

MAESTROS *Arroceros*



Mejor Arroz 2018: Arroz de carbonero de la chef
Catalina Pons, Restaurante Els Fogons de Plaça, Mallorca

 **Unilever
Food
Solutions**

MENÚ

4

Editorial por
Peio Cruz

6

Embajador
del concurso:
Kiko Moya

10

Mapa
Ganadores

12

Ganadores
2018

14

1^{er} Premio:
Els Fogons
de Plaça

20

2^o Premio:
Gula

24

3^{er} Premio:
Solraig

28

4^o Premio:
La Victoria

32

5^o Premio:
Bardenas

36

6^o Premio:
El Trato
Gastrobar

40

Segundos
Clasificados

54

Mejores
Arroces
2019

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

T 902 101 543 - informacion.foodsolutions@unilever.com

Recetas propiedad de cada concursante cedidas a UFS con el fin de promocionar la campaña Mejores Arroces.©



PEIO CRUZ



Lead chef Food Solutions
Unilever Food Solutions

EDITORIAL

Planear el menú del día, gestionar proveedores, coordinar al equipo de sala y cocina... En Unilever Food Solutions tenemos claro qué es lo que preocupa a los profesionales de la hostelería y los retos a los se enfrentan porque también somos chefs y hablamos el mismo idioma que ellos. Sabemos que la lista de tareas diaria va mucho más allá de dar el cien por cien entre fogones y sacar un plato en su punto. Aportamos servicios y acciones que añaden valor a cualquier negocio de hostelería y que incluyen desde soluciones de marketing hasta procesos de gestión, intentando hacer más fácil su día a día. Y siempre sazonándolo todo con un pellizco de inspiración y de innovación.

Mejores Arroces ahonda en este objetivo, buscando que los hosteleros consigan una mayor visibilidad y que más personas acudan a sus negocios. Son muchos los que nos cuentan que hay clientes que se sientan a su mesa interesados por su arroz tras haber pasado por este certamen. Es algo que nos llena de satisfacción porque habla a las claras del éxito de esta iniciativa, nacida como un mecanismo para aumentar la visibilidad de cualquier negocio de hostelería.

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

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

El arroz tiene el poder de representar
la cocina de un territorio

Este es un concurso emocionante por su carácter democrático: a él puede concurrir desde el hostelero que ofrece un menú del día al que practica cocina de autor. La final es el punto álgido, donde el jurado debe decidirse entre recetas muy distintas, premiando siempre el equilibrio en la elaboración, pero también la profesionalidad y la innovación. Es un momento de reconocimiento y de reafirmación en aquello que nos hace grandes: nuestra pasión por seguir dando cada día lo mejor de nosotros mismos como cocineros.

KIKO MOYA

Kiko Moya 2* estrellas Michelin, jefe de cocina del restaurante L'Escaleta (Cocentaina, Alicante) y embajador de Mejores Arroces 2019

Mucha gente me pregunta cuál es el secreto del arroz perfecto. Siempre contesto que cada receta es un mundo, pero que la clave debe ser que el sabor esté compensado y equilibrado. ¡Y que el punto sea perfecto, claro! Es un plato con una enorme riqueza, admite multitud de interpretaciones y todas pueden ser buenas, ya se trate de un arroz caldoso, de uno meloso o de una paella... Lo realmente importante es que cada cocinero se lleve el arroz a su terreno. No es una manera de hablar: me encantan las recetas a través de las que se puede rastrear dónde trabaja un chef o cuáles son sus raíces. Creo en el poder del arroz para hablar de una identidad concreta.

Considero que cada arroz tiene una historia detrás. Este año me ha apasionado la recuperación editorial de un recetario del monje franciscano Juan Altamiras, que en el siglo XVIII reunió en un libro recetas tan humildes donde incluso se aprovechaba el arroz roto que nadie quería y que no se vendía. Entre ellas, está el arroz 'de grasa', que va ligado con un caldo de ternera y una leche de frutos secos. Lo he recreado en L'Escaleta casi trescientos años después y me ha impresionado su textura. Me maravillan estos arroces poco conocidos, pero que tienen un lugar, aunque sea pequeño, en nuestra cultura gastronómica.

Son auténticas páginas de nuestra historia común en la cocina.

Ser parte de una campaña como Mejores Arroces de Unilever Food Solutions me permite conocer de primera mano esas pequeñas historias que profesionales de la hostelería de toda España transmiten día a día con sus recetas. Me apasiona ver a los chefs participando con platos que reflejan su manera de entender la cocina a partir del que quizá sea el ingrediente más popular del mundo.

Cada receta de arroz cuenta una historia

Hay que entender que tanto valor tiene un arroz de bogavante o de gamba roja como uno de temporada de pollo o de setas: que todo debe guardar una coherencia y que cada uno debe cumplir su papel, formando parte de un menú del día o de un menú degustación. Si seguimos esa línea, estaremos asegurando un futuro próspero para nuestra gastronomía y tendremos motivos para la celebración. Y si es alrededor de un buen arroz, mejor que mejor.



Kiko Moya 2* Estrellas Michelin
Jefe de Cocina Restaurante
L'Escaleta (Cocentaina, Alicante)



KIKO MOYA



El ascenso de un maestro

De Cocentaina al mundo. Kiko Moya ha sabido posicionarse como el gran renovador de la cocina alicantina desde un restaurante situado en un pequeño pueblo del interior de la provincia. Heredó de sus padres y tíos el amor por su tierra y una enorme capacidad de trabajo. Su innovación y su talento han acabado convirtiendo *L'Escaleta* en uno de esos templos que bien merecen un viaje para conocer un arroz único o platos con liebre o blanquet que dejan huella.

“Si hace unos años me hubieran dicho que iba a estar en el Festival de Cine de Berlín, me hubiera llevado las manos a la cabeza”, explica Kiko Moya, que tuvo que cambiar por unas horas la chaquetilla por el chaqué. El cocinero ha pasado por la edición de 2019 de la Berlinale con *Y en cada lenteja, un Dios*, una película que se adentra en su restaurante y que, como todo lo que pasa en *L'Escaleta*, es una historia familiar. “Mi hermano, Luis Moya, tiene una productora y de ahí nace este proyecto que nos muestra tal y como somos, porque a veces, para entender mejor la cosas, hay que verlas más de cerca”. El documental, que “no solo habla de cocina, sino también de sentimientos”, tiene una frase que



explica, en buena parte, la vida de Kiko Moya: “Si lo haces bien, eres perseverante y crees en ello, puedes llegar a cualquier lado”. En ese aforismo, casi un haiku japonés, se puede resumir la historia de un restaurante familiar que en los últimos veinte años ha logrado ascender a lo más alto de la gastronomía española. Dos décadas que coinciden con el regreso del hijo pródigo a casa. Siendo adolescente, Kiko Moya persiguió su sueño de convertirse en cocinero aprendiendo de los mejores en casas míticas como el Bulli o El Cellar de Can Roca. Con 23 años, retornó a Cocentaina y se produjo el relevo generacional que le puso al frente de los fogones de *L'Escaleta*. Esta imparable ascensión tiene hitos incuestionables como una fideuá de fideos traslúcidos y quisquillas marinadas con contrastes agri-dulces o un civet de liebre con chocolate especiado.

En el trabajo de Moya el pasado y el presente conectan de una forma natural. “Tenemos la suerte de que ahora podemos hacer cocina de vanguardia con técnicas tradicionales y también cocina tradicional con técnicas modernas”, reflexiona el chef. Por encima de todos los platos, el arroz, que Kiko Moya elabora a su manera. En una particular cuadratura del círculo, prescinde de la tradicional paella redonda para presentarlo en un recipiente rectangular. Este sistema de presentar el arroz es conocido por todo el mundo como su “Arroz al Cuadrado”. La altura es mínima, lo que permite una cocción única del grano y los ingredientes, variables según la temporada, pero siempre con mucho carácter: tendones, sepiónets, crestas de gallo, ortigas de mar... “El arroz es algo mágico,

porque tiene esa virtud de agradar a mucha gente por su textura y su sabor. Además, no creo en que haya arroces de primera y de segunda. Tanto valor tiene hecho uno con bogavante como uno hecho con galeras si se aprovecha bien el producto”, observa el chef.

