

CURSO DE MIS ARROCES SECOS, CALDOSOS Y RISOTTOS

Ya sabéis que los arroces son mi especialidad, y esta vez incorporo otras recetas como la fideuá de salmón con caldo de gambas y almendras tostadas. ¡Mmmhh, está de morirse! Si no sabéis muy bien qué curso hacer, éste es uno de mis imprescindibles. ¡No lo dudéis!



Arroz mar y montaña en paella al horno

(verduras de temporada, garbanzos y un caldo donde combinaremos productos de la tierra y del mar)

Arroz negro con chipirones, espárragos verdes y alioli de leche en paella al fuego

(Chipirones, espárragos verdes, ajo, tinta natural del chipirón, caldo de marisco y prepararemos un alioli de leche exquisito)

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

Fideua de salmón, gambas tomate con caldo de gambas y almendras tostadas en paella

(De mis mejores fideuas, con mucha almendra tostada, fideo cabello de angel y con un caldo delicioso)

Arroz caldoso con bogavante al fuego en parisina

(Utilizaremos arroz Carnaroli y haremos un maravilloso caldo de bogavante)

Risotto de Boletus Edulis con aceite de naranja y piñones

(De mis risottos preferidos, con boletus Edulis, ajo, tomate, chalotas y un maravilloso caldo de ave...)

**18
nov**

¡Apúntante 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: **Jueves 18 de noviembre de 10:00 hrs a 14:30 hrs**. Degustación de platos cocinados. Cursos **presenciales** con un máximo de **10 alumnos**.