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 en el 669 049 854, por WhatsApp en el 616 497 377 o en 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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com