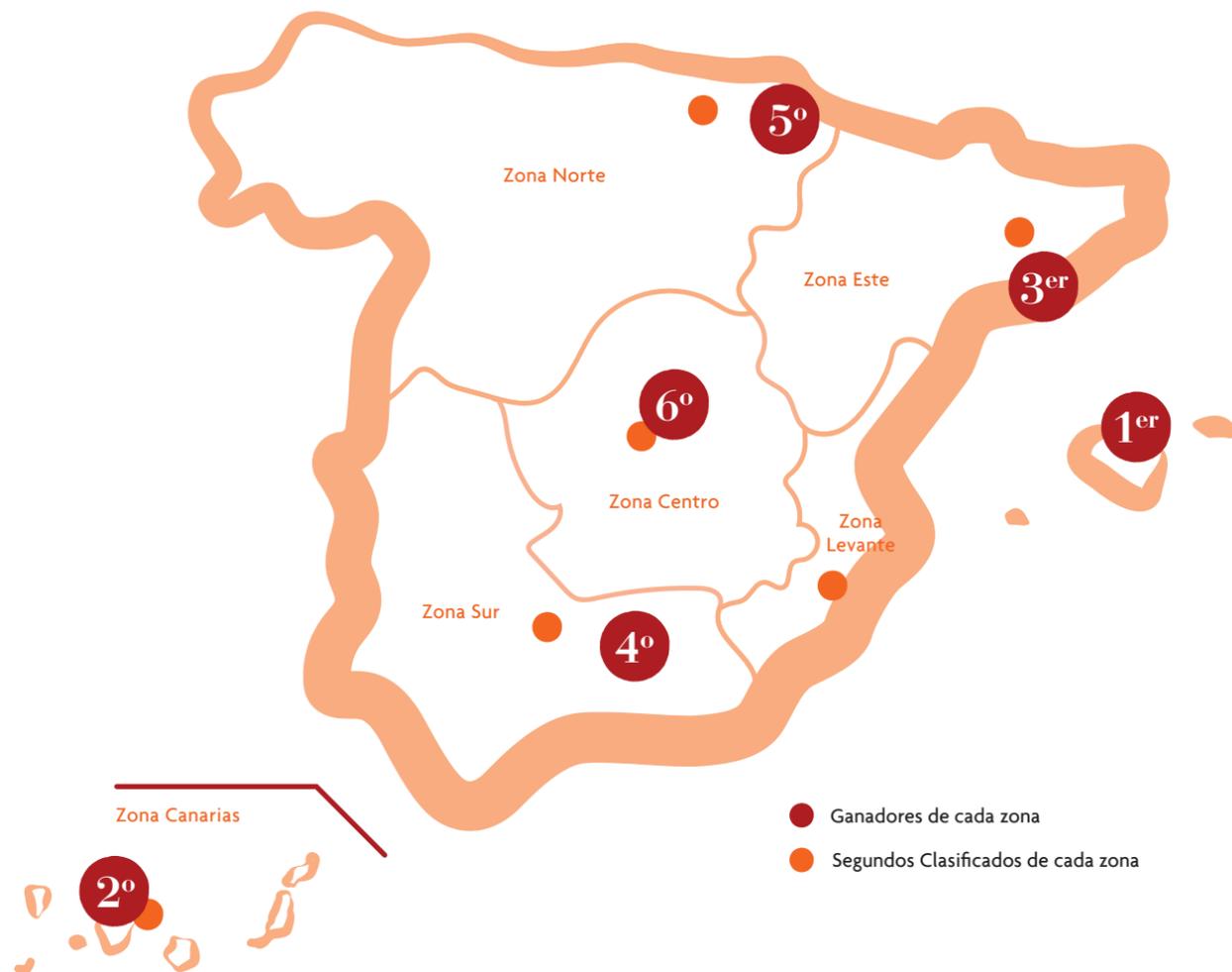
Su innovación y su talento han acabado convirtiendo *L'Escaleta* en uno de esos templos que bien merecen un viaje

En tiempo de globalización y de fusión, Kiko Moya defiende una filosofía que siempre se mira en la tierra en la que vive y trabaja, el interior del norte de la provincia de Alicante. “Quizá por mi situación geográfica, siempre me he sentido cómodo jugando con pocos elementos, como si se tratara de un reto, de autolimitarte para crecer”, reflexiona. Es el ADN de un cocinero que no se siente cómodo con la aureola de “superhéroe” que a veces se les pone a los chefs Michelin. “Solo somos personas normales que a veces hacemos cosas que tienen la capacidad de emocionar a los que nos visitan”, reflexiona. Emociones que se transmiten porque también se viven desde dentro: “Los grandes platos son aquellos que se recuerdan durante mucho tiempo”, dice el propio Kiko, rodeado de su familia en su documental, ese que nunca pensó en protagonizar y que habla de los dos principios que rigen la vida en *L'Escaleta*: (buena) comida y (buena) familia.

ESPAÑA, TIERRA DE ARROCES

Más de 1.100 restaurantes de todo el territorio a lo largo de la península participaron en la edición 2018 del Concurso Mejores Arroces. A lo largo de la competición se pudieron ver propuestas con ingredientes de proximidad, apuestas por fusión de lo tradicional con las últimas tendencias de la restauración, y sobre todo mucho cariño. De esta forma, se dividió el territorio español

en seis áreas: la Zona Este (Cataluña y Aragón), la Zona Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia), la Zona Sur (Extremadura y Andalucía), la Zona Centro (Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha), la Zona Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria, Castilla y León, Navarra y País Vasco) y la Zona Canarias (Islas Canarias).



GANADORES MEJORES ARROCES 2018

- | | |
|--|--|
| <p>1^{er} Catalina Pons Humbert
1^{er} Premio Mejores Arroces
Ganadora Zona Levante
Els fogons de Plaça
(Carrer Llorenç i Miquel Villalonga, 6,
07110 Bunyola, Illes Balears)</p> | <p>4^o Miguel Ángel Rodríguez
4^o Premio Mejores Arroces
Ganador Zona Sur
Restaurante La Victoria
(s/n Plaza Empresario Diego Torres
Centro Deportivo la Victoria, 23008 Jaén)</p> |
| <p>2^o Jose Antonio Casado
2^o Premio Mejores Arroces
Ganador Zona Canarias
Restaurante Gula
(Av Litoral, S/N, Restaurante Gula,
38670 Arona, Playa de las Américas,
Santa Cruz de Tenerife)</p> | <p>5^o Alberto Lamana Milagro
5^o Premio Mejores Arroces
Ganador Zona Norte
Restaurante Bardenas
(Calle Real, 96, 31513 Arguedas,
Navarra)</p> |
| <p>3^{er} César Rodríguez
3^{er} Premio Mejores Arroces
Ganador Zona Este
Restaurante Solraig
(Passeig Marítim, 169, 08860
Castelldefels, Barcelona)</p> | <p>6^o Gabriel Camacho
6^o Premio Mejores Arroces
Ganador Zona Centro
Restaurante El Trato Gastrobar
(Calle de Fernando el Católico, 15,
Madrid, España)</p> |

SEGUNDOS CLASIFICADOS

- | | |
|--|---|
| <p>● Fernando Ortega Bravo
Clasificado Zona Centro
Restaurante Real Club de Golf
La Herrería (rta. Robledo Chavela s/n, 28200
San Lorenzo de El Escorial, Madrid)</p> | <p>● Héctor Carmona
Clasificado Zona Levante
Restaurante Hotel La Laguna Spa Golf
(Av. Antonio Quesada, 53, 03170
Cdad. Quesada, Alicante)</p> |
| <p>● Cristina y Eva Urbano
Clasificado Zona Este
Restaurante Àntikus
(Carrer de la Mel, 30, 08241 Manresa)</p> | <p>● Ricardo Díaz Somodevilla
Clasificado Zona sur
Restaurante Asador La Leñera
(Paseo Jardín de la Reina, 4, 18006 Granada)</p> |
| <p>● Imeldo Hernández
Clasificado Zona Canarias
Infinity Lounge & Restaurant
(Calle Londres, 11, 38660 Costa Adeje,
Santa Cruz de Tenerife)</p> | <p>● Pablo Martín Casado
Clasificado Zona Norte
Restaurante Las Quebrantas
(8, Calle Isla de Mouro, 39140 Somo,
Cantabria)</p> |

