

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE PRODUCTOS DE LA HUERTA



Hazte con algunas de mis recetas preferidas utilizando productos de la huerta. ¡No sabría con qué plato quedarme!

*Ravioli de habitas verdes y mascarpone con crema de
curry*

*Menestra de verduras de temporada del restaurante
Zuberoa con muselina de patata*

*Tartaleta hojaldrada de setas primaverales con
parmesano y verduritas de temporada salteadas*

*Alcachofas rellenas de cigalitas en su jugo gratinadas
con queso brie*

*Canelón de berenjena con escalivada, tomate y
ventresca de bonito confitada, pesto y teja de parmesano*

*Magret de pato azul con pastel de patata y bacon,
chalotas caramelizadas, pak choi y salsa de cassis*

16
oct

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:
viernes 16 de octubre 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.

www.iriacastro.com