



El arroz es la receta de éxito de muchos restaurantes

Te desvelamos todos sus secretos grano a grano

Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)







La receta de éxito de tu restaurante

- El arroz es un ingrediente básico para **aumentar el margen comercial de los platos.**
- Tener un buen arroz en la carta debería ser **una seña de identidad de tu restaurante.**
- El arroz es una apuesta segura para **combinar con ingredientes muy dispares.**
- Es importante tener un plato de arroz siempre en nuestro menú o carta, ya que es **uno de los platos de mayor rotación.**
- La cocina del arroz **denota que detrás hay un buen cocinero**, donde se nota la mano del chef con su técnica y creatividad.
- Los platos de arroz sirven para diferenciar el restaurante e **impactar y fidelizar a los clientes.**
- Hacer un arroz a vistas del público o en **showcooking está de tendencia** convirtiéndose en garantía de éxito.

El arroz en la cocina



Arroz de grano largo

En este tipo de arroz el grano es muy largo (superando los 6mm), es de cocción rápida y no se rompe. A diferencia de otros arroces, tras la cocción queda suelto.

El arroz de grano largo es perfecto para ensaladas y/o guarniciones.



Arroz de grano medio

Este tipo de arroz es el más usado en la cocina. Su longitud está entre 5 y 6 mm.

Se utiliza sobretodo en platos donde el arroz es el ingrediente principal, como por ejemplo las paellas o arroces al horno.

El arroz en la cocina



Arroz de grano corto

Es pequeño y se cuece de forma rápida. Gracias a su gran cantidad de almidón, que pasa a formar parte del líquido de cocción, adquiere una textura cremosa.

Ideal para arroces cremosos, risottos y variaciones de arroz con leche.



Arroz vaporizado

Es un tipo de arroz que requiere un tratamiento especial. No se pasa ni se pega porque absorbe peor los sabores de los ingredientes. Para utilizarlo hay que aumentar el líquido, el tiempo y el reposo.

Idóneo para arroces caldosos.

El arroz en la cocina



Arroz glutinoso

La característica principal de este arroz es su alto nivel de almidón que provoca que se pegue una vez cocido.

Este tipo de arroz se utiliza en los platos asiáticos como el sushi.



Arroz salvaje o arroz indio

Este arroz es muy particular debido a su color oscuro.

Es perfecto para las guarniciones.

El arroz en la cocina



Arroz basmati

Los granos son largos y finos. Contiene gran cantidad de almidón, por lo que es aconsejable lavarlo antes de su cocción.

Es ideal para guarniciones y para mezclar con platos de curry u orientales.



Arroz integral

Es un arroz que guarda la cáscara o salvado. Se caracteriza por ser rico en vitaminas. Su cocción es lenta.

Ideal para dietas y platos vegetarianos.



Por la manera de
cocinarlo podemos
hacer la siguiente
clasificación

El arroz y sus cocciones

En paella



La paella es un plato muy tradicional y popular en España. Para preparar una buena paella se necesita el doble de caldo que de arroz y que el calor sea uniforme. Al principio a fuego fuerte, y a los 5 minutos, a fuego bajo.

Se utiliza con arroces redondos.

En sartén

Este tipo de cocción tiene unas características muy similares a la paella, ya que se necesita un caldo o fondo muy sabroso para que el grano tenga todo el sabor. Es importante que se ahogue bien el arroz para conseguir sellarlo.

Se pueden utilizar todo tipo de arroces.



El arroz y sus cocciones

La técnica del socarrat



Se trata de algunos granos de arroz que quedan “pegados” a la base del recipiente, con aspecto de quemado pero que mantiene el sabor del resto de ingredientes. Este efecto de ‘arroz agarrado’ se consigue en el paso final de la elaboración.

Ese efecto de “quemado” se produce en la base del recipiente debido a la que los azúcares y grasas que desprenden los ingredientes vertidos se van quemando con el calor del fuego de manera que se “caramelizan”.

Al horno

El arroz necesita recibir calor por todas direcciones de tal manera que se caramelicé por arriba o por abajo. Es la forma más efectiva de hacer un arroz seco.

Se utiliza con arroces redondos.



En olla



Esta cocción es la más popular ya que no requiere mucho tiempo, por ejemplo en el caso del arroz blanco se necesita sólo unos 10 ó 12 minutos. El arroz hervido en olla requiere tres o cuatro veces más de agua que de arroz.

El hervido en olla es apto para todo tipo de arroces.

