

Cursos 2022

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE CREMAS EXQUISITAS



Crema de celerí con mantequilla de trufa y vieira a la plancha

Velouté de coliflor con semillas de mostaza y scones de queso Cheddar

Crema de cebolla, huevo escalfado y mini magdalenas de parmesano

Crema parmentier con anguila ahumada, crostones crujientes de pan y aceite de hierba Luisa

Crema de calabaza asada con leche de coco y aceite de cacahuete

Crema de guisantes con cilantro, mostaza negra y pollo marinado

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: **sábado 12 de noviembre de 10:00 h a 14:30 h**. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

12
nov

www.iriacastro.com