

El mapa de los arroz

Knorr
PROFESSIONAL

MEJORES
Arroz
Expertos en arroz,
maestros en sabor



Unilever
Food
Solutions

El mapa de los arroces
es una herramienta innovadora
pensada para chefs y restauradores
que desean elevar su propuesta
gastronómica de arroces.



Se trata de un recurso visual que conecta tipos de arroz, caldos, sofritos e ingredientes, revelando las combinaciones que dan vida a las mejores recetas de arroz: secos, melosos y caldosos..

Este enfoque único no solo facilita la comprensión y ejecución de recetas bien estructuradas y equilibradas en torno al arroz, sino que también inspira la creatividad y mejora la rentabilidad.



LA ESTRUCTURA ESENCIAL DE LOS *arroz*

DOMINAR EL ARROZ
ES IMPRESCINDIBLE
SI QUIERES QUE TU
COCINA *triunfe*.

Conocer técnicas, ingredientes
y procesos te convierte en un
verdadero **Maestro Arrocero**.

Toma nota y haz que todos
tus arroces queden al punto.



Ingredientes



ARROZ: Cada variedad tiene su carácter: elige el tipo adecuado según la elaboración para conseguir la textura, absorción y resultado que tu receta necesita.



CALDOS: El caldo es el alma del arroz. Su intensidad, origen y equilibrio marca el sabor final y define la personalidad del plato.



SOFRITO: El sofrito es la base que construye el sabor. Bien trabajado, potencia el caldo y transforma el arroz en una experiencia gastronómica completa.



Técnicas



Dominar las técnicas del arroz es clave para controlar textura, tiempos y rendimiento. Cada método aporta una personalidad distinta al arroz.

- **COCCIÓN:** Método directo que define el punto del grano y la densidad del caldo. Nacarar con grasa al inicio evita sobrecocciones y mantiene la textura.
- **SEMI COCCIÓN:** Precocer el arroz entre 10 y 13 minutos permite terminarlo rápido en el pase, manteniendo textura y punto sin perder calidad. Ideal para servicios ágiles.
- **PREELABORACIÓN:** Terminar el arroz en el horno libera fuegos, mejora la cocción uniforme del grano y permite controlar mejor el punto sin riesgo de sobrecocción.
- **ESTANDARIZACIÓN:** Establece una fórmula clara para tus arroces para controlar escandallos, asegurar el sabor y mantener la calidad incluso en servicios con alta rotación, tiempos ajustados o equipos cambiantes.



