Te ofrecemos técnicas e ingredientes para llevar tus arroces a su máxima expresión.

Descubre nuestros productos y compra online en **ufs.com**

Unilever Food Solutions

FRIGO®

Índice

04 Tus mejores arroces, en su punto

05 El arroz, un vehículo de expresión del sabor

06 Un ingrediente, infinitas posibilidades

TÉCNICAS Y PROCESOS

09 El glosario para un arroz 10

16 Los procesos clave

PASAMOS A LA ACCIÓN

27 Caldos, el corazón de la cocina

29 Acelera el proceso

30 Tu arroz en boca de todos

Tus mejores arroces en su punto

Con la llegada del calor y las buenas temperaturas, los arroces pasan a ser uno de los platos más demandados de nuestra gastronomía.

El compartir un buen arroz con amigos o en familia se convierte en toda una experiencia estival.

En **Mejores Arroces te ayudamos a anticiparte** y sobrellevar esta carga de trabajo agilizando tus procesos de elaboración, inspirándote con multitud de técnicas e ingredientes que facilitarán tu operativa en cocina para acortar tiempos y **servir un arroz en su máxima calidad, con el mejor servicio**.

Desde hace años, Unilever Food Solutions te acompaña con los mejores productos e ideas **para que tus platos de arroces pasen de buenos a excelentes.**

Porque tu pones el alma y nosotros los medios.

El arroz

Un vehículo de expresión del sabor

El arroz es uno de los ingredientes más versátiles que existen en cocina y una parte esencial de muchas gastronomías en todo el mundo.

Una de las razones por las que es tan versátil es que actúa como un vehículo perfecto para la expresión de los sabores, gracias a la gelatinización del almidón y a su capacidad para absorber perfectamente desde los sabores más delicados y suaves hasta los intensos y concentrados.

De base, el arroz es tan suave que permite que los demás ingredientes puedan expresar su personalidad a través de él, **creando así recetas llenas de sabor e intensidad.**

Un ingrediente, infinitas posibilidades

El arroz es uno de los ingredientes clave en cocina de nuestro país. Esto hace que los comensales sean cada vez más exigentes cuando piden un arroz, y, por tanto, sientan la necesidad de ser sorprendidos.

Conseguir la máxima expresión del sabor en un arroz se convierte en uno de los principales retos para cualquier negocio hostelero.

Te ofrecemos formación e inspiración para **darle la vuelta a tus arroces de siempre** y conseguir que se convierta en el plato estrella de tu carta.

Miles de ideas para tus arroces

Escanea el código

Técnicas y procesos

EL GLOSARIO PARA **UN ARROZ 10**

LOS **PROCESOS** CLAVE

El glosario para un arroz 10

El arroz es algo más que un simple ingrediente. Si hay algo que le distingue es su capacidad de comunicar acerca de cualquier negocio.

Es un plato que transmite la experiencia del chef, su forma de trabajar, la calidad de los ingredientes que emplea e incluso el mimo que le pone en el día a día. El arroz también tiene el poder de representar la cocina de un territorio, una tradición e incluso una determinada cultura gastronómica.

Te presentamos a continuación los conceptos clave que debes tener claros para elaborar el mejor arroz.

1

El arroz:

Es un cereal que en su variedad de grano redondo es ideal para crear arroces. Se distingue por tener una gran cantidad de almidón y con capacidad de gelatinizar en contacto con agua/caldo caliente (un mínimo de 60°C).

Esa gelatinización, en el caso de ir acompañado de un sofrito y por lo tanto en presencia de grasa, produce la Reacción de Maillard, también conocido como "socarrat".

Un exceso de grasa haría que el plato quedara muy aceitoso y un descontrol del fuego, quemaría el arroz.

2

Tipos:

Arroz tipo Senia: Considerado el mejor de todos. Gran capacidad de absorción y cocción rápida entre 16-20 minutos, ideal para arroces melosos.

Arroz tipo Bomba: El arroz que no se pasa. Tiene un poder de absorción medio, aguanta cocciones largas e incluso socarrats, quedando suelto, firme y consistente. Tiempo de cocción de 20-35 minutos.

Arroz tipo Albufera: Variedad creada en 2016 híbrida entre las 2 anteriores. Gran poder de absorción y buen aguante en cocciones largas sin pasarse, quedando suelto.

