Dorada a la parrilla con ragout de calabaza, jamón, setas y crema suave de puerro.

Salmón relleno de queso Gorgonzola con puré de zanahoria y su jugo.

Lubina al horno con salsa Sauterns, trompeta de los muertos y espinacas.

Minestrone con bogavante.

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

15
oct

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

Precio por persona: **135 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 15 de octubre de 15:00 hrs a 20:00 hrs**. Degustación de platos a partir de las **19:00 hrs**. Cursos presenciales con un máximo de **10 alumnos**.