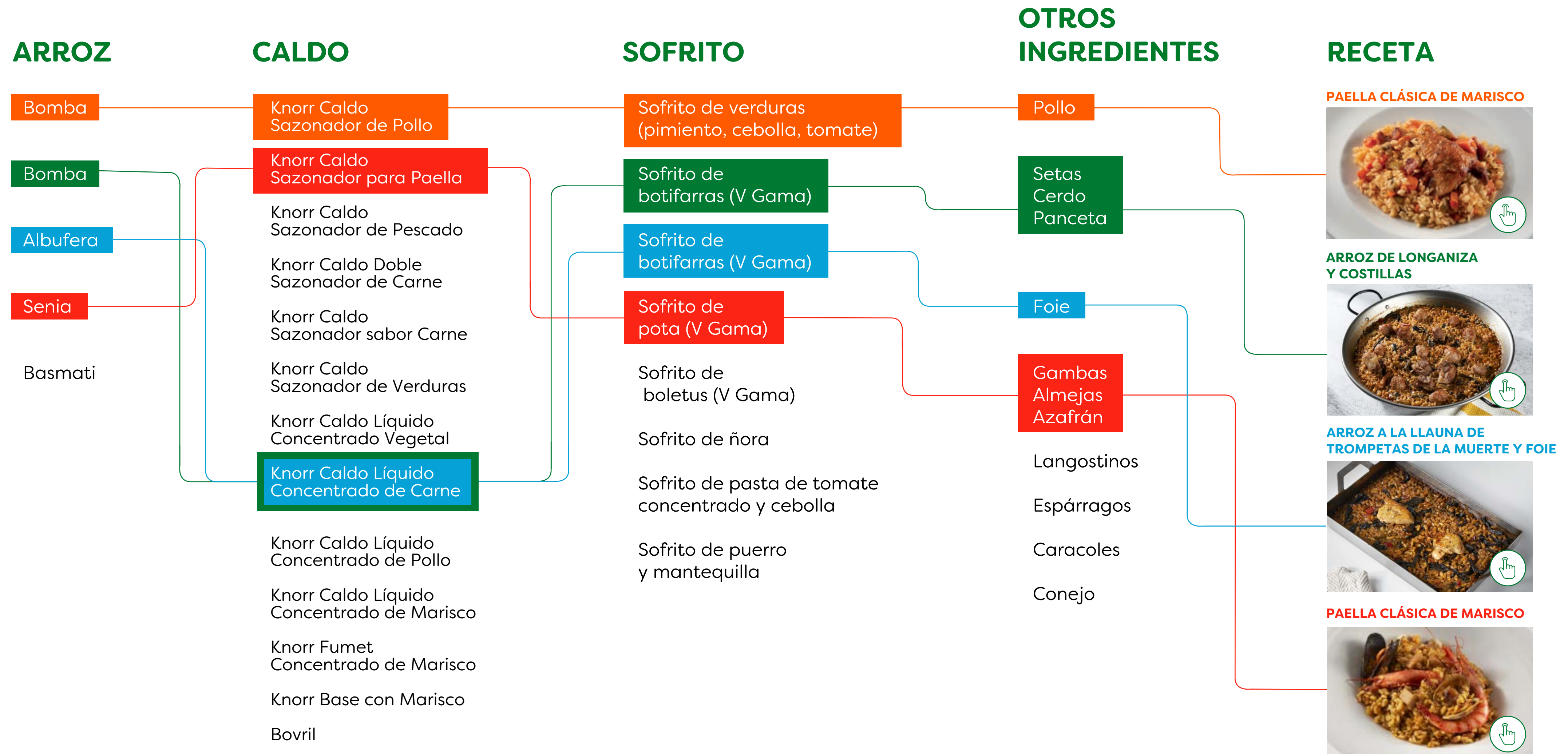
CONSEJO DEL CHEF: Incluye arroz en tu menú diario con la máxima rentabilidad. Técnicas como el horno, usar arroz vaporizado o las preelaboraciones optimizan tiempos y costes.



CONSEJO DEL CHEF: Aprovecha las mermas de verduras para preparar sofritos sabrosos, y reutiliza los huesos o restos de pescado o carne de otras elaboraciones para hacer caldos. Rentabilidad, sabor y cero desperdicio en cada cucharada.

ARROCES *secos*

El arroz absorbe todo el sabor del caldo y sofrito, concentrando la esencia en cada bocado. Para lograr una textura suelta, firme y ligeramente tostada, lo ideal es usar variedades como Bomba, Albufera o Senia, por su gran resistencia y capacidad de absorción sin romperse.



ARROCES *melosos*

El resultado es un caldo residual espeso, con cuerpo, que envuelve el arroz y potencia el conjunto. Para conseguir esa textura cremosa sin llegar a ser caldosa, es fundamental utilizar variedades con alta capacidad de absorción y liberación de almidón, como Arborio, Senia o Albufera.

ARROZ

Bomba

Tebre

Albufera

Senia

Bahía

Aborio

Marisma

CALDO

Knorr Caldo
Sazonador de Pollo

Knorr Caldo
Sazonador para Paella

Knorr Caldo
Sazonador de Pescado

Knorr Caldo Doble
Sazonador de Carne

Knorr Caldo
Sazonador sabor Carne

Knorr Caldo
Sazonador de Verduras

Knorr Caldo Líquido
Concentrado Vegetal

Knorr Caldo Líquido
Concentrado de Carne

Knorr Caldo Líquido
Concentrado de Pollo

Knorr Caldo Líquido
Concentrado de Marisco

Knorr Fumet
Concentrado de Marisco

Knorr Base con Marisco

Bovril

SOFRITO

Sofrito de verduras
(pimiento, cebolla, tomate)

Sofrito de botifarras
(V Gama)

