



Showcooking en vivo y taller de Arroz Alicantino o Paella

Visitamos la Huerta de Mutxamel y realizamos un taller para aprender a
hacer nuestro propio arroz o paella



DESDE DESDE 30€ | 1 DÍAS

Itinerario

En primer lugar haremos una visita al Camp de Mutxamel, con grandes extensiones de cultivo local. Degustaremos una de las variedades de Tomate más importantes Tomate Muchamiel.

Se visitará el Mercado de Mutxamel, donde encontraremos todos los ingredientes necesarios para la realización de nuestro arroz y que componen nuestra rica dieta mediterránea.

Una vez terminada la visita acudiremos a una finca

del SXVi donde disfrutaremos de un showcooking presencial, y tendremos la oportunidad de ir confeccionando nuestro propio arroz o simplemente relajarnos y ver al chef cocinar paso a paso de forma interactiva.

Al finalizar, haremos una comida con ensaladas con producto de la Huerta, tomates de Muchamiel, aceitunas caseras, embutidos caseros, quesos de Alicante, hogazas de pan casero de horno tradicional y nuestro arroz o paella recién cocinado/a con un vino DO Alicante.

¿Qué incluye?

- Transporte.
- Visita al Mercado
- Visita al Campo de Mutxamel
- Almuerzo con producto local y vinos DO Alicante.

Precio

- Guía oficial, francés / inglés. *Consultar otros idiomas.
- Se deberá reservar mínimo con un 48h de antelación siempre que haya disponibilidad. .
- Teléfono de contacto: 865608362 Atención
- Avisar de alguna intolerancia alimenticia.
- ¡Gratis! Cancela sin gastos hasta 24 horas antes de la actividad. Si cancelas con menos tiempo, llegas tarde o no te presentas, no se ofrecerá ningún reembolso.