Al vacío (pasteurización)

Este tipo de técnica hace que el sabor, el olor y la textura del arroz mantenga todas sus características más pronunciadas, ya que se cuece en un recipiente cerrado. La temperatura no debe ser superior a los 100°C. Una vez cocinado, si queremos alargar la vida del alimento es bueno conservarlo entre 3°C.-5°C.

Los arroces que mejor resultado dan en este tipo de cocción son los de grano largo.



El arroz y sus cocciones

Absorción estilo asiático



Previamente hay que lavar el arroz en un colador y luego se añade el doble de caldo que de arroz, a fuego lento. Después hay que taponarlo hasta que se evapore por completo, con lo que se consigue un arroz apelmazado. Es típico comerlo con cuchara o palillos.

Este tipo de cocción es muy útil en los arroces asiáticos, granos medios y cortos.

Pilaf

Este tipo de cocción hace que el arroz sea mucho más sabroso. Se tiene que dorar el arroz con mantequilla o aceite. Se necesita poner el fuego lento y que absorba el líquido por completo.

Comunmente se utilizan granos de tipo redondo.



El arroz seco



Primero, preparar el fondo de verduras y el sofrito. Ambos son una base fundamental de cualquier guiso y un paso previo imprescindible para los arroces.

La cebolla añade un aporte extra de humedad que puede favorecer a que el arroz se pase, dependiendo del tipo de plato que estemos cocinando, es favorable o no. Si la usamos en cantidades moderadas, la cebolla aporta sabor y melosidad.

