

# MAESTROS ARROCEROS



Mejor Arroz 2017: Arroz Cremoso de presa ibérica  
y shiitake con mayonesa de foie de Sara Nicolás,  
Restaurante Voramar de Altafulla (Tarragona)



Un homenaje a los Mejores  
Arroces de España  
2017

# Menú

4	Editorial por Peio Cruz
6	Embajador del concurso: Kiko Moya
10	Mejores Arroces 2017
16	Ganadores 2017
18	1 <sup>er</sup> Premio: Sara Nicolás
24	2 <sup>o</sup> Premio: Virginia de Miguel
28	3 <sup>er</sup> Premio: Ramona Velázquez
32	4 <sup>o</sup> Premio: José Ignacio Mazcuñán López
36	5 <sup>o</sup> Premio: Miguel Ángel Rodríguez
40	6 <sup>o</sup> Premio: José Antonio Casado
44	Segundos clasificados 2017
58	Mejores Arroces 2018

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

T 902 101 543 - [informacion.foodsolutions@unilever.com](mailto:informacion.foodsolutions@unilever.com)

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





## PEIO CRUZ

**Leader Chef Culinary Service**  
Unilever Food Solutions

## Editorial

“De Chefs para Chefs”, esta es la premisa con la que trabajamos desde Unilever Food Solutions, y es que como profesionales de la restauración que somos, entendemos el trabajo que se esconde detrás de los fogones. El compromiso que perseguimos es el de hacer más fácil el día a día de todos los cocineros, ofreciéndoles formación, inspiración y productos de gran calidad para ahorrar tiempo en sus elaboraciones.

Mejores Arroces nace fruto de esas ganas de seguir estando al lado del restaurador, facilitando sus recetas y, además, proporcionándoles la máxima visibilidad. Gracias a este concurso se ha logrado, por un lado, promover la afluencia de clientes a los restaurantes con motivo de la gran campaña de difusión que se ha realizado y darles la oportunidad de probar nuevos platos.

¿Y por qué un concurso de arroces? Como pilar básico de la cocina española creímos que podía ser la ocasión perfecta para dar a conocer las mejores elaboraciones creadas a partir de este ingrediente y así, impulsar el consumo de arroz fuera del hogar. La verdad es que no estábamos equivocados, los restaurantes han estado a la altura y en esta primera edición podemos decir que verdaderamente ¡hemos puesto el arroz en boca de todos!

Haciendo balance de toda la campaña, sólo puedo decir que siento mucho orgullo del gremio al que pertenezco. He podido observar la gran capacidad de reinención que ha hecho cada restaurante con un plato de arroz y como cada uno lo ha hecho suyo sin olvidar la originalidad, la innovación y la fusión. ¡Sigamos apostando por nuestra propia gastronomía!

*“Nuestro compromiso es hacer más fácil el día a día de los chefs”*

*"El arroz es un símbolo  
de nuestra cultura gastronómica"*

## KIKO MOYA

Chef de *L'Escaleta* y Embajador de Mejores Arroces 2018

Si preguntas a cualquier persona del mundo por el plato más emblemático de la gastronomía española, es muy probable que se decante por la paella. Esa elección es sintomática de la importancia y el peso que tiene el arroz en la cocina de nuestro país. Hablamos de paella –soy de Alicante, no podía ser de otro modo–, pero, a lo largo y ancho de toda España hay mil y una formas de preparar el arroz y todas dan testimonio del lugar privilegiado que ocupa este alimento básico. Es un auténtico vertebrador de nuestra manera de entender la cultura gastronómica, un símbolo. Nuestros arroces, además, tienen la capacidad de sorprender al mundo porque son recetas en las que los sabores de los diferentes ingredientes están integrados en un todo. Es una manera de entender este producto muy distinta a la que tienen en otros países de Asia o de América, donde su papel es más secundario, funcionando como complemento o acompañante, la mayoría de las veces.

Por eso, estoy feliz de formar parte de una campaña como la de Mejores Arroces de Unilever Food Solutions, que se dirige a los profesionales de la



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

*"Nuestros arroces tienen  
la capacidad de sorprender  
al mundo"*

restauración que luchan en su día a día por dar de comer de forma honesta a sus clientes. Supone una oportunidad inmejorable para cualquier cocinero la de dar a conocer un trabajo que sustenta la alimentación cotidiana de gran parte del país; una labor anónima y callada, pero de gran importancia, que se desarrolla en los fogones de miles de bares y restaurantes de toda España.