CONOCE
A LOS
ganadores
2018

1^{er}

**NEGOCIO
ELS FOGONS DE PLAÇA**
de Bunyola, Illes Balears

Catalina Pons Humbert
1^{er} Premio Mejores Arroces - Ganador Zona Levante

2^o

RESTAURANTE GULA
de Santa Cruz de Tenerife

Jose Antonio Casado
2^o Premio Mejores Arroces - Ganador Zona Canarias

3^{er}

RESTAURANTE SOLRAIG
de Castelldefels, Barcelona

César Rodríguez
3^{er} Premio Mejores Arroces - Ganador Zona Este

4^o

**RESTAURANTE
LA VICTORIA**
de Jaén

Miguel Ángel Rodríguez
4^o Premio Mejores Arroces - Ganador Zona Sur

5^o

**RESTAURANTE
BARDENAS**
de Arguedas, Navarra

Alberto Lamana Milagro
5^o Premio Mejores Arroces - Ganador Zona Norte

6^o

**RESTAURANTE
EL TRATO GASTROBAR**
de Madrid

Gabriel Camacho
6^o Premio Mejores Arroces - Ganador Zona Centro

1^{era} ganadora de Mejores Arroces 2018 (Zona Levante)

Catalina Pons Humbert chef del negocio de comida para llevar
Els Fogons de Plaça, de Bunyola, Mallorca

ELS FOGONS DE PLAÇA



La chef Catalina Pons ha conseguido poner en valor una receta local y con mucha historia como es su Arroz de carbonero. Desde pequeña ya prometía con sus experimentos en una cocinilla y desde entonces no ha parado. Ahora es chef en Els Fogons de Plaça, donde reivindica las recetas sostenibles elaboradas con productos locales.



¿Cuándo sentiste pasión por la cocina?

La cocina me apasiona desde que era pequeña. Aún recuerdo cuando mi padre me fabricó una cocinita con unas maderas en la cual podía cocinar con una vela, ahí me calentaba la leche y me encantaba porque aprovechaba para hacer experimentos. También empecé a cocinar temprano un poco por necesidad, ya que al mediodía iba a casa a comer y mi madre estaba trabajando. Por lo tanto, si comía en casa me tocaba a mí cocinar, aunque también iba a casa de mi abuela a comer algunos días y me encantaba observarla mientras hacía sus recetas ¡y, por supuesto, se las pedía después!

¿Cómo recuerdas tus inicios en la restauración? ¿Qué trayectoria has tenido?

Provengo del mundo de la educación social y ambiental donde trabajé en un proyecto en el que hicimos degustaciones con producto local y comercio justo. Sin embargo, al llegar la crisis hicieron recortes, así que decidí formarme en cocina. Ahí fue cuando cursé un Grado de Cocina y, como me gustó tanto, seguí con mis estudios en el Grado Superior de Dirección de Cocina.

A partir de ahí, pude disfrutar de mis dos grandes pasiones: cocinar y dar clases. Por ejemplo, estuve como cocinera en diferentes restaurantes, pero también como formadora en centros educativos y colectivos de inserción. Ahora combino mi trabajo en Els Fogons de Plaça y mis estudios en la universidad, con los que espero poder dar clases de cocina en los institutos.

A parte del arroz, ¿cuáles son los platos indispensables en Els Fogons de Plaça?

En Els Fogons de Plaça nos gusta ofrecer cada día un menú diario, en el cual procuramos que estén elaborados con productos locales y, en ocasiones, de comercio justo. Además, también proponemos un plato del día más elaborado. Si tengo que destacar algún plato, diría nuestros postres caseros, nuestra ensaladilla Fogons, el pollo relleno Rey Jaume, las berenjenas rellenas, los pescados y, en general, la cocina mallorquina por excelencia.

Hemos visto que en vuestra carta siempre están presentes los ingredientes de mercado, ¿adaptáis la carta a cada temporada?

Es clave utilizar ingredientes de temporada para lograr el mejor sabor en nuestros platos y que estos sean sostenibles, a la vez que saludables. Además, nos gusta adaptar la oferta de platos a cada estación, incorporando setas, licores de hierbas, "espinagades", empanadillas mallorquinas, etc.

Quería presentarme al concurso con un plato que representara a mi pueblo, Bunyola

Vuestro Arroz de carbonero es todo un homenaje a los trabajadores del carbón. ¿Cómo surge esta inspiración?

Quería presentarme al concurso con un plato que representara a mi pueblo, Bunyola, ubicado en el



marco incomparable de la Serra de Tramuntana, patrimonio de la humanidad. No quería participar mostrando una paella o risotto, así que me inspiré en una receta con la que ganamos hace unos años en un concurso de fideos de carbonero que se realizó en mi pueblo. Por ello, mi apuesta fue recrear un arroz de carbonero elaborado con muchos ingredientes, fusionando lo que sería un "arroz brut" (típico de Mallorca) y añadiendo patata y coliflor, muy características del arroz de carbonero.

¿Qué destacarías de la cocina mallorquina?

La gastronomía de Mallorca es el conjunto de recetas propias e ingredientes típicos de Mallorca, una isla grande dividida en varias zonas: la Serra de Tramuntana, la zona del Levante y la llanura entre ambas, el Pla de Mallorca y el Raiguer. El cultivo de hortalizas y la cría de cerdos se complementa con la pesca de la costa. Las matanzas del cerdo son muy importantes en la isla, ya que permiten aprovechar todo el cerdo en una gran variedad de embutidos como la sobrasada y, por supuesto, también la manteca para la ensaimada.

¿Qué crees que es lo más importante para crear una buena receta de arroz?

Lo más importante es incorporar producto fresco, así como cuidar su sabor y punto de

cocción. Para lograr un buen sabor no hace falta incorporar muchos ingredientes, en ocasiones los mejores arroces se hacen con lo que encontramos en la nevera e improvisamos. Sin embargo, también es importante tener un buen fondo de caldos de carne, de verduras y un buen fumet. Y si hablamos del punto ideal del arroz, es aquel que presenta la parte exterior del grano blanda y el interior al dente.

Además de visitar vuestro negocio para saborear vuestros platos también podemos acudir para realizar diferentes talleres y cursos, ¿qué podemos encontrar en estos?

Primero de todo, buen ambiente. En segundo lugar, puedes aprender a cocinar desde elaboraciones sencillas a platos más elaborados. Nosotros realizamos talleres de cocina desde hace años y nos dirigimos a todos los públicos. También hacemos showcookings, cursos temáticos según la época del año y otros talleres bajo demanda de grupos que quieren aprender un tipo de cocina.

¿Qué destacarías de tu experiencia por el concurso?

De mi paso destacaría lo a gusto que me he sentido en todo momento y la buena acogida por parte de todo el equipo de Unilever Food Solutions. La organización del concurso ha sido

perfecta, ya que han cuidado hasta el mínimo detalle. Además, también ha sido un espacio excelente para conocer a otros compañeros de oficio e intercambiar ideas.

¿Qué te gusta cocinar cuando tienes tiempo en casa?

Tengo poco tiempo para cocinar en casa y cuando lo hago me gusta elaborar algunos postres y platos para compartir con mi familia y amigos.

¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?

Tengo a mis compañeros de profesión y a mis amigos con los que comparto mi pasión por la cocina. También me sirve de inspiración las recetas familiares y platos que encuentro en libros y en blogs de cocina.

La cocina de Els Fogons de Plaça es tradicional mallorquina, pero ¿te gustaría probar otro tipo de gastronomía?

Tengo la gran suerte de impartir cursos de cocina a personas de otras culturas y aprendo mucho de ellas. El primer día del curso siempre aprovechamos para hacer un intercambio de recetas, nosotros les enseñamos un plato típico de la cocina mallorquina y ellos comparten con nosotros alguno de su país. El resultado es muy enriquecedor.

Lo más importante para un arroz es incorporar producto fresco, así como cuidar su sabor y punto de cocción.

¿Cuál es el plato típico que más te pides cuando vas fuera a comer?

Me gusta dejarme sorprender y me adapto a las sugerencias que me proponen los restaurantes. Disfruto de cualquier comida en buena compañía y, por qué no, de no cocinar por un ratito.

¿Cuál es la receta estrella de Els Fogons de Plaça?

Ahora el arroz de carbonero, pero tenemos otros platos como nuestra ensaladilla, el pollo relleno, los pasteles de pescado, las empanadas de ensaimada, los calamares rellenos y los postres.



Cuando no estás entre fogones, ¿a qué te gusta dedicar tu tiempo libre?

Me gusta pasar tiempo con mi familia y amigos, bien sea para pasear, salir a comer, ver una película, ir a la playa... Y siempre que se pueda, ¡viajar!

