

# CURSO DE MIS ARROCES SECOS, CALDOSOS Y RISOTTOS



## *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 cado de ave...)*

\*\*\*\*

**30  
abr**

**iApúntante 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:

**Sábado 30 de abril de 10:00 hrs a 14:30 hrs. Degustación de platos cocinados.**

Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos**.