Contribuir a la puesta en valor de ese trabajo es un orgullo para mí. Creo que la alta restauración tiene –tenemos– la responsabilidad de ser una pieza más de un engranaje que supone la búsqueda de una mejora de la sociedad en general. Debemos sacar al exterior todo el trabajo que sucede dentro de las paredes de nuestros restaurantes para tratar de que se infiltre en el sector de la restauración, en su concepción más amplia, de forma que nos permita avanzar hacia una alimentación más saludable y completa. Ese debe ser nuestro granito de arena. O de arroz, en este caso.



**L'Escaleta**



# KIKO MOYA

## *la honestidad del territorio*



El cocinero de L'Escaleta (Cocentaina, Alicante) firma una cocina sensible y comprometida con su tierra. Dos estrellas Michelin avalan su trabajo en los fogones.

**De aprendiz a maestro.** La historia de Kiko Moya (Cocentaina, 1976) es la de un cocinero de raza. Comenzó a los 14 años echando una mano en el restaurante familiar y, tras más de 25 años, continúa al frente de la nave. Eso sí, el rumbo ha cambiado notablemente: de un negocio humilde y honesto a un establecimiento biestrellado, con un amplio reconocimiento nacional e internacional. ¿El secreto? Una mezcla infalible de trabajo y talento.

“Si tuviera que decir un rasgo común entre el Kiko Moya adolescente que echaba una mano en el negocio familiar y mi yo actual, ése sería la curiosidad”, reflexiona el cocinero de L'Escaleta. La historia de Moya y su familia –su primo, Alberto Redrado, premio Nacional de Gastronomía, es el sumiller del restaurante– es la de un éxito cocinado a fuego lento. El año 1999 marca un punto de inflexión importante: es el momento en el que el restaurante se traslada, de un sótano en el centro de Cocentaina, a una casa de campo a las afueras, al abrigo del Montcabrer. Unos años después se produce el relevo generacional. Kiko Moya se pone a los mandos y comienza un trabajo en los fogones apegado al territorio. “Siempre he intentado plasmar el paisaje que nos rodea en el plato, que la gente se siente a la mesa e identifique los sabores y combinaciones. Honestidad, sazón y sostenibilidad en todos los aspectos, tanto en el económico como en el social”, describe Moya.

Cocentaina se ubica en la zona más septentrional de la provincia de Alicante. Es un paisaje interior,

montañoso, en el que hay restos rupestres. A sus habitantes, curiosamente, se les conoce, debido a un incendio que tuvo lugar en la Edad Media, con el nombre de “socarrats”: igual que la parte más sabrosa del arroz. El de Kiko Moya tiene fama y es singular. Se presenta en finas capas servidas en bandeja cuadrada. Las combinaciones son (casi) infinitas: tan pronto incorpora setas y caza como pescado y marisco o caracoles. “Tratamos de reflejar la temporada”, cuenta Moya. Ante la pregunta de respuesta imposible de cómo es el arroz perfecto, sonríe: “El arroz perfecto es aquel que logra transmitir los sabores del conjunto de los ingredientes mediante una textura con personalidad, agradable en boca. Pero todo esto es muy subjetivo, el arroz ideal pertenece a cada uno de los comensales”.

Los comensales son los que han ido dictando los platos clásicos del local. Un ejemplo es la Gamba en salazón, que lleva unos cuantos años en la carta del restaurante. “Es una receta que nos ha hecho llegar a más personas. Los platos más importantes para un chef siempre son los últimos pero esto no es cierto: son los que trascienden”, cuenta Moya. Y con la trascendencia, los premios. La primera estrella Michelin en 2000. La segunda, en 2017.

“Los platos más importantes para un chef son los que trascienden”

Un crecimiento que obliga a estar pendiente de cada vez más cosas: “La evolución del restaurante ha supuesto un crecimiento personal para mí. Para mí es esencial confiar en el equipo para emprender nuevos proyectos. Los roles van cambiando, la visión de negocio se amplía y toca delegar en la gente que te rodea. Es lo natural”.

