Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE APERITIVOS NAVIDEÑOS

Aperitivos distintos y deliciosos para sorprender a nuestros invitados.

Aperitivos fríos

Milhojas de foie con pan de especias y chutney de piña

****

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

****

Yogurt de foie con gelatina de oporto y aire de parmesano

****

Ensartado de langostinos con verduritas mini y vinagreta especiada

****

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

****

Blini de patata con tomate confitado y gorgonzola

****

Tacos de salmón marinado con aceite de rúcula

Aperitivos calientes

Buñuelos de bacalao con ali oli de azafrán

****

Brocheta de salmón y queso emmental en tempura con salsa agridulce de soja

****

Papillote de langostinos con aceite de albahaca

****

Cazuelita de vieira con salsa normanda, chorizo, espárrago verde y copos de parmesano

****

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

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

11 nov

Precio por persona: **195 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **miércoles 11 de noviembre de 10:00 h a 15:00 h.** Servicio de camarero incluido.
Cursos **presenciales** con un **máximo de 8 alumnos.** Entrega de dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com