3

Recipientes y fuegos:

Hay varias opciones: **Paelleras**, bandejas **gastronorm** o chapas esmeriladas de buen grosor, **fuegos** a gas o de leña o en **horno tipo Rational** con capacidad de cerrar válvula y controlar humedades.

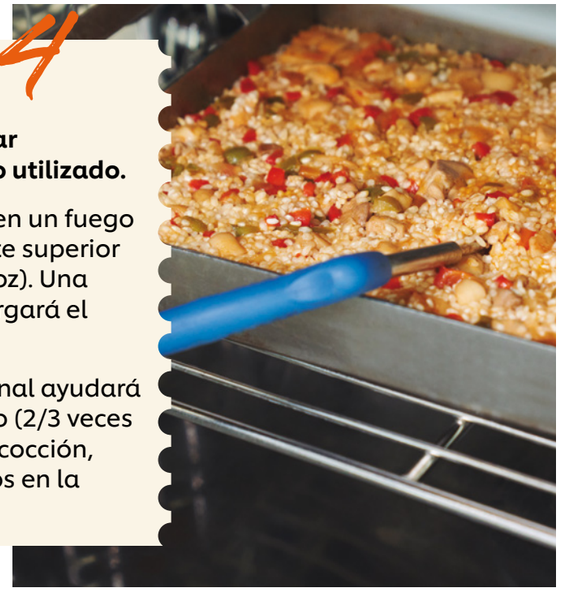
4

Tiempos y temperaturas:

Los tiempos y temperaturas a emplear dependen del arroz elegido y el fuego utilizado.

- Los niveles de evaporación que hay en un fuego aéreo a gas o leña necesitan un aporte superior de caldo (4/5 veces el volumen de arroz). Una cocción más viva pero controlada alargará el tiempo de cocción del arroz.

- La utilización de un Horno tipo Rational ayudará a controlar mejor la cantidad de caldo (2/3 veces el volumen de arroz) y los tiempos de cocción, que serán constantes y estandarizados en la producción de arroces.



5 El sofrito:

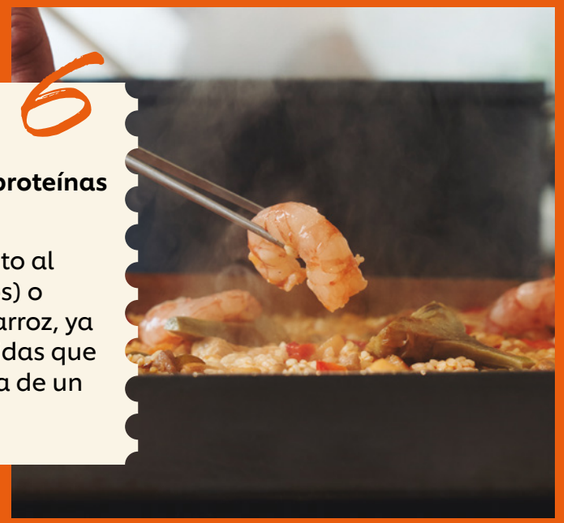
El sofrito es fundamental en los arroces por su carácter graso, que junto a los colágenos que provienen de las diferentes proteínas de la marca dan el carácter a un buen saborizante.

Durante el proceso de gelatinización del arroz, absorberá todo el sabor proteico y construirá una capa gelatinosa bien saborizada.

6 La marca:

La marca es la unión del sofrito con las proteínas y el arroz.

La marca puede ir acompañada del sofrito al principio (mayormente carnes y pescados) o colocarse una vez se esté finalizando el arroz, ya que hay proteínas de cocciones muy rápidas que se pueden deteriorar con la cocción larga de un arroz (mariscos y crustáceos).



7 El caldo / fumet:

Un buen caldo a base de cocciones lentas de diferentes proteínas y verduras otorgará, por la absorción durante la cocción, **un gran sabor y color a nuestro grano de arroz**.

8 Los aromas y el color:

El color de un arroz lo determinan sus ingredientes, Un fumet muy denso, una salmorreta intensa, un majado, un buen azafrán diluido en un caldo...

Por otra parte, si optamos por hacerlo en leña, la utilizada determinarán un aroma y sabor diferencial en nuestro arroz.

