

# CURSO DE MI COCINA DE LA HUERTA

La cocina de la huerta, imprescindible en la dieta mediterránea, y sus productos, son un auténtico tesoro culinario, rico, saludable y muy asequible. ¿Puede haber algo mejor? Os enseñaré a preparar exquisitos platos y sofisticadas presentaciones para deslumbrar al personal. ¡Vamos a sacarle todo el partido a los productos de la huerta!



## Platos:

*Crema de coliflor con curry y mantequilla salada*  
\*\*\*\*

*Tarta hojaldrada ratatouille con queso cheddar y tomillo*  
\*\*\*\*

*Ensalada de remolacha, queso de cabra, granola de nueces y aliño mimosa*  
\*\*\*\*

*Galleta salada con alcachofas, duxelle de champiñones y salsa holandesa*  
\*\*\*\*

*Risotto de setas, foie salteado y reducción de oporto*  
\*\*\*\*

*Menestra de verduras del restaurante Zuberoa*  
\*\*\*\*

*¡El curso incluye recetario completo en PDF!*

6  
nov

¡Apúntante ya en el 669 049 854 o en el mail [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: **115€**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Sábado 6 de noviembre de 10:00 hrs a 14:00 hrs**. Incluye degustación de los platos preparados. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.