

Download El Libro De La Paella Y Los Arroces

El origen de la paella se remonta al método de preparación de su ingrediente principal: el arroz. Este entró en Europa procedente de Asia aproximadamente en el 330 a. C., [14] gracias a las incursiones índicas de Alejandro Magno. Preparación de la Paella de mariscos : Vamos a introducir en una olla grande (> 5 Litros) el pescado para caldo, una “costilla” de apio cortada en pedacitos, medio limón, dos zanahorias, una cebolla morada, unos granos de pimienta negra, dos vasos de vino blanco y los calamares limpios, llenaremos la olla con agua y pondremos al fuego ...El arroz (del griego ?????, oryza) [1] es la semilla de la planta *Oryza sativa*. Se trata de un cereal considerado alimento básico en muchas culturas culinarias (en especial la cocina asiática), así como en algunas partes de América Latina. Si hay algo que nos distingue a los valencianos, sin duda es lo que nos gusta presumir de aquello que es de nuestra tierra y tiene sello e identidad propia.