9

Las proporciones:

La clásica discusión, las proporciones son diferentes en cada cocina **Dependerá de variables** como el tipo de calor para cocinar, del tamaño de las paellas, de tipo de arroz, del agua, de la altitud... eso sí, una vez consigas el punto perfecto de tu arroz, entonces respeta siempre las proporciones y asegurarás siempre un buen resulatado.

10

El horno:

Uno de los problemas al elaborar arroces es la cantidad de fuegos que se bloquean mientras se están cocinando. **La solución: utilizar el horno.**

Para hornearlo con éxito debes tener muy en cuenta el orden de los pasos a seguir que más tarde te detallamos.

Los procesos clave

Preparar un arroz puede parecer un trabajo tedioso por la dedicación de **tiempo, personal y materia prima que requiere**.

Te contamos cómo sacar adelante tus arroces en momentos en los que tu negocio está saturado o épocas de mucho volumen de trabajo.

Trucos, consejos y técnicas para cada uno de los pasos que se necesita en la elaboración de un arroz.

Convierte tus arroces en un éxito de la forma más rentable para ti y tu local.

El Sofrito

Congelarlo en raciones es la clave

Todas las mermas de verduras que hemos conseguido de nuestra cámara, serán perfectas para conseguir un buen sofrito. Podemos tostar, o no, en el horno, picar bien fino, pochar lentamente y, en unos minutos, conseguiremos un sofrito base perfecto, y vegano, **para elaborar diferentes tipos de arroces como por ejemplo arroces vegetarianos, con proteína vegetal, risottos, etc.**

Ni que decir cabe que este sofrito podemos envasarlo al vacío y/o congelarlo en raciones o por tiradas que puedan servirme durante varios días.

¿Exceso de mermas? Conviértelas en sofritos para tus arroces

La Marca

Cuando tienes que tener varios arroces en carta, **una manera muy práctica de trabajarlos es disponiendo de marcas en la mise en place (preelaboraciones).**

Por un lado, tenemos el sofrito con el que veníamos trabajando, por otro lado tenemos el arroz que vamos a utilizar, y por otro lado las proteínas o ingredientes principales para cada tipo de arroz.

Una buena técnica es incorporar el caldo sazonador directamente con el grano de arroz y anacarar. El caldo en polvo penetrará en el grano y ayudará a sellarlo, dándole además sabor en su interior.

La Marca

¿Lo ponemos en práctica?

PASO 1

Tenemos en carta un arroz de magro de cerdo que sale una media de 20 raciones diarias.

PASO 2

Teniendo en cuenta que son 60g de arroz aprox. por persona, añadiremos 2Kg de arroz a nuestro sofrito y al magro marcado previamente.

PASO 3

Añadimos azafrán previamente tostado. Agregamos aceite para anacarar.

PASO 4

Durante el pase podemos hacer uso de esta marca agregando agua y, por ejemplo, si se trata de un arroz bomba, dejarlo entre 16 y 18 min. cocinando. **Por tanto, el pase se acortaría simplemente a los minutos de cocción del arroz** y no a todo el proceso de preparación del plato.

La Semi cocción

Ahorra tiempo y espacio durante el servicio

Otro punto interesante que debemos de tener en cuenta es la semi cocción de los arroces. Si todavía queremos **ahorrar más tiempo y espacio durante el servicio**, esta técnica nos beneficiará enormemente.

PASO 1

10-13 MIN

LA SEMI COCCIÓN

Si estamos usando en nuestras marcas un arroz bomba y sabemos que la cocción de este es de 16 a 18 minutos, haremos para la mise en place una precocción máxima de entre 10 y 13 minutos. Dado que solamente vamos a realizar una media cocción, **utilizaremos un tercio de la cantidad total de agua, o de Caldo Sazonador Knorr**, que vayamos a necesitar para dicho arroz. Dejamos que reduzca y retiramos del fuego.

PASO 2

ABATIMOS

Para poder cortar la cocción del arroz de manera correcta e inmediata **vamos a usar un abatidor de frío** o, en su defecto, realizar un baño maría frío, estirando el arroz en una gastronorm encima de otra más honda con hielo, removiendo hasta que enfríe.

