

Taller de paellas (12 horas)

Clases: comienza sábado 1/2/2025 de 16:30 a 20:30

Día 1. Paellas valencianas

Platos a elaborar: **arroz del señorito, 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 mixto, arroz negro de sepia y arroz de pollo y cerdo.**

- 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.