

Cursos 2026

IRIACASTRO[♥]

CURSO DE RISOTTOS



Utilizaremos distintas variedades de arroz, ideales para hacer risottos muy cremosos, y distintos caldos para cada arroz.

Para dar la bienvenida

Crujientes bocaditos de butifarra negra, pasas y piñones con arrope de Moscatel

Menú

Risotto de calabaza, hinojo y trufa negra

Arroz Arborio

Risotto de vieiras, boletus edulis y espárragos verdes

Arroz Carnaroli

Risotto de gambas al limón

Arroz J. Sendra

Risotto de albahaca con jugo de marisco y gambones

Arroz Molino Roca 1903

Risotto de setas con foie muy especial

Arroz Illa de Riu - Delta del Ebro

30
oct

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 30 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