

CURSO DE APERTIVOS NAVIDEÑOS (I)



Aperitivos fríos

*Mini timbal de foie con compota de manzana
y aceite de vainilla*

*Canelón de celerí relleno de muselina de merluza, setas
y gambas con huevas de arenque y culis de tomate*

*Savarín de guacamole con mousse de buey de mar
Crema de hinojo con mousse de erizos de mar y gelée de
tomate*

*Mini magdalena de chorizo y albahaca con
mousse de atún y aceitunas negras*

Aperitivos calientes

Croquetas de jamón ibérico

*Croissant plancha con pavo braseado a las finas hier-
bas, queso camembert y rúcula con aceite de trufa*

Vasito de crema de mejillones con cebollino

*Cazuelita de vieira con salsa normanda, chorizo y copos
de parmesano*

*Crujiente de butifarra negra con canela, pasas y
piñones con arrope de moscatel*

1
dic

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

Precio por persona: 170 € / Lugar: Urbanización la Florida, Madrid / Fecha del curso:
viernes 1 de diciembre de 10:00 h a 15:30 h. Servicio de camarero incluido.
Cursos presenciales con un máximo de 10 alumnos.