

Cursos 2022

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE ARROCES SECOS Y CALDOSOS



Arroz seco en paella mar y montaña en el horno

Arroz negro en paella con ali oli de leche al fuego

Arroz caldoso de bogavante en parisina

Risotto de albahaca y espinacas, jugo de marisco y vieiras

*Risotto de setas de temporada con un caldo maravilloso y aceite de naranja,
azafrán y piñones tostados*

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

Precio por persona: 140 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
sábado 26 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

26
nov

www.iriacastro.com