Sofrito de pota
(V Gama)

Sofrito de boletus
(V Gama)

Sofrito de cebolla
caramelizada y tomate

Sofrito de puerro
y mantequilla

Sofrito de cigala

OTROS INGREDIENTES

Pollo

Setas
Vino blanco
Queso parmesano

Cerdo

Panceta

Gambas

Cigala
Ajos tiernos
Knorr Aderezo
Líquido Umami

Navajas
Trufa

Guisantes
Espárragos

RECETA

ARROZ GOURMET DE CIGALA
CON ACABADO MELOSO



ARROZ CREMOSO DE VERDURAS DE
TEMPORADA Y GUISANTES LÁGRIMA



RISOTTO CON BOLETUS

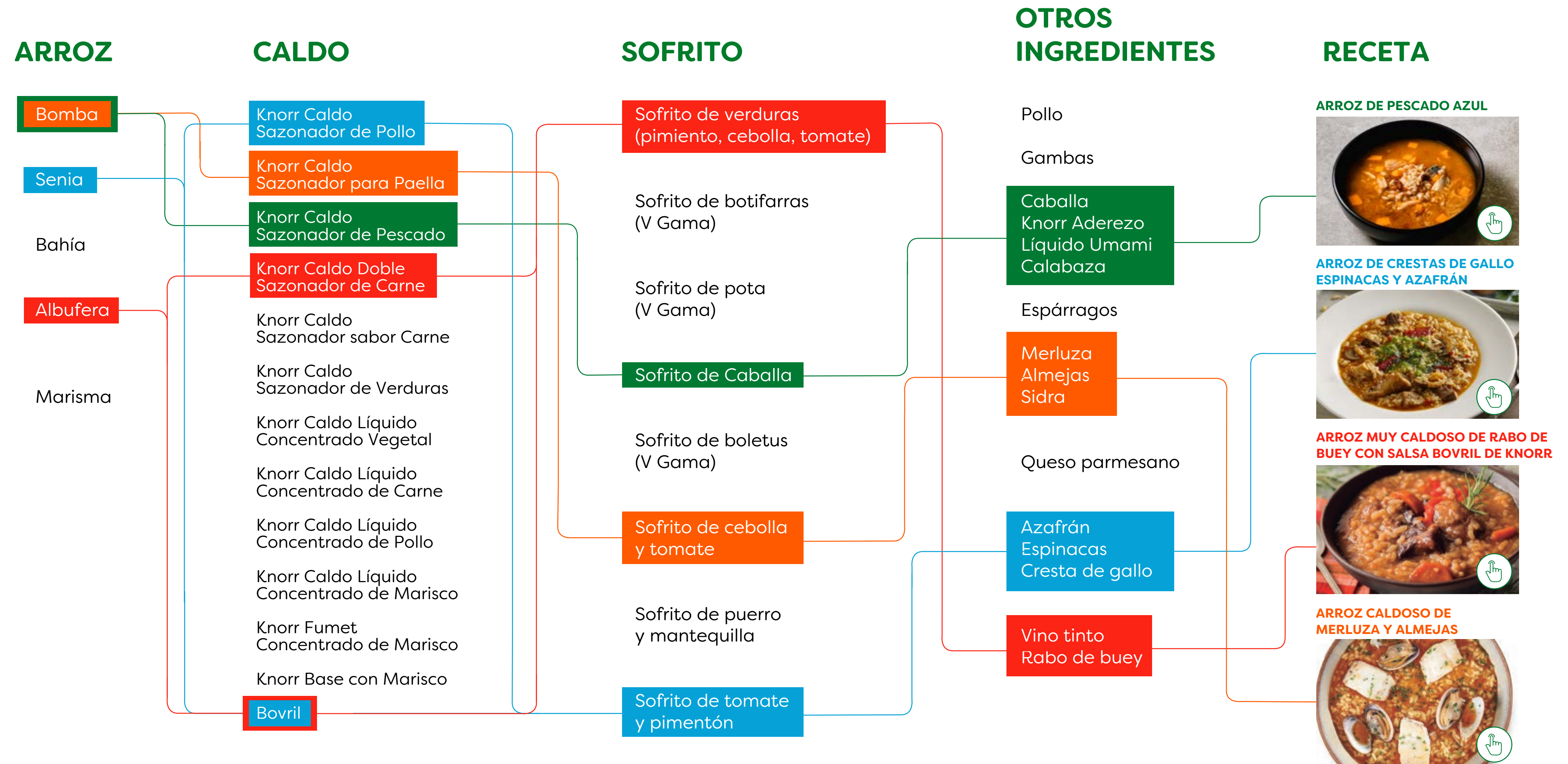


ARROZ MELOSO DE TUÉTANO
DE TERNERA, TRUFA Y NAVAJAS



ARROCES *caldosos*

El caldo permanece en estado casi líquido, con baja densidad, aportando sabor al arroz sin integrarse del todo. Para lograr una textura jugosa y sabrosa, se recomiendan variedades que absorban bien sin romperse, como Bomba, Marisma, Senia o Bahía, que permiten mantener el grano entero.



EMPLATADO Y PRESENTACIÓN DEL *arroz*

Estas son nuestras propuestas
para servir el arroz.

Juega con el contraste de texturas y colores. Los toppings, emulsiones y decoraciones no sólo elevan el sabor, sino que convierten el arroz en una experiencia inolvidable.



Arroz a la llauna:

Servido en recipiente metálico, como el acero inoxidable, el diseño de la llauna permite una cocción homogénea y una presentación directa en mesa. Permite presentar un arroz seco con costra dorada y crujiente.



Arroz individual:

Cada vez más presente en las cartas, el arroz individual ofrece una experiencia personalizada y gourmet. Técnicas como la doble cocción o el uso de olla exprés permiten agilizar el servicio incluso en cocinas con pocos fogones.



Arroz gourmet:

Los arroces gourmet destacan por ingredientes inesperados, texturas sorprendentes y presentaciones elegantes. Emulsiones, crujientes y formatos creativos como timbales, tartares o acabados ahumados elevan la experiencia más allá del sabor.



Arroz en paella:

