

Miércoles Paellero

con Friendship Force
Bogotá & Internacional

Aprende a cocinar paella en vivo con el **Chef Alirio Ardila** de 48paellas, fan y amigo absoluto de Friendship Force Bogotá Colombia.

Descubre cómo hacer esta versión de uno de los platos más famosos de la Madre Patria, la historia de la paella y cómo este plato ha estado presente en la vida de muchos países de Latinoamérica.

Y si quieres, puedes prepararla al tiempo con nosotros!

Ingredientes para 5 personas

- 5 ajos
- 125 ml de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla
- 1 pimentón
- Una ramita de tomillo, laurel y romero
- 1 1/4 libra de carne de cerdo picada en cuadritos
- 1 1/4 libra de carne de pollo picado en cuadritos
- 250 gr de calamares
- 500 gr mixto de mariscos
- 4 tazas de caldo de pescado
- 250 gr de camarón
- 5 langostinos
- Color
- Paprika española / Azafrán
- Sal al gusto



Miércoles 22 de julio 4 pm
(hora de Bogotá, Colombia)

EVENTO VIRTUAL

Espera más detalles para el link de conexión