



CURSO DE PAELLA COOKING

1. Entrega de delantal y gorro de cocinero y listado de ingredientes.

2. Pica-pica de bienvenida (sangría, queso, patatas chips, olivas) durante la actividad.

3. Mesa preparada con la mise en place, ingredientes de la paella y paelleras preparadas con cocineros de ayuda.

4. Actividad de que los clientes hagan la paella poniendo ellos los ingredientes y acabándola en el horno de la cocina.

5. En el momento de que las paellas están en el horno, los clientes pasan a la mesa.

6. El menú de comida consistirá en pescadito frito, mejillones a la brasa, pan de coca con tomate y **la paella que los clientes han hecho!**

Piña con crema de postre y sangría o vino según se decida, mas cafés.

7. Durante el postre se otorgarán diplomas a todos los participantes en la actividad.

* El precio incluye la comida, el pica pica, gorros, delantales de cocina y diploma.

Teléfono: 932 211 366

Email: escamarla@happy.es

RECETA PAELLA DE MARISCO

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 400g de Arroz
- 12 Gambas Langostineras
- 16 Mejillones
- 12 Almejas
- 800ml de Caldo de Pescado
- 1 Cebolla
- 1 Pimiento Verde
- 1/2 Pimiento Rojo
- 1 Sepia o Calamar Grande
- 1 Bote pequeño de Concentrado de Tomate
- 1/2 Vaso de Vino Blanco
- 2 Ajos
- 1 Rama de Perejil
- Sal
- Aceite de Oliva

Primero en una paella echamos un poco de aceite, salteamos las gambas y las almejas, para que el aceite coja sabor. Retiramos el marisco del fuego para reservarlo.

En ese mismo aceite bien caliente, freímos la sepia o calamar cortada a dados, hasta que dore, retirarla.

Añadimos la cebolla, los pimientos, la picada de ajo y perejil, que poche todo bien, entonces echamos el vino y dejamos reducir.

Cuando haya evaporado, echamos la sepia y lo dejamos 2 minutos removiendo bien y entonces añadimos el arroz.

Dejamos 2 minutos mas sin parar de remover, añadimos el caldo dejamos que arranque a hervir.

Entonces colocamos las gambas, almejas y mejillones bien bonito todo, y metemos la paella al horno a 180° unos 15-20 minutos, dejamos reposar fuera 5 minutos mas y listo!