

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

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 dossier con las recetas y PDF.

7

oct

www.iriacastro.com