ARROZ DE CARBONERO

Restaurante Els Fogons de Plaça

Ingredientes para 10 personas

1 Cebolla grande (150g aprox.) en brunoise
 1 Pimiento rojo
 1 Pimiento verde
 400 gr. Cabeza de lomo
 200 gr. Costilla de cerdo
 2 Traseros deshuesados de pollo campero
 100 gr. Tomate de ramillete o tomate natural
 1 Higadito de pollo
 12-15 Setas
 Judía blanca 20 unidades
 12 Uds. Judía verde fina o judía perona
 4 Alcachofas
 700 gr. Arroz bomba
 Picada de ajo y perejil
 150 gr. Sobrasada de Mallorca
 2 Butifarrones de Mallorca
 4 Patatas
 1/2 Coliflor.

Opcional:

Caracoles, zorzales, codornices, conejo
 1 Cucharada Caldo sabor carne Knorr

Sofreír la carne previamente sazonada con aceite de oliva en este orden: costilla de cerdo, cabeza de lomo y pollo. Una vez dorada, añadir la cebolla, el pimiento, la alcachofa, las judías, el tomate, la judía blanca, el butifarrón, la sobrasada y las setas. Dejar sofreír y añadir el agua.

Cuando el agua empiece a hervir, añadir el **caldo sabor carne Knorr**. Dejar que se cueza. Una vez esté listo, añadir una picada hecha con el higadito de pollo, el azafrán, el ajo y el perejil. De esta manera tendríamos el fondo listo.

Después añadir la coliflor, la patata cortada pequeña, el arroz bomba y dejar cocer durante 12 minutos. ¡Buen provecho!



2º ganador de Mejores Arroces 2018 (Zona Canarias)

Jose Antonio Casado, chef del restaurante Gula de Arona (Santa Cruz de Tenerife)

GULA



En 2017 ya participaste en el concurso Mejores Arroces, siendo sexto clasificado, y, este año has vuelto a ser finalista. ¿Cómo ha sido la experiencia de repetidor?

La experiencia como repetidor ha sido buena y estamos contentos de habernos vuelto a clasificar para la final, pero no creo que el hecho de repetir haya sido un punto a nuestro favor. El resto de finalistas a lo mejor pensaban que partíamos con esa ventaja, pero no ha sido así, hay que trabajar mucho. No obstante, ha sido una grata experiencia el repetir en el concurso y en la final.

Un año después, ¿cómo ha cambiado el Gula después de participar en Mejores Arroces?

Bueno, toda propaganda es buena y te sitúa dentro del mapa, siempre es bueno que te

conozcan. Es grato que un año después de acabar el concurso te sigan pidiendo el arroz con el que competimos –Arroz meloso de vieiras y langostinos al cava, con lima, jengibre y leche de coco–, aunque no lo tengamos en la carta.

Todos los finalistas habéis cocinado para grandes chefs como Kiko Moya y Antonio Arrabal, ambos jurados del concurso. ¿Qué se siente al saber que tu elaboración la probarán estos dos profesionales?

Sinceramente, no me causó más presión durante la gala. Aunque Moya y Arrabal técnicamente están más preparados para calificar nuestras elaboraciones que el público general, al final tienen sus gustos personales, como todo el mundo.

El año pasado presentaste un arroz más de mar y este año, en cambio, te has decidido por un plato más de montaña. ¿Qué ha inspirado el cambio?

Para este año buscábamos un arroz con raíces canarias y de proximidad y, por ese motivo, nos decantamos por productos locales y de temporada.

Un año después de acabar el concurso nos siguen pidiendo el arroz con el que competimos

¿Cuáles son las claves para cocinar un buen arroz?

Principalmente, es necesario un buen fondo, un buen producto y un buen arroz. También hay que prestar atención a la elaboración y hacerla con el máximo cariño posible, además de tener una técnica adecuada para realizar el arroz, ya sea seco, meloso, caldoso, etc.

¿Qué otros ingredientes son imprescindibles en vuestra cocina?

En nuestra cocina son muy importantes las carnes y pescados frescos, trabajamos siempre con productos frescos y el 90% de nuestras verduras y vegetales son de fincas ecológicas de la zona.

Ya sabemos que dominas la cocina tradicional, pero ¿te gusta experimentar con otro tipo de cocina?

Claro, siempre es necesario experimentar. En el Gula realizamos una cocina mediterránea tradicional que fusionamos con productos asiáticos y sudamericanos, siempre con toques y técnicas modernas que nos permiten ir más allá.

¿Cuál dirías que es la elaboración estrella del restaurante?

Pues la verdad es que no sabría decir una, aunque posiblemente los más aclamados sean los arroces y las carnes y pescados. Creo que nuestro Risotto de vieiras y langostinos tiene muy buena cogida, pero también el Pulpo con espuma de papa es muy demandado.

A pesar de estar en una zona tan turística como es la Playa de las Américas, vuestro restaurante va más allá de conseguir captar al cliente de paso. ¿Cómo lo conseguís?

Hace ya cinco años desde que abrimos el restaurante Gula y siempre hemos buscado la fidelidad del cliente, tanto del turista como del cliente local, queremos que todos nos visiten las máximas veces posibles. Por ese motivo, siempre estamos mejorando tanto las instalaciones como formando al personal, con el objetivo de ofrecer el mejor servicio posible.

La digitalización está a la orden del día y en el Gula os lo habéis tomado muy en serio, ya que presentáis vuestra carta en un iPad. ¿Qué más innovaciones podemos ver en el Gula?

Ahora estamos con un cambio de la carta y estamos reformando nuestra bodega de vinos para trabajar con más denominaciones locales, sobre todos queremos aumentar la oferta de vinos canarios. Este año también tenemos previsto organizar un par de jornadas gastronómicas y hemos empezado la grabación de un programa de TV. La verdad que el dueño del restaurante, Ismael Abbassi Rojas, no para de mejorar sus locales y de buscar nuevos retos.





ARROZ CON HONGOS, CONEJO Y CASTAÑAS

Restaurante Gula

Ingredientes para 10 personas

1 kg. de Arroz bomba
 3 kg. de Conejo
 400 gr. de Mixto de hongos y setas
 35 Castañas peladas
 2 Manojos de espinacas
 20 Zanahorias baby
 10 Calabacines baby
 2 Manojos de espárragos trigueros
 3 Tomates
 5 Dientes de ajo
 25 ml. de Vino manzanilla
 Brotes de Guisantes
 Brotes de Tatsoi
 Laurel, tomillo y romero al gusto
 Sal y pimienta al gusto
 Pimentón al gusto
 Flores de pensamiento y borraja azul
3,5 l. Caldo líquido de pollo Knorr
50 gr. Bovril

En primer lugar, cortar el conejo e introducir en bolsas de vacío junto con un aceite elaborado con tomillo, romero y ajo. Por un lado, envasar al vacío las paletillas y patas y, por otro, los costillares del conejo con las costillas limpias de carne. Cocinar todo con un termostato de temperatura constante durante 6 horas a 72 horas. En el horno, dorar los restos del conejo a 180 grados.

Para elaborar el caldo, en una olla agregar los huesos del conejo al **caldo líquido de pollo Knorr** y reservar en caliente después de la ebullición.

En una paella, sofreír las verduras ya cortadas y limpias y, a continuación, rehogar el arroz para realizar la marca y que coja los sabores del fondo. Añadir las castañas, regar con el vino manzanilla y esperar a la evaporación del alcohol.

Cuando se haya evaporado todo el alcohol, agregar una cucharadita de **Bovril** y el laurel. Poco a poco, ir vertiendo el caldo de pollo y conejo, como si fuera un risotto, más o menos dos veces y media la cantidad de arroz.

Hornear un poco las costillas para la presentación del arroz. Calentar el conejo dentro de la bolsa con el líquido de cocción, regenerando los trozos de conejo, e introducirlos al arroz. Dejar todo reposar antes del emplatado para que el arroz absorba los sabores.

Para finalizar, emplatar el arroz coronado con las costillas del conejo cortadas en forma de mini chuletas. Decorar con las flores de pensamiento, la borraja y los brotes de guisante y tatsoi.

3^{er} ganador de Mejores Arroces 2018 (Zona Este)

César Rodríguez chef del restaurante Solraig, de Castelldefels, Barcelona

SOLRAIG



¿Cuáles son tus referentes culinarios? ¿En qué te han inspirado más?

