© Nieves Tuset (2015)

.

que fue

Lo primero de todo, cortar los ingredientes.

El siguiente paso, es prender el fuego con el aceite bastante lleno de aceite

Poner los crustáceos al fuego para que se abran y aparte, la paella coja sabor a marisco.

Se los retira y ponemos la parrilla de pollo

Poner agua, el arroz [2.5kg] y dejar que se vaya absorbiendo.

El [illegible] remover [illegible]ara que no [illegible] al sartén

[illegible] de un **Paella** de origen humilde [illegible]

© Nieves Tuset (2015)

© Nieves Tuset (2015)

© Nieves Tuset (2015)

© Nieves Tuset (2015)

Se pude servir un plato bien generoso de paella

Todos los asistentes, tenían una copa de vino incluida.

No pudo faltar, la cerveza artesanal que vendemos en el Casal.

Cuina i Xat

cocina mediterránea en un taller familiar

Sábado
23
mayo
De 10:00
a 12:00

Mirtos
706-A
y Ficus
urdesa

Paella

con Eduardo Arasa

Incluye:
Una copa de vino.

Ingredientes con receta e información.

Costo persona: $20.00
Costo parejas: $37.50

Información: (04) 2381020
comunicaciones@casalguayaquil.com

CASAL CATALÁ DE GUAYAQUIL

Generalitat de Catalunya
Departament de la Vicepresidència
Afers Exteriors i Cooperació

Comunitats Catalanes de l'Exterior