

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 ya en el 669 049 854 o en el email catering@iriacastro.com

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 dossier con las recetas y PDF.

27
nov