Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE PASTA

Hazte con algunas de mis mejores recetas con pasta wonton. ¡No te lo puedes perder, te va a encantar!

Para dar la bienvenida

Yogurt de foie con gelatina de Oporto y aire de parmesano

****

Dumplings de pato y foie

Para seguir

Agnolottis de habitas verdes y mascarpone con salsa de curry

****

Tortellini de setas con velouté de lentejas Puy y aceite de trufa blanca

Raviolis de gambas con verduritas de temporada y salsa de marisco

****

Lasaña de langostinos, setas y espárragos blancos con vinagreta de tomate

****

Ravioli de bogavante, estragón y muselina de vieiras con salsa de trufa

****

Suprema de pularda con ravioli de foie y setas

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

27 nov

Precio por persona: **185 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **viernes 27 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