

Cursos 2023

IRIACASTRO

# CURSO DE ENSALADAS EXQUISITAS



## *Para dar la bienvenida*

*Bang bang chicken (mini bowl de ensalada de pollo con salsa de cacahuete, muy popular en China)*

\*\*\*\*

## *Para seguir*

*Ensalada de salmón ahumado con mandarinas, hinojo y vinagreta de mostaza y alcaparras*

\*\*\*\*

*Ensalada de langostinos con salsa de almendras tostadas, aceite de perejil y parmesano y vinagreta de tomate y cebollino*

\*\*\*\*

*Ensalada tibia de pasta Cipriani de espinacas con gambones, brotes tiernos, aceite de zanahoria y piñones*

\*\*\*\*

*Ensalada de bogavante con papaya, foie y hojas verdes con vinagreta de mostaza Dijon*

\*\*\*\*

*Ensalada tibia de confit de pato con salsa de erizos de mar y puerros crujientes*

\*\*\*\*

*Ensalada de setas variadas en salsa de azafrán con huevo poché, canónigos y caviar*

\*\*\*\*

Apúntate ya en el 669 049 854 o en el email [catering@iriacastro.com](mailto:catering@iriacastro.com)!

Precio por persona: 150 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso: **miércoles 1 de marzo de 10:00 h a 15:00 h.** Servicio de camarero incluido. Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.

1  
mar

[www.iriacastro.com](http://www.iriacastro.com)