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

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

30 oct

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 dosier con las recetas y PDF.

www.iriacastro.com