Uno de mis referentes es el chef Paco Pérez, que acaba de recibir una merecida sexta Estrella Michelin. Sus técnicas a la hora de emplatar y su habilidad para combinar sabores y para introducir técnicas de vanguardia me han servido de inspiración a lo largo de mi trayectoria. Otro referente indispensable, aunque ya esté jubilado, es el francés Jean Louis Neichel, que transformó la cocina francesa en los años 80 y 90. Él marcó los inicios de la gastronomía creativa con sello de autor.

¿Cuál es el plato estrella del Solraig? ¿A qué crees que se debe su éxito?

Sin duda, los arroces. Se han convertido en la seña de identidad de Solraig y muchos de nuestros clientes vienen específicamente al restaurante por la gran variedad de arroces que ofrecemos en la carta. Su éxito radica en que utilizamos producto de proximidad, que proviene de lugares de referencia como el Parc Agrari del Baix Llobregat y la lonja de Vilanova i la Geltrú, siempre fresco y de la máxima calidad.

¿De qué creación culinaria te sientes especialmente satisfecho?

Uno de mis favoritos es el arroz vegano con verduras. Es un arroz negro que también lleva tofu y alga nori. Para oscurecerlo no utilizamos tinta de calamar, sino el alga nori triturada, que le da al arroz un sabor nuevo y delicioso.

Solraig tiene unas vistas al mar privilegiadas. ¿Os ha inspirado verlo cada día para elaborar vuestra carta?

Solraig se ubica en Castelldefels, una población cercana a Barcelona pero que tiene la playa como principal atractivo. Obviamente, el hecho de estar abiertos al mar y de poder contemplar a diario la costa marítima del Garraf ha marcado desde siempre el carácter de Solraig y también de nuestra propuesta gastronómica, que es 100% mediterránea.

Tras tu primera participación en el concurso de Mejores Arroces. ¿Qué es lo que más valoras del certamen?

Participar en el concurso fue todo un reto ya que tuvimos que competir con las propuestas de más de mil restauradores de toda la geografía española. A su vez, ha supuesto un gran reconocimiento para el trabajo, comprometido con la gastronomía de calidad, que desde hace años realizamos desde nuestro grupo, Tibu-Ron Group. Seguro que el certamen también ha funcionado como un magnífico altavoz para que Solraig sea mucho más conocido en el resto de España.

En vuestra carta ofrecéis un surtido muy amplio de arroces con ingredientes mar y montaña. ¿Qué os hizo decantaros por el arroz trufado con gamba roja, setas y piparra vasca para concursar?

Elegimos este arroz para el concurso porque es una receta única, original y poco habitual en las cartas de otros restaurantes. Es un plato que nos define y del que estamos muy orgullosos. Lleva más de cuatro años en nuestra carta y sigue siendo uno de nuestros platos imprescindibles, tanto para todo nuestro equipo como para muchos de nuestros clientes habituales.

Has cocinado para Kiko Moya, con una Estrella Michelin, y Antonio Arrabal, ambos reconocidos chefs del panorama nacional. ¿Cuál ha sido el mayor reto?

Sus restaurantes son todo un éxito así que supongo que el mayor reto al que nos enfrentábamos era el de sorprenderles. Además, tratándose de un concurso de estas características, la ejecución del plato debía ser excelente y creo que lo logramos.

Los arroces se han convertido en la seña de identidad de Solraig

Si tuvieras que elaborar un plato con 4 ingredientes, ¿qué plato prepararías?

Soy un amante de la trufa blanca, un ingrediente muy exclusivo y cotizado pero cargado de sabor y de aroma. Por si solo es capaz de transformar cualquier receta. Creo que, en un plato de pasta, con un poco de mantequilla y un toque de pimienta negra hace siempre una combinación ganadora.

¿Qué productos no deben faltar nunca a la hora de cocinar?

Hay uno que es indispensable: el aceite de oliva virgen. Muy nuestro, ya que aquí se elaboran magníficos aceites, y además uno de los pilares de nuestra cocina mediterránea.





ARROZ TRUFADO CON SETAS, GAMBA ROJA Y PIPARRA VASCA

Restaurante Solraig

Ingredientes para 10 personas

800 gr. de Arroz carnaroli
 750 gr. De Chalotas
 1200 gr. de Pimiento rojo
 300 gr. de Setas
120 gr. Primerba de setas Knorr
 200 ml. de Vino blanco
 450 gr. Salsa trufada italiana
Botella de 1l. de Caldo líquido concentrado vegetal sin gluten Knorr
 125 gr. Mantequilla
 130 gr. de Piparra vasca
 200 gr. de Grana padano
 20 Unidades Gambas rojas
 Micro mezclum o germinado guisante al gusto para decorar

Primeramente, picar las chalotas y rehogar con un toque de sal y mantequilla. A continuación, asar los pimientos al horno y una vez cocinados, pelar. Seguidamente, añadir los pimientos previamente picados a las chalotas y reservar.

El siguiente paso es limpiar las setas y saltearlas. Reservar y calentar paralelamente el **caldo líquido concentrado vegetal Knorr**. En una cazuela añadimos la mantequilla, el vino blanco y el arroz carnaroli. Vamos añadiendo el fondo de verduras poco a poco a la mezcla.

Cuando pasen 10 minutos, añadir el sofrito de chalotas, pimientos, setas, la **primerba de setas Knorr** y la salsa tartufada para añadirle un toque de sabor único.

En el último minuto, añadir el queso previamente rallado y añadir un punto de sal y mantequilla. Seguidamente, pasar por la plancha las gambas limpias de tripa y piel y emplatar el arroz.

Como último paso, poner las piparras cortadas por encima y decorar con algún brote o germinado.

4º ganador de Mejores Arroces 2018 (Zona Sur)

Miguel Ángel Rodríguez chef del restaurante La Victoria, de Jaén

LA VICTORIA



¿Para ti, qué es lo más satisfactorio de tu oficio?

No hay nada más satisfactorio que el reconocimiento de mis clientes. Cumplir con sus expectativas, conseguir que queden satisfechos y que vuelvan una y otra vez, ahí está el verdadero encanto de este oficio.

¿Cómo fueron tus inicios en la cocina?

Empecé a trabajar con 16 años en el restaurante Casa Paco de Jaén. Llegué sin nada de experiencia, trabajé muy duro para aprender a cocinar y ahí empezó todo. He tenido mucha suerte de conocer a grandes Chefs que me han ayudado a ser lo que soy hoy.

Nuestro estilo es una mezcla de platos tradicionales con tintes de actualidad

Has sido finalista en Mejores Arroces 2018 con la receta de arroz caldoso con Carrillera Ibérica Foie y Membrillo. ¿Cuál es el secreto para el éxito de esta receta?

Cada ingrediente aporta un punto de sabor muy característico, creando una mezcla de sabores intensos pero equilibrados al mismo tiempo. Creo que el acierto de la receta está precisamente en esta mezcla de carrilladas al vino tinto, membrillo y foie.

¿Tenéis alguna especialidad en el Restaurante La Victoria?

Si tuviese que destacar algunos platos como especialidad de nuestro restaurante, además de nuestros arroces y paellas, serían la ventresca de atún a la parrilla, los huevos con trufa y sofrito de setas o el lagarto ibérico a la parrilla.

¿Con qué tipo de cocina te sientes más identificado y por qué?

Teniendo en cuenta los platos que elaboramos, diría que nuestro estilo es una mezcla de platos tradicionales con tintes de actualidad. Siempre es interesante explorar e innovar en la cocina, pero también nos gusta mantener el contacto con los platos de siempre.

¿Eres de ingredientes tradicionales o prefieres experimentar?

El equilibrio está en la mezcla. Evidentemente, utilizamos los ingredientes de siempre para preparar platos más tradicionales pero tratamos de combinarlos también con ingredientes más innovadores que puedan sorprender a nuestros clientes.

¿Si tuvieses que escoger un ingrediente que represente tu cocina, cuál sería?

El magnífico aceite de oliva virgen extra de Jaén, no tengo ninguna duda.

En la edición anterior también participaste llegando a quedar finalista. ¿Por qué has decidido volver a participar en el Concurso Mejores Arroces?

Creo que el concurso de Mejores Arroces es una gran oportunidad para dar visibilidad a mi restaurante. Además, es una magnífica forma de entrar en contacto con otros Chefs de España y compartir conocimientos. Y por supuesto, también están los premios.

¿Qué beneficios te brinda participar en una iniciativa como esta?

