Cursos 2026

IRIACASTRO

CURSO DE PESCADOS

Hazte con algunas de mis mejores y exquisitas recetas de pescado, tendrás el éxito asegurado. Haremos guarniciones, fondos básicos de cocina y aprenderemos a cocinar los distintos pescados dándoles su punto perfecto a cada uno de ellos.

Para dar la bienvenida

Ensartado de salmón y queso Emmental en tempura con salsa agridulce de soja

Menú

Bacalao Skrei a la parrilla con salsa de mantequilla, romero y cebollitas glaseadas

Merluza a la vizcaína con guisantes y huevo poché

****

Lubina a la parrilla con puré de espinacas y coliflor y jugo de marisco

****

Popietas de lenguado con salsa velouté de boletus edulis y mantequilla de perejil

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

7 oct

Precio por persona: **195 €** / Lugar: **C/ Álvaro Cunqueiro 26**, 28035 Madrid / Fecha del curso: **miércoles 7 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