

Cursos 2022

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE RECETAS EXQUISITAS CON QUESO



Para dar la bienvenida

Tempura de salmón y queso emmenthal con salsa oriental.

Para seguir

Crema de tomate con sándwich de queso fundido Fontina y trufa.

Ensalada de manzana, apio, ravioli de mousse de queso Stilton y vinagreta de mostaza y nueces.

Canelón de berenjena con escalivada, ventresca de bonito confitada, pesto y virutas de queso parmesano.

Para seguir

Agnolottis de maíz dulce con parmesano y salsa de maíz y trufa.

Pastel de salmón ahumado con blinis de trigo sarraceno, queso crema, rabanito picante, huevas de salmón y eneldo.

Solomillo ibérico Wellington con mousse de setas y queso mascarpone.

27
may

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

Precio por persona: **145 €**. Lugar: **Urbanización la Florida, Madrid**. Fecha del curso: **Viernes 27 de mayo de 10:00 hrs a 14:30 hrs**. **Servicio de camarero incluido**. Cursos presenciales con un **máximo de 10 alumnos**.