Presentar el arroz en la misma paella en la que se ha cocinado realza su carácter tradicional y cercano. Permite comerlo “a banda”, como es costumbre en Alicante, o que cada cliente se sirva al gusto en la mesa. Una forma de compartir el plato que conserva aromas, texturas y el codiciado socarrat.



Arroz para delivery:

Ofrecer arroces para llevar es una oportunidad para aumentar la facturación. Para conservar la mejor textura, usa variedades resistentes como DOP Calasparra, Carnaroli o arroz vaporizado y evita cerrar el envase herméticamente para prevenir la sobrecocción.

CATÁLOGO DE PRODUCTOS: *aliados perfectos* PARA CADA PLATO DE ARROZ



Caldos sazonadores

Son un producto esencial para optimizar el sabor de tus arroces de manera rápida y sencilla.

Estos caldos son 100% solubles, lo que elimina la preocupación de los grumos, y pueden incorporarse directamente o añadirse a tus caldos naturales para realzar su sabor. La mejor manera de usarlos es agregar los caldos sazonadores a líquidos calientes o hirviendo, para garantizar una disolución perfecta y un sabor uniforme.



Caldos líquidos concentrados

Ideales para aquellos momentos en los que buscas potenciar el sabor de tus platos sin opacar el sabor de los ingredientes principales. Gracias a su concentración y textura semilíquida, son perfectos para incorporar en tus preparaciones de arroz, ayudando a redondear, corregir o impulsar los sabores de manera efectiva.



Bovril

Aporta sabor y color tostado a tus arroces en un solo paso ahorrándote la elaboración de un caldo concentrado de carne.

En un solo paso, puedes sustituir la laboriosa reducción de huesos tostados, logrando un sabor intenso y un color profundo sin complicaciones.



Bases culinarias quinta gama

Las bases culinarias son una excelente solución para estandarizar la preparación de arroces, asegurando un fondo de sabor profundo sin largas preparaciones. Son productos frescos y no pasteurizados, lo que garantiza la calidad de los ingredientes.



Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com

www.ufs.com

 902 101 543

informacion.foodsolutions@unilever.com