

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE ESCABECHES



Recetas muy especiales con técnicas muy distintas.

*Escabeche de pavo con flan de pimientos del piquillo y
ensalada verde*

*Escabeche de codorniz de las Landas con cebolla
confitada a la granadina*

*Ensalada de escabeche de perdiz con granada y
vinagreta de mostaza y miel*

*Ensalada de salmón ahumado y salmón escabechado con
culis de tomate y brotes tiernos*

*Escabeche de bonito con setas escabechadas y virutas de
queso manchego*

23
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 23 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