

CURSO DE COCINA DE NAVIDAD



En este curso de cocina de Navidad rizamos el rizo con una selección de recetas de alta cocina para dejar con la boca abierta a vuestros comensales. Os incluyo mi crema favorita y varios platos imprescindibles en mi recetario.

*Para dar la bienvenida:*

Mini magdalenas de chorizo con mousse de bonito y aceitunas negras

Roulade de jamón ibérico con chutney de higos y crema de foie

Mini timbal de foie con compota de manzana y almendras tostadas

Croquetas de jamón ibérico

Menú:

Crema parmentier con ñoquis de patata, mini puerros salteados y trufa

Salteado de verduritas de temporada, queso Mató, gambas y su jugo

Ravioli de bogavante

Zancarrón de ternera glaseado con salsa de mostaza cremosa y zanahorias caramelizadas

Dulce tentación:

Trifle de moras, crema de vainilla, lemon curd y bizcocho

¡El curso incluye recetario completo en PDF!

30
oct

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

Precio por persona: 155 €. OJO! Curso intensivo de 2 días (14 recetas) 295 €. Lugar: Urbanización la Florida, Madrid. Fecha del curso: Sábado 30 de octubre de 10:00 hrs a 15:00 hrs. Incluye degustación de todo lo cocinado con servicio de camarero y bebida. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.