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 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 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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com