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

o

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

14 nov

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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com