

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

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 dossier con las recetas y PDF.

11
nov