Cursos 2023

IRIACASTRO

ALGUNOS DE MIS PLATOS EXQUISITOS DE CARNE (II)

Para dar la bienvenida

Fingers de pollo con corn flakes y salsa de mostaza de Dijon y maple sirope.

****

Para seguir

Carrilleras de cerdo ibérico con puré de coliflor y almendras.

****

Zancarrón de ternera glaseado con salsa de mostaza y zanahorias caramelizadas.

****

Paletilla de cordero asada con muselina de patata y ajo.

****

Solomillo de añojo con espaguetis de trigo y de apio nabo, bacon y salsa de Oporto.

- o -

Manitas de cerdo rellenas

****

18 mar

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

Precio por persona: 160 € / Lugar: **Urbanización la Florida**, Madrid / Fecha del curso: **sábado 18 de marzo de 10:00 h a 15:00 h**. Incluye almuerzo y servicio de camarero. Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos**.

www.iriacastro.com