



La xef Neus Tuset presentar: Pa de Pagès, el pa propi de Catalunya; Pa amb tomàquet, la tradició catalana, i el rústic postres Mel i Mató.



Pa de Pagès Català



El pa de pagès és un dels plats més típics de Catalunya. Es fa amb farina de trèvol, aigua i sal. És un pa molt saludable i molt nutritiu. A Catalunya es fa des de fa molt de temps i és molt popular. A Guayaquil també es fa i és molt popular. A Guayaquil es fa amb farina de trèvol, aigua i sal. És un pa molt saludable i molt nutritiu. A Guayaquil es fa des de fa molt de temps i és molt popular.





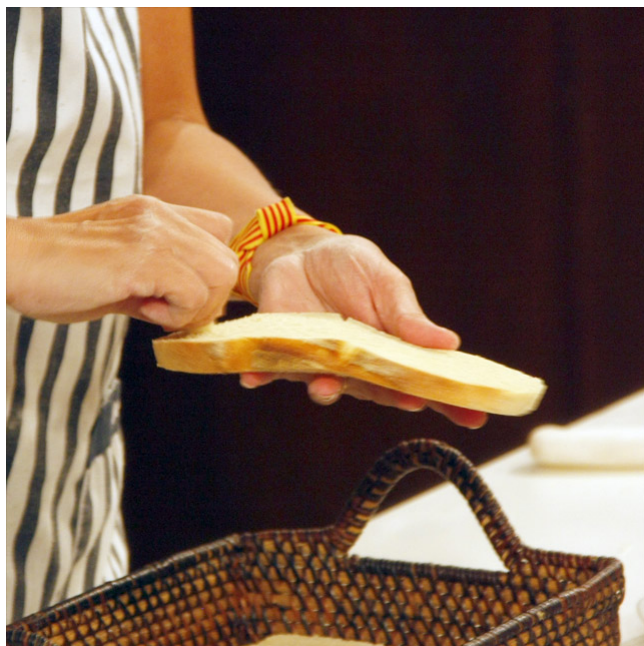


Pa amb Tomàquet



El pa de pagès és un tipus de pa que es fa amb farina de blat de qualitat, aigua i llevadura. És un pa molt saludable i nutritiu, i també és molt bonic. El pa amb tomàquet és un tipus de pa que es fa amb farina de blat de qualitat, aigua, llevadura i tomàquet. És un pa molt saludable i nutritiu, i també és molt bonic. El mató és un tipus de pa que es fa amb farina de blat de qualitat, aigua, llevadura i mató. És un pa molt saludable i nutritiu, i també és molt bonic.





El Mató (Mel i Mató)