La gran campaña de publicidad que realiza el concurso revierte muy positivamente sobre mi negocio. Además, es una excusa para entrar en contacto con otros Chefs que también trabajan con recetas de arroz, siempre es interesante aprender de todos ellos.



ARROZ CON CARRILLADA IBÉRICA, FOIE Y MEMBRILLO

Restaurante La Victoria

Ingredientes para 10 personas

300 gr. Cebolla
250 gr. Zanahorias
150 gr. Puerros
20 gr. Ajos
1000 gr. Tomates
250 gr. Pimientos Rojos
22 gr. Sal
20 gr. Pimienta Negra
25 gr. Pimentón Dulce
100gr. Foie De Pato
150 gr. Carne de Membrillo
10 uds. Carrillada Ibérica
1000 gr. Arroz Bomba
200 ml. Copa de Ribera del Duero
40 gr. Caldo doble carne pastilla sin gluten Knorr
40 gr. Salsa Demiglance Knorr
250 ml. Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén
3 l. Agua Mineral

Añadir el aceite de oliva virgen extra de Jaén en una olla. Cuando esté caliente añadir la carrillada ibérica limpia y en trozos de 2 cm. Reservar la carrillada cuando esté dorada por ambas caras.

En el mismo aceite incorporar las verduras cortadas en brunoise y las 4 hojas de laurel. Cuando estén doradas echar el tomate rayado y sofreír.

Después, incorporar las carrilladas y el vino tinto. Una vez se evapore el alcohol echar el arroz bomba y remover unos minutos para después incorporar el pimentón dulce, el **caldo doble carne pastilla Knorr**, la pimienta recién molida y la **salsa demiglance Knorr**. Remover un poco y añadir agua mineral.

Cuando llegue a ebullición dejar unos 5 minutos y después unos 12 minutos más a fuego lento, dependiendo del tipo de arroz utilizado.

Mientras el arroz está reposando, coger una sartén antiadherente y sellar el foie de pato por las dos caras unos 20 segundos por cada cara. Cortar el membrillo en tiras finas y finalmente decorar con el foie y el membrillo.



5º ganador de Mejores Arroces 2018 (Zona Norte)

Alberto Lamana Milagro chef del restaurante Bardenas, de Arguedas, Navarra

BARDENAS



¿Cuándo descubriste tu pasión por la cocina?

Nací con esa pasión por los fogones, por lo tanto, no sabría decir en qué momento me empezó a gustar. Mejor dicho, nunca he sentido pasión por otra cosa que no sea la cocina.

¿Cuál ha sido tu formación gastronómica?

Mis inicios comenzaron desde muy pequeño con mi padre, en nuestro restaurante. Más tarde,

estuve en las cocinas de diferentes restaurantes de la zona y, además, he realizado varios cursos a distancia. Ahora, en breve espero formalizar mis títulos en Donosti.

¿Cuál fue el motivo que te impulsó a concursar en Mejores Arroces? ¿Qué beneficios os ha aportado al local?

Creo que la fusión de muchos motivos me

impulsó a presentar mi receta a Mejores Arroces. Entre ellos, mi capacidad de superación, mis ganas de seguir creciendo, mis inquietudes por la cocina y el interés por conocer a los grandes de la restauración.

Nuestro paso por el concurso ha aportado mucha curiosidad, expectación y ha despertado un gran interés. Además, también me gustaría destacar la publicidad que hemos conseguido.

Vemos que la receta concursante ya la teníais en carta antes de participar en Mejores Arroces, ¿cómo es la acogida de este arroz en el restaurante Bardenas?

Desde que tenemos en carta nuestro Risotto con carrillera, hongos y jamón siempre ha sido una receta super demandada por nuestros clientes. Después de concursar en Mejores Arroces, la acogida es inmejorable, ya se ha convertido casi en nuestro plato estrella.

Nuestro paso por el concurso ha aportado mucha curiosidad y expectación por nuestra cocina

La cocina de Bardenas está especializada en la gastronomía de Navarra, ¿qué platos nos recomendarías?

Sin lugar a dudas, nuestras verduras, entre ellas podríamos destacar la alcachofa blanca de Tudela, una buena menestra, el espárrago en temporada, nuestras pochas y, por supuesto, el arroz que se cultiva en las Bardenas Reales de Navarra.

¿Qué piensas cuando estás cocinando? ¿Qué te gusta transmitir con tus platos?

Pienso en mi niñez, en el lujo que tenemos de tener una huerta, pienso en el cliente satisfecho de cada día y, por supuesto, siempre pienso en dar todo lo mejor de mí, en seguir avanzando y llevar nuestra cocina muy lejos.

Mis platos conservan los aromas del guiso tradicional, transmiten el conocimiento de mis abuelas y de mi padre. También transmiten paciencia, la de una cocina elaborada, pero sobre todo, me gusta expresar juventud y frescura,

aplicando nuevas técnicas y recreándonos en la cocina de hoy en día.

¿Qué chefs te inspiran?

Mi ídolo de niño era David de Jorge, ya que me identificaba con él, me veía todos sus programas y me hacía entender que la cocina puede ser muy divertida. Hoy en día no sabría por quien decantarme, el panorama de cocineros que tenemos es increíblemente bueno. Tengo mucho que aprender de ellos, los sigo, los leo e intento ir conociendo sus restaurantes. Estaría encantado de pasar por cualquier cocina de algún grande de la restauración española.

De todos los platos que has cocinado en tu trayectoria profesional, ¿qué plato te ha supuesto un mayor reto?

Como no podía ser de otra manera, el mayor reto que he tenido en la cocina diría que son las croquetas de mi madre. Estas son inigualables y por supuesto ¡las mejores del mundo!



RISOTTO CON CARRILLERA, HONGOS Y JAMÓN

Restaurante Bardenas

Ingredientes para 10 personas

1 kg. Arroz carnaroli
 250 gr. Seta de cardo
 250 gr. Seta shiitake
 50 gr. Seta nameko
 250 gr. Boletus edulis
 150 gr. Jamón
 1 Cebolleta fresca grande
 150 gr. Mantequilla
 Queso parmesano al gusto
 Sal al gusto
 Pimienta al gusto
 100 ml. Aceite oliva virgen extra
 20 ramitas Cebollino (2 por ración)
 20 Brotes shiso verde (2 por ración)
 20 Brotes shiso púrpura (2 por ración)
 10 Carrilleras ibéricas guisadas al vino tinto (1 por ración)
 Oblea de pan (50 g harina, 50 ml agua y chorrito aceite)
3 l. Caldo de pollo Knorr

Para empezar, preparar un sofrito de cebolla con las setas y hongos, salpimentar. Cuando esté listo, añadir el jamón y el arroz, y después agregar el **caldo de pollo Knorr** poco a poco hasta terminar su cocción.

Una vez tengamos el arroz listo, añadir la carrillera deshilachada y un poco de su salsa. Aligerar con un poco de caldo que nos ha sobrado, añadir la mantequilla y seguir removiendo hasta que quede cremoso y homogéneo.

Para el emplatado, utilizar un aro para el arroz y rallar queso parmesano por encima. También colocar cebollino picado y shiso. Completar con una oblea que se consigue mezclando harina, agua y un chorrito de aceite, después pasar por la plancha a 150° hasta que se evapore el agua. De esta manera, le daremos el toque crujiente a la receta.



6º ganador de Mejores Arroces 2018 (Zona Norte)

Gabriel Camacho chef del restaurante El Trato Gastrobar, de Madrid

EL TRATO GASTROBAR



Algunos de los finalistas repetían en la experiencia de Mejores Arroces, pero para ti ha sido el primer año. ¿Cómo valoras el conjunto del concurso?

La experiencia ha sido muy positiva, estamos muy contentos de haber podido participar. La verdad que ha sido una muy buena iniciativa para tener mayor visibilidad y destacarnos en lo que es nuestra especialidad, los arroces.

Todos los finalistas habéis tenido la oportunidad de cocinar para grandes chefs como Kiko Moya y Antonio Arrabal, ambos jurados del concurso. ¿Qué se siente al saber que tu receta la probarán estos dos profesionales?

Pues la emoción de quedar entre los finalistas ya ha sido increíble, el poder haber ido a la final y cocinar nuestro arroz fue toda una experiencia muy emocionante que recomiendo a todos probar. Además, el saber que iba a estar cerca de dos grandes profesionales de la gastronomía como Kiko Moya y Antonio Arrabal fue aún mejor.