Salmonetes, cordero, mollejas... un catálogo de productos de proximidad desfila por las manos expertas de Moya en el momento idóneo. Pero



si tiene que decantarse por su producto favorito, elige sin dudar el huevo. “Sitúo todos los ingredientes al mismo nivel, pero si debo quedarme sólo con uno, por su versatilidad, sería el huevo. Le otorgo el mismo nivel gastronómico que a otros productos como el caviar. A pesar de la diferencia de precio”.

No obstante, el porfolio de productos de Moya se amplía cada año. “Recientemente, hemos recibido un regalo que nos ha sorprendido: una pimienta verde de Sichuan con un aroma embriagador”. Tras el descubrimiento, el desafío: tratar de incorporarla a la cocina de L'Escaleta de manera natural, orgánica. “Uno de los grandes alicientes de mi profesión es enfrentarte a retos. Nunca es fácil, aunque la experiencia te hace tomar decisiones menos arriesgadas y más certeras”. Y el comensal, como no podría ser de otro modo, lo celebra.

# MEJORES ARROCES

## 2017

*¡Éxito rotundo!*

El pasado 2017 tuvo lugar la primera edición del concurso Mejores Arroces de España. Y el resultado no pudo ser más positivo: más de un millar chefs de todo el país participaron en la primera entrega del certamen, organizado por **Unilever Food Solutions**, con el apoyo de grandes partners del sector hostelero tales como **FEHR, FACYRE, Rational, BRA y Klimer**.

Desde febrero del año pasado -mes en que se puso en marcha la campaña- y hasta octubre de 2017, restaurantes de todo el país participaron proponiendo una receta de arroz que los clientes valoraban según el resultado. El objetivo fue dinamizar el consumo de arroz fuera del hogar, ayudar a llevar más tráfico a los restaurantes y, por qué no, dar una alegría al estómago en el proceso.

Los consumidores tuvieron un papel protagonista. Después de probar las diferentes recetas, eran los encargados de puntuarlas y escoger a los seis finalistas a través de sus votos. La península se dividió en seis áreas (Zona Este, Zona Levante, Zona Sur, Zona Centro, Zona Norte y Zona Canarias) y, gracias a los votos de los comensales, se erigió un ganador de cada región que debían enfrentarse en la gran final.

De esta forma, los restaurantes participantes optaron a una gran campaña de visibilidad en la que se dio amplia repercusión a sus locales a través de campañas publicitarias online e impresa. Además, sólo por participar, tanto los consumidores como los restaurantes podían ganar fantásticos premios como iPads o Smart TV para los consumidores y hornos Rational o productos Klimer para los restaurantes, ¡entre otros muchos!

En la final del concurso, que coincidió con el Día Internacional del Arroz, pudimos ver la variedad de recetas que ofrece nuestra gastronomía, ya que cada uno de los seis finalistas propuso un plato distinto. Sin duda, el certamen puso en boca de todos la originalidad y el alto nivel de los restauradores que nos demuestran una vez más el buen momento que vive la hostelería de nuestro país. Y es que, sólo en España se consumen 247.000 toneladas anuales de arroz, 6 kg de arroz por persona y año, una cifra superior a la media europea de 4,7 kg.

Ante el éxito de 2017, nos preparamos este año para llevar a cabo la segunda edición de Mejores Arroces y seguir descubriendo las recetas más exquisitas de arroz en nuestro país. **¡Que aproveche!**

Colaboran:



De izquierda a derecha: José Antonio Casado (restaurante Gula), Virginia de Miguel (restaurante El Rincón del Nazareno), Miguel Ángel Rodríguez (restaurante La Victoria), Ramona Velázquez (restaurante Jorge Manrique), José Ignacio Mazcuñan (restaurante Noray) y Sara Nicolás (restaurante Voramar).



