Cursos 2023

IRIACASTRO

# CURSO DE APERTIVOS NAVIDEÑOS (II)

## *Aperitivos frios*

*Royale de cebolla dulce con crema de guisantes y aire de bacon*

****

*Roulade de jamón ibérico con chutney de higos y crema de foie*

*Ensartado de salmón marinado con aceite de rúcula y mozarella*

****

*Milhojas de pan de especias con chutney de mango y piña, crema de foie y reducción de oporto*

****

*Montadito de pan de brioche con crema de trufa, jamón*

## *Aperitivos calientes*

*Blinis de patata con queso gorgonzola y tomate confitado*

****

*Ravioli de maíz dulce con aceite de vainilla*

****

*Vasito de crema de mejillones*

****

*Buñuelos de bacalao con ali oli de azafrán*

****

*Crujiente de setas, arándanos secos y queso Stilton*

****

*Papillote de langostinos con aceite de albahaca*

****

*Brocheta de salmón y queso emmenthal en tempura con salsa agridulce de soja ibérico y huevo de codorniz*

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

2
dic

Precio por persona: 170 € / Lugar: **Urbanización la Florida**, Madrid / Fecha del curso: **sábado 2 de diciembre de 10:00 h a 15:30 h**. Servicio de camarero incluido.
Cursos **presenciales** con un **máximo de 10 alumnos.**

www.iriacastro.com