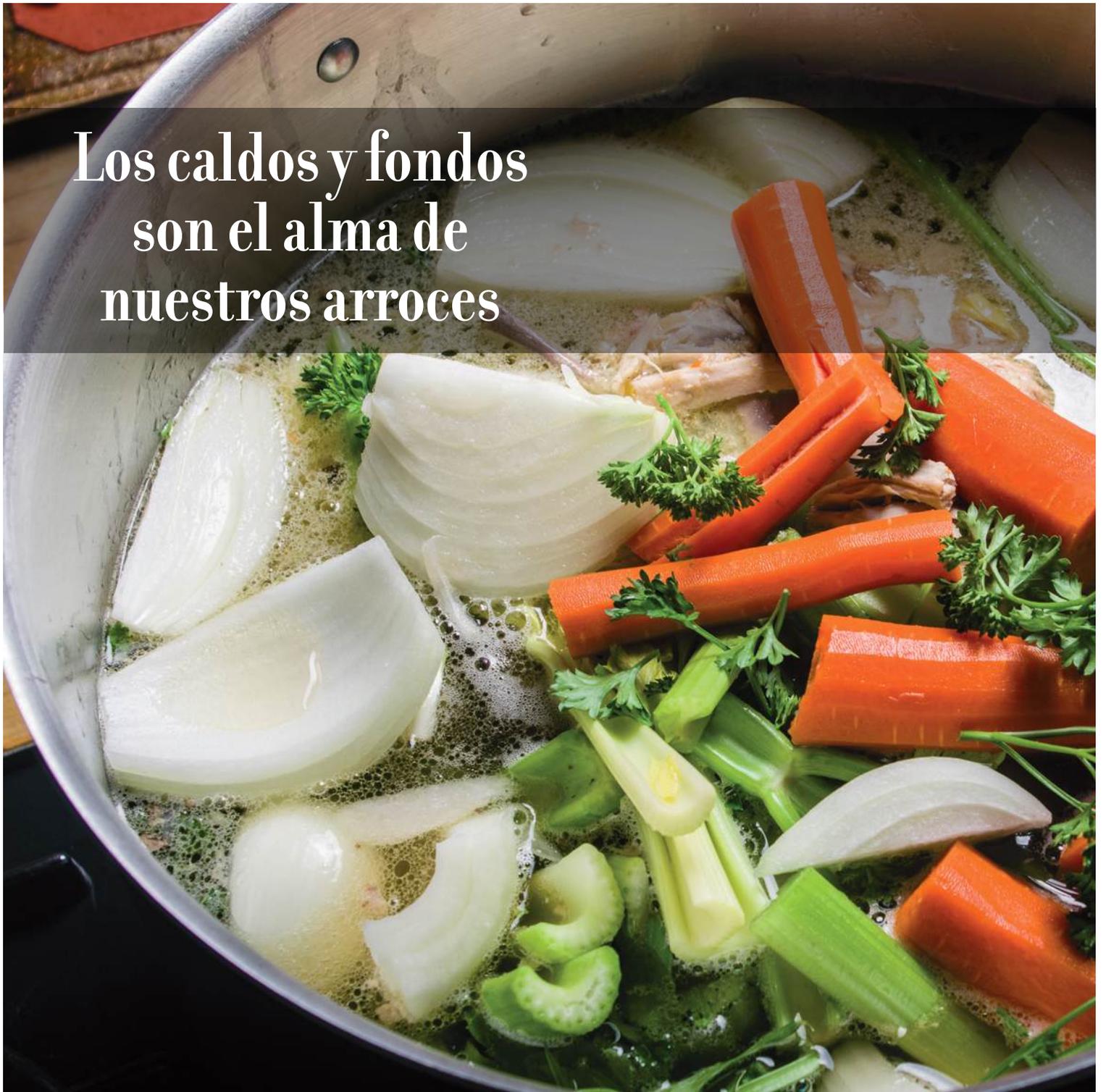
En postres

Se necesita leche azucarada para que el arroz, una vez cocido, se convierta en un delicioso postre casero y muy apreciado.

En postres el arroz más conveniente es el redondo.



Los caldos y fondos
son el alma de
nuestros arroces



Para cada arroz, un caldo

Caldos, fondos y fumets son la esencia y el hilo conductor para elaborar un buen arroz, forman parte de su ADN, dando todo el sabor esencial para las elaboraciones, con sabores puros para que el arroz quede bien impregnado del mismo.

Algunos arroces exigen prepararse con fondos de cocina mejor que con caldos. **Los fondos aportan un sabor más profundo y consistente, colágeno, color y brillo**. Su aplicación en una receta de arroz será el protagonista, es por ello que debe aplicarse con cuidado en arroces caldosos, o por ejemplo como complemento del caldo o fumet.

Fondos, caldos o fumets elaborados con ingredientes muy variados como las verduras, pescados, carne, marisco, etc. aportan propiedades organolépticas al arroz muy intensas y redondeadas.

Tipos de caldos y fondos

- **Fumet blanco** elaborado con pescados blancos aporta un sabor más sutil y limpio al arroz, quedando un terminado más fino y delicado.
- **Un caldo creativo** donde se pueden combinar varios perfiles de sabor, por ej. Pollo + coco + hierbas, en la elaboración de, por ejemplo, un risotto thai.
- **Caldos ligeros** para un tipo de arroces con ingredientes de sabor más delicados: verduras, alcachofas, caracoles.
- **Caldos de sabor medio** para elaboración de arroces mixtos con, por ejemplo pollo y pescado, tipo paella mixta.
- **Caldos o fumets con sabor muy intenso** para elaboraciones de arroces caldosos, donde el marisco es muy protagonista. Se come con cuchara.
- **Caldos de sabor cárnico intenso**, para arroces más contundentes, como por ejemplo arroz de carrilleras.



¿Qué necesitamos para realizarlos?



Para realizar un buen caldo o fondo para tus arroces, **se necesita materia prima, largos tiempos de cocción, disponer de espacio suficiente en la cocina y personal atento a todo el largo proceso de elaboración.**

Ya sea para caldos o fondos de pescado o carne, **nuestra gama de ingredientes Knorr para arroces te ayudan a estandarizar los resultados, ahorrando sin comprometer los costes en materia prima.** Además aportan el sabor y la consistencia adecuados en cada momento de la elaboración.

Los ingredientes perfectos para cada receta



Base para Paella

Contiene bogavante, camarones y cangrejo. Aporta un excelente e intenso sabor a marisco y color a tus paellas. No contiene gluten.



Caldo Sazonador de Pollo

Te aporta **todo el sabor a pollo** que se busca en una cocina.



Caldo Sazonador de Pescado

Aporta **un toque delicado a pescado** que intensificará el pescado dentro de los platos de arroz.



Caldo Sazonador Sabor Carne

Ofrece **un toque de sabor cárnico** de un caldo tradicional.



Caldo Sazonador Doble Carne

Te da un sabor a carne que **combina perfectamente con otros sabores** como las verduras que puedas utilizar para tus recetas de arroz.



Caldo Sazonador Vegetal

Intensifica **el sabor de tus ingredientes vegetales**.

(1) 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

(2) 50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pescado Knorr está entre los mejores caldos de pescado del mercado vs principales competidores. Test realizado en Abril 2015.

(3) 50 chefs externos han considerado que el Caldo Sabor Carne Knorr tiene mejor sabor que su competidor inmediato. Test realizado en Diciembre 2014.



