

La chef Chabe Soler



(1) Chabe Soler, la cocinera del restaurante valenciano La Ferrera, ha ganado la primera edición de la *World Paella Day Cup*, donde ha representado a España. En la semifinal, Chabe ha preparado unas paellas muy especiales, con ingredientes sorprendentes. Pero en la final, la cocinera ha decidido hacer la receta tradicional de la paella valenciana. En esta final, Chabe Soler ha competido con el chef Mateus Coelho, el representante de Italia del restaurante Albufera en Milán.

(2) Chabe explica por qué ha preparado precisamente esta paella tradicional. “Una paella valenciana es mucho más que un plato típico: es reunirse con los amigos o con la familia, es una celebración. Un día como hoy, en una final festiva como esta, no puede faltar¹⁾ esta paella”.

(3) Chabe dice que representar a España “es todo un honor y una gran satisfacción. En nuestro país y en la Comunidad Valenciana hay mucha gente que prepara platos de arroz muy buenos. Me han elegido a mí y eso es una gran alegría. Es una recompensa²⁾ a todo el trabajo que mis colegas y yo ya hacemos muchos años en nuestro restaurante La Ferrera”.

www.20minutos.es, 20 september 2020

noot 1 faltar = ontbreken

noot 2 la recompensa = de beloning