

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

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 dossier con las recetas y PDF.

11
dic