Cursos 2026

IRIACASTRO

# CURSO DE ENSALADAS

*Si te gustan las ensaladas tanto como a mí, no te puedes perder este curso. Aprenderás a hacer ensaladas tibias y frías con distintos aliños, todas ellas muy especiales y exquisitas.*

*Para dar la bienvenida*

*Vasito de cóctel de marisco con remolacha*

*Para seguir*

*Ensalada de langostinos con salsa de almendras tostadas y espárragos blancos y vinagreta de perejil*

****

*Ensalada de rúcula y canónigos con salmón ahumado, clementinas, hinojo y vinagreta de mostaza y alcaparras*

****

*Ensalada de bogavante con hojas verdes, papaya, foie y vinagreta de miel*

*Ensalada tibia de espaguetis Cipriani con setas de temporada, carabineros, virutas de parmesano, piñones y vinagreta de zanahorias*

****

*Ensalada tibia de confit de pato, crema fría de erizos de mar y vinagreta de tomate*

****

*Ensalada tibia de setas de temporada con huevo escalfado y caviar con ensalada mézclum y salsa de azafrán*

Apúntate en el 669 049 854, por WhatsApp en el 616 497 377 o en catering@iriacastro.com

11 dic

Precio por persona: **185 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **viernes 11 de diciembre de 10:00 h a 14:30 h.** Servicio de camarero incluido.
Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos.** Entrega de dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com