PASO 3

EL PASE

Con este procedimiento, dispondremos en el pase de una mise en place del arroz con la marca cocido durante 10-13 minutos. En el pase, añadiremos el caldo específico que usemos para ese arroz, o agua en caso de haberlo marcado previamente con Caldo Sazonador Knorr, **añadiremos la proteína u otro ingrediente principal y terminaremos la cocción**.

La Cocción

Anacara para evitar las sobre cocciones

El arroz tiene que tener grasa para que no se pase, **es aconsejable anacarar a razón de entre 175g y 250g de aceite por kilo de arroz**. Por ese motivo si queremos hacer uso de las semi cocciones, es preferible anacarar siempre para que no se nos pase el grano de arroz. Además, como hemos comentado previamente, añadir Caldo Sazonador Knorr previamente marcado con el grano de arroz y el aceite. También contribuirá a que el punto del grano sea el correcto.

175g/250g aceite → **1Kg arroz**

Añade Caldo Sazonador Knorr para que el punto del grano sea perfecto

El Horno

Libera fuegos y libera la cocina

Cuando faltan aproximadamente 5 min. para terminar la cocción del arroz en el fuego, podemos añadir Caldo Líquido Concentrado y terminar la cocción en el horno. De esta manera, conseguimos una cocción uniforme del grano y a la misma temperatura favoreciendo con el Caldo Líquido Concentrado el glaseado del arroz.

PASO 1

Cuando falten 5 min. de cocción...

PASO 2

...añadir Caldo Líquido Concentrado Knorr...

PASO 3

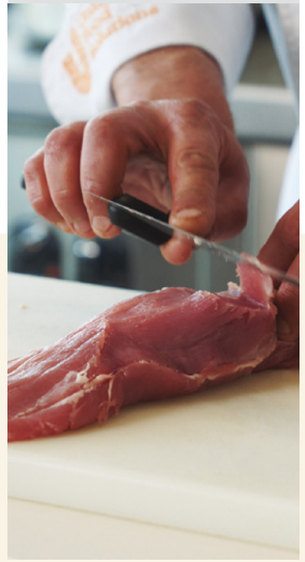
... y finalizar la cocción en el horno

Las Mermas

Rentabiliza tus sobras

Conseguir reducir las mermas al mínimo es una parte fundamental para el buen funcionamiento de nuestro restaurante. Te invito a que estudies tu carta y crees una oferta de arroces en base a ingredientes habituales en la composición del menú o **en base a recetas que generen cortes, mermas o restos lógicos** (cabezas de gambas, puntas de solomillo, tallos...).
No olvides revisar las neveras habitualmente para decidir un "arroz especial" o "arroz del día" **y así evitar generar más mermas de las necesarias**.

Estudia bien tu oferta teniendo en cuenta siempre generar mínimas mermas y teniendo capacidad para reconvertir cualquier excedente.



¿Lo ponemos en práctica?

Una buena manera de reducir costes es no tener que hacer una compra especial para nuestros arroces inspirándonos en nuestra propia carta para crear los arroces del día. Pongamos algún ejemplo, en mi carta tengo unas gambas al ajillo. **Siempre compro las gambas enteras, así que sus cabezas las utilizaré para hacer un aceite de gambas con el que acabaré mi arroz cremoso.** También tengo un solomillo en carta y siempre desperdicio las puntas. ¿Por qué los lunes no recomendamos a nuestros clientes un buen arroz con solomillo?

Ponemos a tu disposición ingredientes que son soluciones e inspiración para aplicar las técnicas que te hemos contado.

Pasamos a la acción

CALDOS, EL **CORAZÓN DE LA COCINA**

ACELERA **EL PROCESO**

TU ARROZ EN BOCA DE TODOS

Caldos, el corazón de la cocina

Hablar de caldos es hablar de origen en cocina. Los caldos son un ingrediente imprescindible para realizar los platos que configuran nuestra cultura gastronómica.

Los arroces son un clásico en todos los restaurantes de nuestro país y parten de trabajar con buenos caldos que les aporten ese sabor tan propio y personal.

Cuando el caldo ya está listo para usarse se convierte en el mejor aliado para ganar en eficiencia y sabor, pero **su proceso tradicional es bastante tedioso...**

La carne y los huesos **se cuecen en agua** *(de 1 a 2 litros de agua por cada kg de sólidos)...*

Alto tiempo de cocción

... y **rinden la mitad** de su peso en caldo

Poco rendimiento

Para redondear el sabor, los cocineros **añaden verdura**s, aromáticos, etc.

