

Cursos 2022

IRIACASTRO

CURSO DE ENSALADAS FRÍAS Y TIBIAS



Para dar la bienvenida

Croquetitas de jamón ibérico, cebollita pochada y huevo duro de Martín Berasategui.

Para seguir

Ensalada tibia de confit de pato, crema fría de erizos de mar y vinagreta de tomate.

Ensalada de queso de cabra crujiente con parmesano y tomillo, higos caramelizados y tomatitos Cherry asados.

Ensalada tibia de espaguetis Cipriani con setas de temporada, carabineros, virutas de parmesano, piñones y vinagreta de zanahorias.

Ensalada de langostinos con salsa de almendras tostadas y espárragos blancos y vinagreta de perejil.

Ensalada de hojas verdes con pollito bebé marinado al estilo mex, guacamole y chips.

Ensalada de patata, mayonesa de mostaza y cebollino con salmón ahumado, huevito de codorniz y lima y cebolla roja agri dulce.

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com!

Precio por persona: 150 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **viernes 14 de octubre de 15:00 h a 19:30 h.** Servicio de camarero incluido.

Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

14
oct

www.iriacastro.com