Has participado en el concurso con un Arroz mixto, ¿cuál es el secreto de esta elaboración?

Los secretos no se dicen (risas). Aunque suene a tópico, el mayor secreto es cocinar siempre con pasión y mucho cariño, cuando ponemos pasión a las cosas salen diferentes. Al margen de eso, en esta receta aromatizamos el arroz con un toque de Jerez y unas gotas de aceite de oliva al final. Es un truco que en Venezuela todo el mundo utiliza y tiene su origen en la influencia española de épocas pasadas.

Una de vuestras especialidades es el arroz de los que se ha llegado a decir que son arroces



“con el corazón”, ¿cuál es el truco para cocinar un buen arroz?

Para hacer un arroz con corazón, como dicen en mi tierra, hay que “llevártela bien” y entenderte con él. La cocina a veces te “pide” cosas, es decir, añadir un ingrediente u otro, equilibrar sabores y texturas, o potenciar sabores.

Las raíces venezolanas de El Trato están bien presentes, pero ¿con qué otras cocinas os inspiráis?

Nuestra especialidad son los arroces y, además de la influencia venezolana, utilizamos mucho las tradiciones de la comida canaria, que también pertenece a mis raíces por mis dos padres. Asimismo, nos gusta experimentar y hacemos fusiones con comida asiática y latinoamericana.

¿Qué otros ingredientes son imprescindibles en vuestra cocina?

Tenemos una variedad de ingredientes y siempre apostamos por el producto de proximidad, pero, por ejemplo, el azafrán canario lo utilizo siempre en todas las preparaciones con arroz.

Para hacer un arroz con corazón,
como dicen en mi tierra,
hay que entenderte con él

¿Qué platos destacan en El Trato?

Los arroces en todas sus variedades: arroz negro, mixto, caldoso, de verduras, pollo y verduras, campero con pollo, conejo, cerdo y verduras, todos tienen muy buena acogida. Y fuera de los arroces, las papas arrugadas con mojo, los tequeños y las croquetas llevan la delantera en los entrantes.

¿Va a cambiar El Trato después de Mejores Arroces?

Ya ha cambiado y ¡para bien! Aunque nosotros siempre estamos buscando cómo mejorar, el concurso nos ha dado mucha visibilidad. Por eso, ahora el compromiso es mucho mayor para seguir investigando formas de hacer las cosas aún mejor. Y siempre con pasión, amor y entrega y buscando la excelencia.

ARROZ MIXTO

Restaurante Trato Gastrobar

Ingredientes para 10 personas

1 kg. Arroz bomba
 200 gr. Calamares pequeños
 10 Gambas rojas grandes
 200 gr. Pulpo cocido y cortado
 10 Mejillones
 400 gr. Langostinos crudos y limpios (reservar las cabezas para el caldo)
 3,15 kg. Trasero de pollo campero picado en 5 partes
 2,5 L. Caldo de cabeza de langostinos
 4 Tomates rallados
 4 dientes de Ajo picados finamente
 15 gr. Pimentón dulce
 15 gr. Colorante alimentario
 60 ml. Jerez
 Aceite de oliva al gusto
 Sal al gusto
 Azafrán al gusto
4 pastillas de Caldo de pescado pastilla sin gluten Knorr

En una paella a fuego alto, colocar el aceite de oliva y empezar a sofreír el pollo hasta que esté bien dorado. A continuación, agregar el ajo y sofreír durante diez segundos aproximadamente.

En la misma paella, añadir el azafrán, el pimentón y el tomate y cocinar todo junto durante un minuto a la vez que se remueve con movimientos envolventes. Introducir los calamares y seguir moviendo.

Colocar el arroz, el caldo hecho con las cabezas de langostinos y, finalmente, el colorante junto a las cuatro pastillas de **caldo de pescado pastilla Knorr** y el jerez.

Dejar de mover y bajar el fuego, a medida que se vaya secando el líquido colocar los langostinos, los mejillones, el pulpo y, por último, las gambas rojas. Tapar todo para que termine de crecer el arroz. Finalmente, destapar y retirar del calor para servir.



**CONOCE
A LOS
SEGUNDOS**
finalistas
2018

**RESTAURANTE
REAL CLUB DE GOLF
LA HERRERÍA**
de San Lorenzo de Escorial, Madrid

Fernando Ortega Bravo
Clasificado Zona Centro

**RESTAURANTE
ÀNTIKUS**
de Manresa

Cristina y Eva Urbano
Clasificado Zona Este

**INFINITY LOUNGE &
RESTAURANT**
de Santa Cruz de Tenerife

Imeldo Hernández
Clasificado Zona Canarias

**RESTAURANTE
HOTEL LA LAGUNA
SPA GOLF**
de Quesada, Alicante

Héctor Carmona
Clasificado Zona Levante

**RESTAURANTE
ASADOR LA LEÑERA**
de Granada

Ricardo Díaz Somodevilla
Clasificado Zona Sur

**RESTAURANTE
LAS QUEBRANTAS**
de Somo, Cantabria

Pablo Martín Casado
Clasificado Zona Norte

ARROZ SEÑORET DEL MEDITERRÁNEO

Restaurante Hotel La Laguna Spa Golf

Ingredientes para 10 personas

250 gr. Atún
150 gr Sepia
150 gr. Calamar.
100 gr. Gamba pelada
2 Cabezas de ajo
1 Manoj grande de perejil
6 Ñoras
4 Cucharadas de tomate frito o triturado.
10 gr. Colorante
800 gr. Arroz
2 Limones
Sal
15 gr. Crema de bogavante
2 l. Agua
500 ml. Aceite oliva suave
200 gr. Caldo de pescado Knorr
15 gr. Caldo líquido concentrado sin gluten Knorr

Poner en una olla el agua, agregar el **caldo de pescado Knorr** y esperar a que hierva. Utilizar la batidora para hacer la salsa verde con medio manojo de perejil junto con 4 ajos y un poco de aceite.

En una sartén, sofreír los ajos y cuando estén dorados, añadir las ñoras. Más tarde, triturar con la batidora hasta conseguir una salsa, y reservar. Cortar el atún, la sepia, el calamar en brunoise y más tarde sofreírlos. Añadir 4 cucharadas de salsa verde, 4 de salsa de ñora, 4 de tomate, 1 de **caldo de pescado Knorr** y una de crema de bogavante.

Remover, echar el arroz, espolvorear colorante y mover. Echar el caldo (80 gr. por cada 180 gr. de **caldo Knorr**) reservar el que sobre en caliente. Cuando hierva dejar 9 minutos a fuego casi fuerte y cuando llegue a la temperatura bajar y sumar 9 minutos más. Poner por encima la gamba pelada.





PAELLA ÀNTIKUS

Restaurante Àntikus

Ingredientes para 10 personas

Sofrito: compuesto de un chorrito de aceite de oliva, 3 dientes de ajo, 100 gr. cebolla, 25gr. tomate frito y **50 gr. base para paella sin gluten Knorr.**

1500 gr. Arroz Extra
450 gr. Pimiento del piquillo bien troceado
300 gr. Guisantes
850 gr. Costillas de cerdo
800 gr. Almejas
30 Unidades de mejillón
10 Unidades de gamba
10 Unidades de cigalas
4,5 Litros de fumet de pescado
500 gr. Sepia

El primer paso es el sofrito. Primeramente, se debe picar el ajo y las cebollas en trozos pequeños, a dados, y sofreír a fuego lento para que se vaya rehogando. Una vez pochado, hay que añadir el tomate frito y la **base para paella Knorr.**

En la paella donde se ha cocinado el sofrito, hay que añadir el arroz a fuego alto para freírlo y mezclarlo con el sofrito. De este modo, se consigue que el grano obtenga más consistencia.

A continuación, se debe añadir el pimiento al piquillo, los guisantes, las costillas y las almejas. Cuando la mezcla empieza a coger temperatura, se debe añadir el fumet de pescado, vigilando que no se pegue en la paella donde se cocina.

Mantener a fuego alto cinco minutos sin remover demasiado. Transcurrido el tiempo, colocar las gambas, las cigalas y los mejillones crudos por encima del arroz de una manera vistosa y bonita, para obtener una buena presentación.

Estando la paella aún caldosa, se debe meter en el horno a alta temperatura para acabar de hacerla y que el marisco que se ha colocado en la parte superior se cocine con el jugo de la misma. Finalmente, sacar del horno y dejar reposar unos minutos. Lista para servir.

