

# CURSO DE RECETAS CON ESCABECHE



## Menú

*Escabeche de codorniz de las Landas con compota de cebolla a la granadina y espárragos verdes*

\*\*\*\*

*Escabeche de pavo con ensalada verde, pimientos rojos asados y pipas de girasol*

\*\*\*\*

*Escabeche de perdiz con granada, brotes tiernos, crostones de pan, frutos secos y aliño de mostaza y miel*

\*\*\*\*

*Ensalada de salmón en escabeche con espuma de tomate, hojas verdes y tomatitos Cherry confitados*

\*\*\*\*

*Escabeche de bonito, ensalada variada con flan de pimientos del piquillo y queso mascarpone*

\*\*\*\*

**¡El curso incluye recetario completo en PDF!**

18  
mar

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

Precio por persona: **140 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 18 de marzo de 15:00 hrs a 19:30 hrs**. **Servicio de camarero incluido**. Cursos presenciales con un **máximo de 10 alumnos**.