

# CURSO DE ARROCES SECOS, MELOSOS Y CALDOSOS



*Arroz seco de verduras mar y montaña.*

\*\*\*\*

*Arroz negro con ali oli de leche.*

\*\*\*\*

*Arroz caldoso de bogavante.*

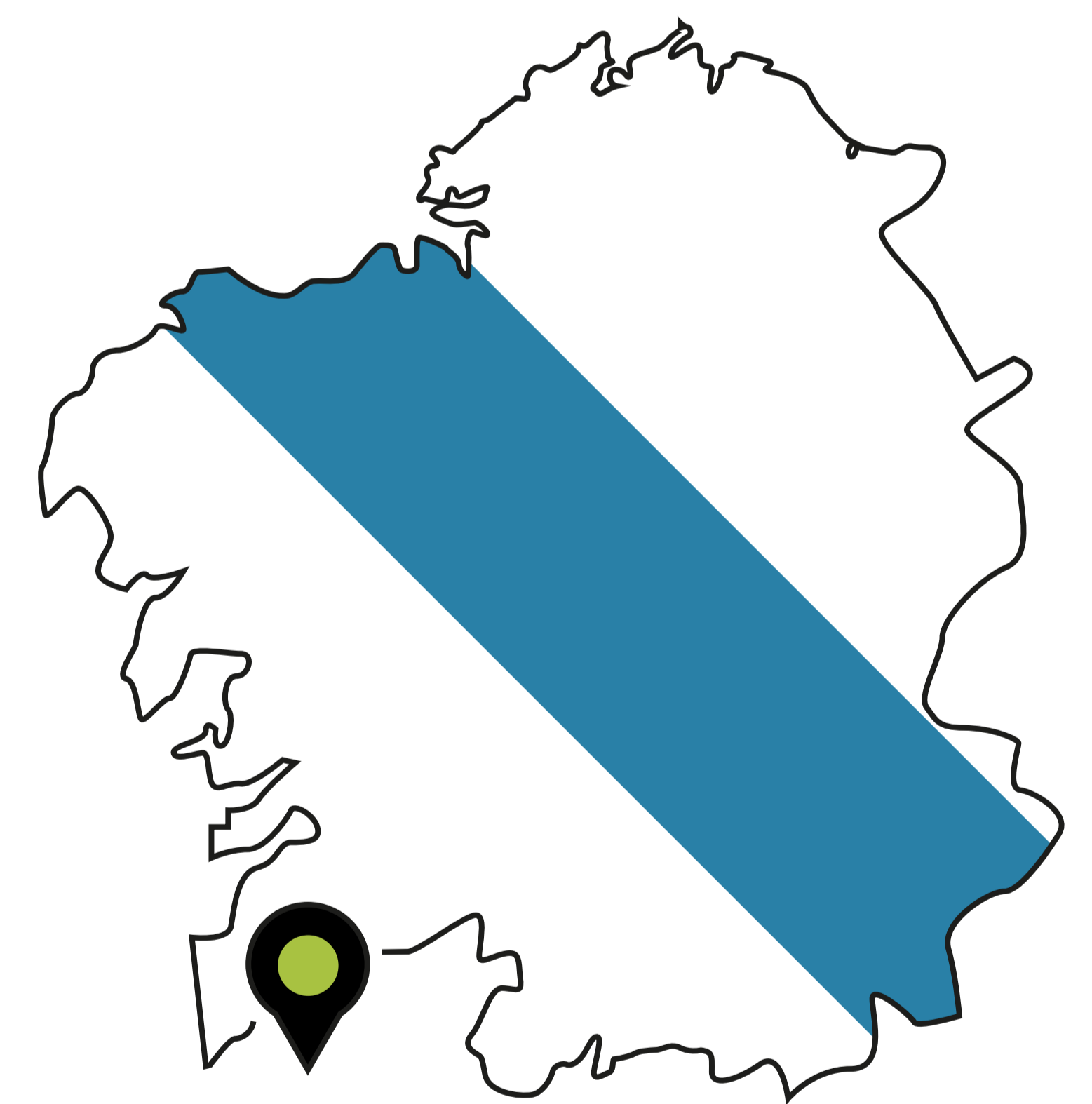
\*\*\*\*

*Arroz meloso de albahaca con jugo de marisco y langostinos.*

\*\*\*\*

*Risotto de boletus Edulis con aceite de naranja, piñones y azafrán*

\*\*\*\*



iCurso impartido en  
Sabarís, Galicia!

1  
abr

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

Precio por persona: 150 € / Lugar: **Lugar Viso de Calvos 29, Sabarís** / Fecha del curso: **sábado 1 de abril de 10:00 h a 14:30 h.** ¡Servicio de camarero y almuerzo de lo cocinado!  
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.