

## **Taller de paellas (12 horas)**

Clases sábado 3/2/2024 de 16:30 a 20:30

### **Día 1. Paellas valencianas .**

Platos a elaborar: **arroz del senyoret, paella tradicional valenciana y paella de Castellón.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la realización de los mismos.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

### **Día 2. Arroces al horno**

Platos a elaborar: **arroz de carne, arroz negro de sepia y arroz con bogavante**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.

### **Día 3. Paellas vegetarianas originales.**

Platos a elaborar: **paella de setas y albahaca, arroz de alcachofas y tomate seco y paella de trigueros y brócoli.**

- 1. Material básico para hacer los platos.
- 2. Ingredientes para la elaboración del plato.
- 3. Mise en place necesaria.
- 4. Finalización del plato y emplatado.