Aumento de costes

Realizar caldos de esta forma se vuelve algo que exige hoy día demasiado esfuerzo y recursos.

En cocina, cuanto más efectivo mejor. Hay que intentar evitar tareas laboriosas y costosas y centrarse en conseguir mejores resultados, mejores recetas manteniendo el máximo nivel de calidad para satisfacer a los clientes.

Acelera el proceso

Vivimos en una época en la que el sector hostelero se ve marcada por la falta de recursos a todos los niveles. Agilizar el proceso de elaboración de nuestros arroces puede marcar el éxito de esta parte de nuestro negocio.

Desde Unilever Food Solutions queremos ayudarte a encarar la gestión de todos los procesos que intervienen en la preparación de los arroces, con el objetivo de facilitar la operativa y buscando tu máximo beneficio.

Te ofrecemos ingredientes de calidad con gran valor para la optimización de todos estos procesos.

Tu arroz en boca de todos

Para gustos, arroces. Existe tanta variedad de arroces como comensales tienes en tu negocio.

Incluir una oferta de arroces variados en tu carta aumentará las posibilidades de demanda.

En Unilever Food Solutions te ofrecemos un portfolio de caldos completo para acompañarte en el proceso creativo de tus elaboraciones y cubrir infinidad de recetas con este ingrediente.

Arroces Cárnicos

Para recetas elaboradas a partir de proteína animal como el pollo, el conejo, el cerdo o la ternera. ¡Descúbre los caldos que necesitas!

Caldo de Pollo Sazonador

- Sabor limpio y equilibrado a pollo.
- Aspecto de caldo hervido durante horas.

Caldo sabor Carne Sazonador

- Sabor a caldo clásico de cocina tradicional.
- Múltiples aplicaciones: carne, salsas, guisos, sopas...

Caldo Doble Carne Sazonador

- Profundidad e intensidad cárnica.
- Color consomé oscuro, transparente, con potencia.

(1) Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos del segmento Granulados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 3 de Octubre de 2021 (TAM Sept'21), fuente externa.

Caldo Líquido Concentrado de Pollo

- Alta intensidad de sabor a pollo.
- Impulsa la personalidad de los platos.

Caldo Líquido Concentrado sabor Carne

- Sabor profundo similar a un doble consomé
- Gran opción para salsas delicadas y fondos clarificados.

Arroz caldoso de rabo de buey

INGREDIENTES (PAX10)

Guiso rabo de buey

300g	Cebolla
1,5Kg	Rabo de buey
200g	Zanahoria
22g	Ajo
1L	Vino tinto
200g	Harina
200ml	Aceite de oliva
30g	**Caldo Doble Carne Knorr**
3g	Pimienta negra
2uni	Laurel hoja
20g	Sal

Arroz

Arroz	800 g
600g	Carne de rabo desmigada
2,8L	Caldo de rabo
50g	**Bovril**
300g	Pimientos rojos asados
21g	Sal
200g	Cebolla
300ml	Aceite de oliva

ELABORACIÓN

Guiso rabo de buey

Cortar el rabo de buey por la unión de las articulaciones. Salpimentar, enharinar y freír. Picar las verduras en juliana y sofreír en la misma olla los rabos junto con el laurel.

Una vez la verdura esté lista, añadir los rabos, el vino tinto, el **Caldo Doble Carne Knorr** y cubrir con agua. Guisar unas 4-5h hasta que la carne esté tierna.

Sacar los trozos de rabo de buey y, sin que lleguen a enfriarse, separar la carne del hueso y desmigar.

Colar el caldo de la cocción en un chino y después en un colador de malla. Reservar.

Arroz

Picar la cebolla y el ajo en brunoise y sofreír en una cazuela baja. Una vez la verdura esté sofrita, añadir el arroz y saltearlo 1 minuto. Añadir la carne y mojarla con el caldo de rabo de buey aún caliente.

Diluir el **Bovril**, sazonar y añadir los pimientos rojos asados.

Dejar cocer entre 12-15min.

