



Traiteur - Événementiel Cuisine à domicile - Formation

DEVIS SUR DEMANDE

contact@lepaellero.fr

06 75 24 62 37



Avez-vous déjà goûté une Paëlla traditionnelle ? Non !

La Paella est de tradition valencienne, plat du pauvre par excellence, les agriculteurs et paysans le préparaient avec des ingrédients qu'ils avaient à portée de main et qui provenaient du champ et de la basse-cour. Le tout était alors mélangé avec de l'eau et cuit lentement au feu de bois à partir de branches d'orangers ou du pin qui donnait une saveur et une odeur distinctive à la préparation.

Comme les paysans espagnols ont adapté la paella à leurs conditions de travail, nous porterons la tradition valenciana et familiale jusque chez vous ! Cuite au feu de bois de pin, nous utilisons un riz d'origine contrôlée de valence, comme la tradition le demande.



Les Paëllas

Paëlla valenciana traditionnelle

Riz, poulet, lapin, légumes verts, garrotons

Paëlla marisco

Riz, crustacés, seiche, encornet, supions, gambas

Harroz al horno

Riz, sauté de porc, Travers de porc, saucisse, morcillas, tomate

Paëlla de verduras et legumbres

Legumes

Fideua

Pâtes, crustacés, seiche, encornet, supions, gambas et écrevisses

Les Tapas

Salmorejo

Soupe froide de tomate, blanc d'œuf, jambon cru

Gaspacho valenciano

Boisson froide de tomate et concombre

Pan con tomate

Pain grillé aillé, sauce tomate, jambon cru

Patatas bravas

Pommes de terre frites, sauce bravas

