

CURSO DE TERRINAS Y PASTELES SALADOS



¡Mmmh, qué delicia de recetas! Las terrinas y los pasteles salados que prepararemos os van a sacar de más de un apuro, porque son platos versátiles que se pueden tomar a cualquier hora y que van bien casi con cualquier cosa. Da igual la ocasión, encantan a todo el mundo.

¡Apuntaos, lo vamos a pasar bien!!



Para dar la bienvenida:

Papillote crujiente de langostinos con aceite de albahaca

Para seguir:

Tátin de tomate con sablé de queso y ventresca de bonito

Trenza de hojaldre con setas de temporada, cebolla confitada y queso gorgonzola

Pastel de espárragos blancos con salsa de pimientos del piquillo

Terrina de calabacín, zanahoria y queso con jugo de ave

Pie de vieiras y langostinos

Pithivier de mousse de ave con Boletus edulis, trufa y salsa Madeira

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

10
nov

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

Precio por persona: **120 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Miércoles 10 de noviembre de 10:30 hrs a 14:00 hrs**. Incluye degustación de los platos preparados. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.