Caldo Sazonador para Paella

Contiene **pescado, camarón y extracto de bogavante**. De esta forma brinda sabor a marisco y color ideal en tan sólo un paso. Se puede utilizar en cualquier momento. **Aporta un excelente sabor a las paellas y guisos marineros.**



Caldo Líquido Concentrado de Marisco

Contiene camarones y bogavante. Se aplica tanto en frío como en caliente, actuando como un caldo base o como un sazonador. **Puede ser útil para alargar el fumet en el último momento en arroces caldosos.** No contiene gluten.



Caldo Líquido Concentrado de Pollo

Se utiliza tradicionalmente en la elaboración de arroces con ave, pero también con conejo, pularda, faisán, perdiz, codorniz, etc. **Es útil para alargar el sabor en el último momento en arroces caldosos.** No contiene gluten.



Caldo Líquido Concentrado Vegetal

Está hecho a base de verduras braseadas como zanahoria, cebolla, puerro, chirivía y ajo. **Encaja perfectamente con recetas veganas y arroces verdes.** No contiene gluten.



Caldo Líquido Concentrado Sabor Carne

Contiene carnes y verduras braseadas. **Se aplica tanto en frío para aderezos y marinados, y en caliente para intensificar el sabor del sofrito y rectificar en el último momento el sabor.** No contiene gluten.



Fumet de Pescado

Para **reforzar el intenso sabor a pescado rojo** de la elaboración.

Los ingredientes perfectos para cada receta



Primerba de Cebolla Dorada

Realza el sabor a cebolla caramelizada gracias a su proceso de elaboración.



Primerba de Albahaca

Aporta un intenso sabor a albahaca fresca.



Primerba de Finas Hierbas

Aporta un fresco sabor a una mezcla de cuatro hierbas: cebollino, perifollo, estragón y perejil.



Primerba de Pesto Verde

Ideal para risottos de pesto.



Primerba de Pesto Rojo

Nos proporciona un marinado muy saludable y fresco.



Primerba de Ajo

Aporta un agradable sabor a ajo fresco.



Fondo Profesional de Marisco

Aporta **un sabor intenso a marisco**.



“Cualquier receta de arroz elaborada con pasión se convierte en un plato excepcional. Nunca dejéis de buscar la inspiración”

Javi Estévez. Rte. La Tasquería



Fondo Profesional de Pollo

Este fondo, una vez confitado al vacío, nos **realza todo el sabor de los ingredientes envasados**.



Fondo Profesional de Carne

Partiendo de una materia prima de alta calidad y una receta tradicional conseguimos un fondo con todas las esencias y aromas.

Arroz muy cremoso de langostinos, sofrito concentrado de tomate, azafrán y alioli



Los ingredientes perfectos para cada paso de la elaboración



Preparación del caldo

- La elaboración de **un caldo o fumet adecuado para la realización de los arroces es clave y un factor muy importante**. Elaborados generalmente a partir de espinas o huesos y una cocción prolongada darán como resultado un líquido sabroso que marcará mucho el sabor final del arroz. Estos caldos y fumets son óptimos si se completan con algunos de los caldos de Knorr.



Preparación del sofrito

- Es importante elaborar un sofrito cocinado lentamente **hasta que los ingredientes estén suaves y caramelizados**. Le dará personalidad al plato.



Añadir caldo y hervir

- Una vez está el sofrito mezclado con los granos de arroz crudos, **incorporamos el agua o el caldo en su medida correspondiente**. Dependiendo de la intensidad del fuego o del horno, tardará entre 15 ó 20 minutos en estar listo. Los Caldos Sazonadores, Caldos Líquidos Concentrados o el Fumet Knorr ayudan a personalizar el caldo al gusto.



Momento clave

- Una vez incorporado el líquido y el conjunto comienza a hervir, **es el momento de comprobar el punto de sazón**. Rectificaremos con un Caldo Sazonador o un Caldo Líquido Concentrado que facilitan una disolución rápida y uniforme.



Finalización de la receta

- Cuando el arroz casi está en su punto no podemos añadir más líquido puesto que se pasaría de cocción. **Se puede incorporar una cierta cantidad de un Fondo Profesional muy sabroso sin comprometer el punto del arroz**. Son productos muy apropiados para arroces caldosos.

Preparación
del caldo

Preparación
del sofrito

Añadir caldo
y hervir

Momento
clave

Finalización
de la receta

CARTA



MENÚ



Descubre nuestros productos
en www.ufs.com

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

