

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE RELLENOS NAVIDEÑOS



Aprenderéis a hacer rellenos muy delicados: bechameles, muselinas, purés... y salsas exquisitas.

Pastelitos crujientes de brandada de bacalao

Para seguir

Terrina de foie rellena con ciruelas negras al Armañac

Pimientos del piquillo rellenos de marisco

Canelones de buey de mar con salsa de cangrejos

0

*Raviolis de alcachofas y huevito mollet de codorniz en
caldo de gallina*

*Rodaballo relleno de setas con vinagreta de piñones,
puré de hongos y velouté*

*Codorniz de las Landas rellena de muselina de foie y
pasas con compota de manzana asada*

*Creps Suzette (creps rellenos de crema de vainilla y
naranja al Grand Marnier)*

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

Precio por persona: 190 € / Lugar: C/ Álvaro Cunqueiro 26, 28035 Madrid / Fecha del curso:
sábado 14 de noviembre 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.

14
nov

www.iriacastro.com