Escrito por Juan Marín
Jueves, 22 de Noviembre de 2018 00:00



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 zon

{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 degustaro

{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 21 – JUE 22
DIMECRES 21 – DIJOUS 22
17H00 10H00
NOVEMBRE

URDESA, MIRTOS 706 A Y FICUS

AMB EL SUPORT
Genralitat de Catalunya
Departament d'Afers i Relacions Institucionals i Exteriors i Transparencia

Casal Català de Guayaquil

Comunitats Catalanes de l'Exterior

0994019179
CASALGUAYAQUIL
CASALCATALAGYE
CASAL CATALA DE GUAYAQUIL

2018