Arroz con pitu de caleya

INGREDIENTES (PAX10)

Aderezo/salsa pitu

800g	Pitu Caleya
175ml	Aceite de oliva
170g	Romero fresco
80g	Tomillo fresco
30g	Laurel
100ml	Brandy
67g	Ajo
100ml	**Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**
200g	Cebolla
184g	Pimiento rojo
50g	**Roux Oscuro Knorr**

Arroz

750g	Arroz meloso redondo
50g	**Caldo Sazonador de Pollo Knorr**

ELABORACIÓN

Aderezo/salsa pitu

Abrazar el pollo con las hierbas, el pimiento y la cebolla. Dorar el ajo y realizar un sofrito intenso de pollo y el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr**.

Flambear con el brandy, añadir un poco de agua y extraer parte del líquido y alguna pieza de pollo para que junto con el **Roux Oscuro Knorr** podamos realizar una salsa y guarnecer el arroz posteriormente.

Arroz

En la misma cazuela y con el resto del sofrito y pollo, añadir el arroz meloso, cubrir con agua y el **Caldo Sazonador de Pollo Knorr** y dejar cocer durante 20 minutos hasta que esté seco.

Decoración

Racionar con la ayuda de un molde, guarnecer con la salsa de pollo y las piezas extraídas previamente.

Arroces Vegetales

Caldos con verduras como ingrediente principal para tus clientes más veggies o arroces con sabores vegetales. ¡Estos caldos te irán perfectos!

Caldo Vegetal Sazonador

- Caldo con sabor a diversas verduras, hierbas y especias.
- Aspecto de consomé oscuro y transparente.

Caldo Líquido Concentrado Vegetal

- Con gran concentración de sabor a verduras.
- Impulsa el sabor de preparaciones vegetarianas.

(1) Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos del segmento Granulados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 3 de Octubre de 2021 (TAM Sept'21), fuente externa.

Arroz con alcachofas, berenjena y pollo vegano

INGREDIENTES (PAX10)

400 g	Cebolla
120 g	Pimiento verde
120 g	Pimiento amarillo
1 Kg	Alcachofas
50 ml	Aceite oliva
700 g	Arroz bomba
2 uni	Berenjena
600 g	**The Vegetarian Butcher NoPollo**
200 g	**Hellmann's Vegana**
0,01 g	Azafrán
25 g	**Primerba de Ajo Knorr**
150 g	Vino blanco
10 g	Sal
40 g	**Caldo Vegetal Knorr**

ELABORACIÓN

Comenzar haciendo una buena marca con las verduras bien pochadas, donde incorporamos los trozos de The Vegetarian Butcher NoPollo para que vaya caramelizando.

Seguido los corazones de alcahchofa y cocinar junto unos minutos. A parte, quemar unas berenjenas al fuego y terminarlas al horno hasta que queden bien escalibadas. Una vez listas y tibias, pelar y sazonar ligeramente su carne interor con sal.

Volviendo al arroz, incorporar el vino y una vez se ha consumido echamos el arroz y mojamos con el Caldo deshidratado Vegetal Knorr. Este caldo puede estar preparado previamente o puede incorporarse en polvo directamente con la medida de agua después.

A media cocción, incluir en el arroz la berenjena en tiras. Cocinar unos 15 minutos y reposar otros 5 min.

Servir con unos puntos de un alioli hecho con la Hellmann's Vegana, el Primerba de Ajo Knorr y el azafrán en polvo.

Arroz con calamar y guisantes del Maresme

INGREDIENTES (PAX10)

1Kg	Arroz
600g	Calamar
400g	Puré de guisantes
80ml	**Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr**
500g	Tirabeque
400g	Cebolla
40g	Salsa de soja
20uni	Zamburiñas

ELABORACIÓN

Pochar a fuego lento la cebolla y añadir el pimiento. Añadir la mitad de la salsa de soja y reducir.

En una paellera, sofreír parte del calamar, cortado bien pequeño, y, cuando pierda parte del agua, añadir el arroz y sofreír unos segundos más. Añadir el sofrito hecho anteriormente y mojar con el Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr. Rectificar de sal. Añadir el resto de salsa de soja y meter en el horno para que acabe de secar, a unos 180°C durante unos 8 min.

