



Como parte de los talleres de Cocina Mediterránea, se dictaron dos días de la clase magistral practica a

Dejando claro que las paellas originales eran preparadas por los campesinos, quienes utilizaban como

La paella de mariscos fue resultado de una fusión de lo tradicional con animales de la costa.

Juan Marín, utilizó las especias tradicionales para la elaboración de este delicioso plato típico de la zona.

{gallery}articulos/cuineixat/2019/lacocinamedierranea2/Ingredientes{/gallery}

Los alumnos fueron divididos en dos grupos para el master class.

En cada grupo fueron designados 4 como ayudantes de cocina.

Tanto el primer grupo como el segundo, cada grupo de 44 alumnos, no solo participaron sino degustaron

{gallery}articulos/cuineixat/2019/lacocinamedierranea2/Alumnos{/gallery}

ACTIVITAT CATALANA

LA COCINA MEDITERRANEA

CLASE MAGISTRAL
PARA LA FACULTAD DE INGENIERIA QUIMICA
CARRERA DE LICENCIATURA GASTRONOMICA
UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL



CON
JUAN MARIN

MIE — JUE
DIMECRES — DIJOURS
21 — 22
17H00 10H00
NOVEMBRE

URDESA, MIRTOS 706 A Y FICUS



Casal Català
de Guayaquil

AMB EL SUPORT

**Generalitat
de Catalunya**
Departament d'Afers i Relacions
Institucionals i Exteriors
i Transparencia



**Comunitats
Catalanes
de l'Exterior**



0994019179
CASALGUAYAQUIL
CASALCATALAGYE
CASAL CATALA DE GUAYAQUIL

2018