

RECETARIO

*CURSO DE MIS ARROCES SECOS,
CALDOSOS Y RISOTTOS*

Cursos de cocina



INDICE

Arroz de verduras mar y montaña

Incluye un maravilloso caldo con productos de tierra y mar

*Risotto de hongos aromatizados con aceite de piñones y
naranja*

Incluye un maravilloso fondo oscuro de carne

Arroz negro con chipirones

*Incluye un caldo oscuro de gambones o langostinos y
prepararemos un ali oli de leche*

Arroz caldoso con bogavante y espárragos verdes

*Incluye un espectacular caldo de marisco ideal para
cualquier preparación marinera*

Fideuá con almendras

*Incluye un caldo de pescado exquisito y una picada
de almendras exquisita y delicada*
