

TALLER DE " PAELLAS "

/ EN MADRID

TEMPORADA 2015 / 2016





LA " PAELLA "

Historia de la paella

La paella surge en las zonas rurales de Valencia entre los siglos XV y XVI, **por la necesidad de los campesinos y pastores de una comida fácil de preparar** y con los ingredientes que tenían a mano en el campo.

En sus orígenes **los ingredientes de la paella eran, las aves, el conejo de campo o liebre, las verduras frescas** que se tuvieran al alcance, arroz, azafrán y aceite de oliva que se mezclaban en la paella con el agua y se cocinaban lentamente a un fuego efectuado con leña de ramas de naranjos, que al mismo tiempo dan sabor y un olor característico.

No hay una receta única

La paella es uno de esos platos que admite prácticamente cualquier ingrediente, cada *maestrillo* utiliza el que más le gusta y nunca hay una paella igual a otra. **No existe una receta que unifique la gran variedad de posibilidades de este plato.**

Los campesinos utilizaban los caracoles que encontraban en el campo, la paella valenciana puede incluir también conejo, pato, pollo, carne, tomates, frijoles, pimientos, calabacín y cebollas. El azafrán fue agregado para dar el plato más sabor y la aroma.

Son muchos los que las prefieren de pescados y mariscos e incluso mixtas, paellas secas, arroces caldosos, este plato admite cualquier combinación.

LMD EVENTOS OFRECE LA POSIBILIDAD DE REALIZAR UN TALLER DE "PAELLAS "PARA GRUPOS INTERESADOS EN ESTE APETECIBLE ARTE.

UNA ACTIVIDAD QUE PRETENDE ENSEÑAR Y DISFRUTAR

CENTRAL DE RESERVAS: 91 2772025



LA PAELLA "El Taller"

En una primera parte, nuestro maestro-chef dará una **explicación del taller**, una breve introducción a esta peculiar gastronomía

A continuación, se separará a la gente por pequeños grupos de trabajo y se les hará **entrega del material e ingredientes básicos** con los que elaborar la paella. A partir de ese momento, cada grupo iniciará la elaboración de la paella con los ingredientes que se les han entregado así como la nota de cata específica para cada uno.

Para finalizar el taller, se realizará una cata de la paella, es decir un integrante de cada grupo probará la misma para hacer una **valoración** y dar su **veredicto**. Por su parte el chef probará cada una de las paellas realizada por los grupos, para posteriormente nombrar el equipo ganador valorando sabor, presentación y trabajo en equipo



CENTRAL DE RESERVAS: 91 2772025



EL SERVICIO INCLUYE

GASTRONOMIA: Ingredientes para realiza una paella mixta

BEBIDAS: Cerveza, refrescos y sangria

PERSONAL: Cheff especializado y personal de apoyo

MATERIAL SERVICIO: Servilletas, manteles, cubiertos, platos y vasos

COMPLEMENTOS: Delantal, gorros, guantes

MOBILIARIO: Mesas

CENTRAL DE RESERVAS: 91 2772025