Para terminar, marcar en una plancha las zamburiñas, tirabeques y el calamar cortado en anillas. Colocar el puré de guisante en una manga y cortar la punta de la misma para poder dibujar pequeños puntos. Decorar al gusto.

Colocar el calamar, los tirabeques y las zamburiñas. Finalizar con decoración floral.

Receta elaborada por el chef Carles Soriano
Rte. Solraig by Tibu-ron

Mejores arroces
Campaña para restaurantes

Arroces con sabor a mar

Arroces donde el sabor a pescado y marisco tienen un gran protagonismo, aunque combinen con pollo o verduras. ¡Potencia el sabor con estos caldos!

Caldo de Pescado Sazonador

- Sabor de caldo ligero de pescado.
- Aplicación en multitud de sopas, salsas y arroces.

Caldo para Paella Sazonador

- Aporta equilibrio y realza recetas de pescado, marisco y arroces.
- Aspecto y color natural.

Caldo Líquido Concentrado de Marisco

- Caldo de marisco con sabor a bogavante y camarón.
- Fácil aplicación en cremas, sopas, arroces, sofritos...

(1) Knorr, marca nº1 en ventas, expresadas en valor, dentro de la categoría Caldos del segmento Granulados del tipo Restauración, expresadas en valor para el último acumulado de 52 semanas, con cierre a 3 de Octubre de 2021 (TAM Sept'21), fuente externa.

Paella marinera

INGREDIENTES (PAX10)

2uni	Cebolla
300g	Pimiento verde
300g	Pimiento rojo
700g	Tomate fresco
150g	**Caldo para Paella Knorr**
.	Azafrán
1Kg	Arroz bomba
1Kg	Mejillones
3uni	Dientes de ajos
16uni	Gambones
1,5Kg	Almejas
800g	Calamar troceado

ELABORACIÓN

Sofreír la cebolla junto con los ajos y los pimientos en brunoise.

Más tarde añadir el azafrán tostado, los calamres y sofreír un poco. en este sofrito añadimos directamente el caldo para paella.

En una sartén aparte, abrir las almejas con un poco de agua.

Meter el arroz en el sofrito anterior y remover. una vez bien integrado todo, mojar con agua.

Mantener unos 4 minutos en el fuego y terminar en horno a unos 180° durante 15 min aprox

A falta de 5 minutos, repartir los mejillones, las almejas y los gambones por la paellera.

Receta elaborada por la chef Virginia de Miguel
Rte. El Rincón del Nazareno

Mejores arroces
Campaña para restaurantes

Arroz cremoso de langostinos, tomate, azafran y alioli

INGREDIENTES (PAX10)

Arroz

1L	**Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr**
1Kg	Arroz bomba 1 kg
17g	Ajo 17 g
-	Laurel y Azafrán hebra

Sofrito

200g	Ajo brunoise
200g	Pimiento rojo brunoise
200g	Pimiento verde brunoise
500g	Tomate triturado

Alioli

50ml	Leche
200ml	Aceite de oliva
-	Sal

Presentación

20 uni	Langostinos frescos

ELABORACIÓN

Arroz

Dorar los ajos en aceite, incorporar el arroz y el laurel y mojar con medio litro de agua hirviendo con sal. Una vez que lo absorba, extender sobre una placa y dejar enfriar. Reservar.

Sofrito

Pochar la cebolla y los pimientos y añadir el tomate triturado, cocinar hasta obtener una especie de mermelada. Reservar.

Alioli

Con la ayuda de un turmix, montar el ajo pelado y picado con la leche e ir incorporando aceite hasta que obtengamos una textura de alioli. Reservar en biberón.

Presentación

A la hora del servicio, en una paella o sartén, añadir el sofrito, dar unas vueltas e incorporar el arroz pre-cocido. Mojar con el Caldo líquido concentrado de marisco Knorr hirviendo y cocinar hasta que quede seco. Emplatar con ayuda de un aro y colocar los langostinos troceados, previamente salteados, y unos puntos de alioli.

Encuentra tus recetas e inspiración
en **www.ufs.com**

www.ufs.com
902 101 543
informacion.foodsolutions@unilever.com

Knorr HELLMANN'S CARTE D'OR PROFESSIONAL MAIZENA THE VEGETARIAN BUTCHER ACADEMY

Unilever Food Solutions FRIGO