ARROZ MELOSO CON VIEIRAS Y CRUJIENTE DE CHICHARRÓN

Restaurante Infinity Lounge

Primeramente, separar la corteza de la panceta del chicharrón y precalentar el horno a 150°C. Ponemos a hervir el **caldo líquido concentrado de marisco Knorr** con la panceta del chicharrón durante 40 minutos. Una vez transcurrido el tiempo, se debe retirar la panceta y reservar el caldo.

A continuación, poner en una bandeja de horno con papel sulfurizado la corteza del chicharrón que se ha separado al principio, y calentar a 150°C durante 20 minutos hasta que empiece a estar tostado. Seguidamente, cortar la carne de vieira a dados, en un recipiente a fuego lento, y añadir el aceite de oliva. Una vez mezclado, se deja calentar y se agregan los dados de vieira hasta que se doren.

A la preparación, se la añade el brandy y se flamea hasta que se evapore el líquido. Una vez completado este paso, añadir el caldo reservado previamente y el arroz, acompañado con el licor de pastis, y se deja cocinar durante 18 minutos.

Transcurrido el tiempo hay que incorporar la **leche de coco deshidratado Knorr, la nata Krona** y el eneldo para añadirle un toque de sabor. Una vez mezclado, se deja reposar 5 o 6 minutos.

Por último, montar en el plato y decorar con cebollino cortado en brunoise y añadir el chicharrón tostado.

Ingredientes para 10 personas

1kg Arroz bomba
1 kg Carne de vieira fresca
1kg Chicharrón fresco
10cl Pastis
15cl Brandy
500ml Nata Krona
4L Caldo líquido concentrado de marisco sin gluten Knorr
300gr Leche coco deshidratado knorr
5 ml Aceite oliva
10gr Eneldo
Al gusto Cebollino para decorar





ARROZ DE BOLETUS CON CARRILLADA IBÉRICA Y HUEVO DE CODORNIZ POCHADO CON ALIOLI DE AJO NEGRO

Restaurante Real Club de Golf La Herrería

Ingredientes para 10 personas

Para el arroz:

900 gr. Arroz bomba
1 Zanahoria
1 Pimiento verde
1 Pimiento rojo
½ Cebolla
1 Puerro
2 Tomates (escalfados y pelados)
¼ Vaso de vino blanco
1 kg. Boletus
30 hebras de Azafrán
50 gr. Caldo de Pollo Knorr

Para la carrillada:

1 zanahoria
1 Cebolla
1 Diente de ajo
3 Pastillas caldo de carne
20 gr. Harina
Agua hasta cubrir
6 granos Pimienta Negra
1 Hoja Laurel
10 Carrilladas estofadas

Para el alioli de ajo negro:

Mayonesa Hellmann's
Ajo negro

Para decorar:

10 Huevos de codorniz
10 Ramitas cebollino

Para la carrillada, pochar la cebolla, la zanahoria, el ajo y el laurel. Agregar vino blanco y reducir. A continuación, añadir agua y el caldo de carne, salpimentar la carrillada, pasar la carne por harina y sellar en aceite. Más tarde, incorporar todo en una olla a presión durante 45 minutos y reservar.

Para cocinar el arroz, sofreír las verduras cortadas en Brunoise, incorporar los boletus y saltear. Seguidamente añadir el vino blanco y reducir. A continuación, agregar el azafrán al arroz, añadir el **caldo de pollo Knorr** (2 partes y media de caldo por 1 de arroz), hornear durante 20 minutos y dejar 5 minutos de reposo.

Preparar el escalfado de huevo de codorniz cociendo agua con sal gorda y un chorrito de vinagre. A continuación, echar los huevos y dejar 1/2 minuto. Apartar y reposar en un recipiente con hielo. Para preparar el alioli, incorporar el ajo negro a la mayonesa y mezclar con la batidora. Para el emplatado, colocar el arroz en un molde y sobre él la carrillada desmigada y el huevo de codorniz decorado con cebollino. Triturar la salsa obtenida de la carrillada y colocar como base del plato. Para terminar, decorar con alioli de ajo negro.

ARROZ “GRANAINO”

Restaurante Asador La Leñera

Limpia el pescado y pela las gambas. Una vez lo tengamos listo, hierve el pescado y las cabezas de las gambas en unos 3 litros y medio de agua con la cúrcuma. Seguidamente, fríe los ajos junto con la cebolla y las ñoras, y cuando estén dorados añade el pimentón y el **caldo de pescado Knorr**.

En la misma sartén, sofríe la zanahoria, la cebolla y las ñoras previamente cortadas. Agrega los tomates maduros y una pizca de sal. Más tarde, tritura y pasa por el colador. Deja hervir 15 minutos, mueve y espera a fuego lento otros 5 minutos.

Prepara la brandada machacando patata cocinada con ali oli y haz una bola como si fuera una albóndiga y en la parte superior añade ali oli.

Para el emplatado, coloca la brandada de bacalao con el ali oli tipo volcán y deja reposar.

Ingredientes para 10 personas

1,100 kg. Arroz bomba
60-70 Gambas de motril
1 kg. Bacalao desalado
500 gr. Habas granadinas
2 Cebollas
3 Tomates maduros
8 Dientes de ajo
1 Zanahoria
4 Ñoras
Pimentón dulce al gusto
Azafrán al gusto
15 gr. Cúrcuma
2 y 1/2 Caldo de pescado Knorr caliente





ARROZ CON CHIPIRÓN, ALMEJAS, ALGAS Y PLANCTON MARINO

Restaurante Las Quebrantas

En una cazuela, poner el ajo picado y la cebolla a pochar. Añadir el chipirón cortado en aros y cocinar y, a continuación, agregar el arroz, el vino blanco y dejar evaporar.

Mientras, hidratar las algas y cortarlas en trocitos. Verter el **caldo de pescado deshidratado Knorr** poco a poco y agregar las algas a los 5 minutos de empezar a hervir. Una vez introducidas, remover el arroz y añadir el resto del caldo poco a poco otros 15 minutos.

Cuando queden 5 minutos, agregar las almejas y remover todo, sin dejar que el tiempo de cocinado supere los 20 minutos. Apartar del fuego y espolvorear el plancton marino moviendo todo el arroz.

Emplatar y ¡listo para comer!

Ingredientes para 10 personas

800 gr. Arroz carnaroli
300 gr. Almejas
500 gr. Chipirón
40 gr. Espagueti de mar deshidratado
40 gr. Alga wakame deshidratada
200 ml. Vino blanco
200 ml. Aceite de oliva
2 Cebollas
2 dientes de Ajo
5 gr. Plancton marino liofilizado
150 gr. Caldo de pescado Knorr

NO APAGAMOS LOS FOGONES!

Llevamos poniendo en boca de todos los mejores arroces de España dos años consecutivos en los que, a través del concurso, hemos conocido todo tipo de elaboraciones con este versátil cereal. Tras el éxito cosechado en ambas ediciones, volvemos a encender los fogones este 2019 para ofrecer un nuevo certamen gastronómico con novedades ¡y muchas sorpresas!

Los arroces ganadores de las pasadas ediciones han dejado el listón muy alto, en la primera edición la creatividad fue la protagonista tanto por el uso de

ingredientes como por la presentación. Este año, se ha hecho una apuesta por la tradición con un arroz local mallorquín que nos ha recordado que no debemos olvidar esas recetas que forman parte de nuestra historia.

La nueva edición está a punto de arrancar y en ella esperamos conocer a los mejores chefs que quieran poner a prueba su talento, servir de inspiración con su receta y demostrar que son ¡unos verdaderos maestros arroceros!

¿Cómo participar?

1- Compra un mínimo de 3 productos de Knorr.



- (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.

2- Entra en www.mejoresarroces.es y registra tu restaurante al subir tu ticket de compra o código de gestor.

3- Publica tu receta y ¡conviértete en un maestro arrocero!

Además, sólo por inscribirte podrás ganar fantásticos premios y beneficiarte de un gran eco mediático en medios impresos y digitales.

En esta nueva edición serán los propios comensales y un jurado liderado por chefs de UFS los encargados de elegir las recetas merecedoras del galardón.



— PON TU —
ARROZ
EN BOCA
DE TODOS

Participa en:
mejoresarroces.es



Kiko Moya
Restaurante l'Escaleta
(2* Estrellas Michelin)



 @UnileverFS_es

 @UnileverFoodSolutionsEspana

ufs.com