

CURSO DE RISOTTOS ESPECIALES Y EXQUISITOS



Para dar la bienvenida
Tartaletas de mousse de roquefort
con jamón de pato

Para seguir
Risotto de calabaza con parmesano y trufa.
(Arroz Arborio).

Risotto de setas de temporada y foie.
(Arroz Carnaroli).

Risotto de espárragos verdes, vieiras y Boletus Edulis.
(Arroz Illa de Riu- Delta del Ebro).

Risotto de gambas al limón.
(F. Sendra).

Risotto con salmón a la parrilla con huevo poché,
huevas de salmón y brotes tiernos.
(Arroz Arborio).

21
feb

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

Precio por persona: 155 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
martes 21 de febrero de 10:00 h a 14:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.