Gala Final en el Palacio Neptuno (Madrid)



Kiko Moya, jurado y embajador del concurso

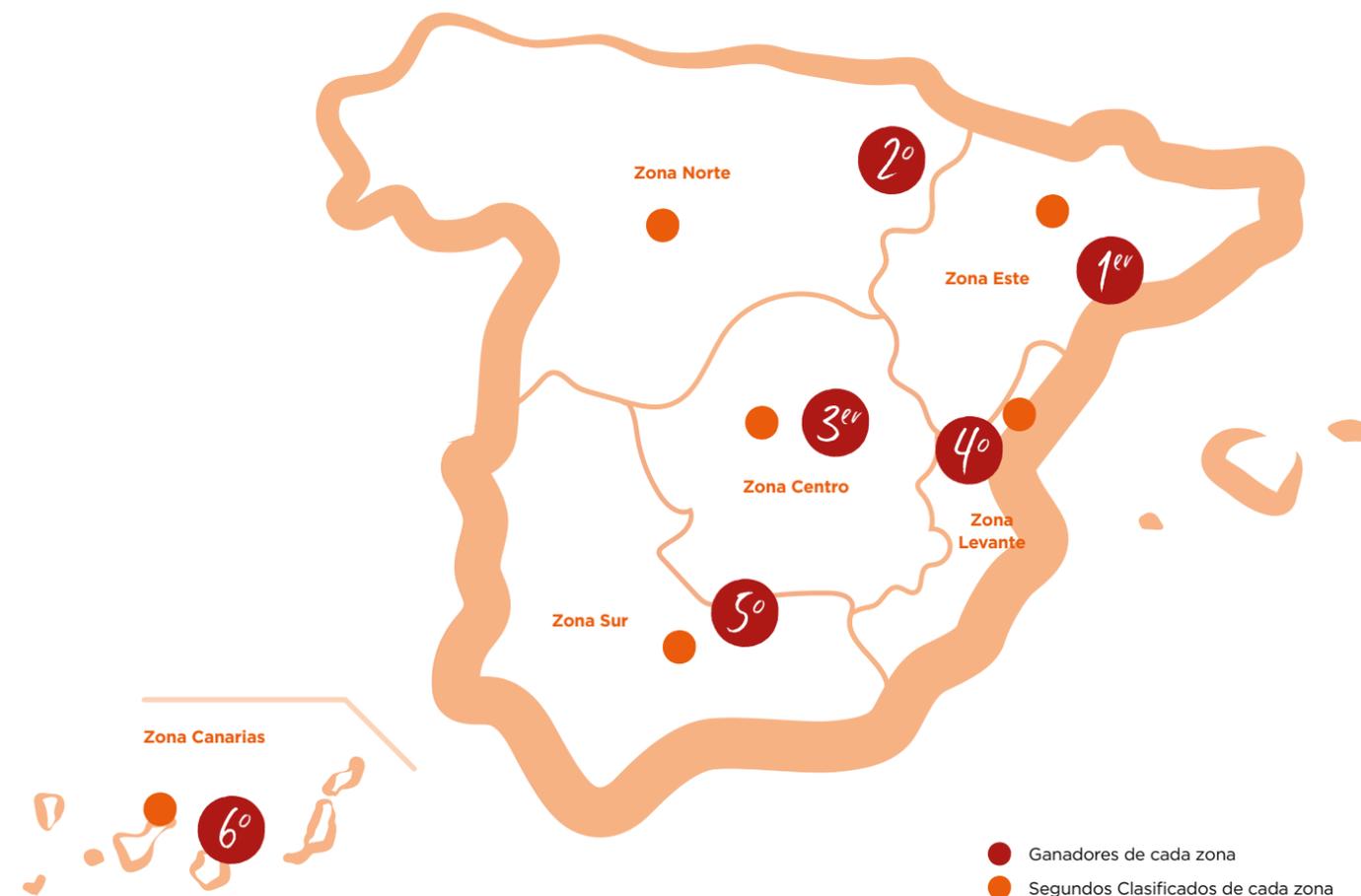
# ESPAÑA

## Tierra de Arroces

Más de **1.000 restaurantes** de todo el país compitieron en el concurso Mejores Arroces 2017, donde los chefs participantes presentaron sus mejores recetas de arroces, desde platos más tradicionales a propuestas de lo más innovadoras.

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 2017

**1<sup>er</sup> Sara Nicolás**  
**1<sup>er</sup> Premio Mejores Arroces**  
 Ganadora Zona Este (Cataluña y Aragón)  
**Restaurante Voramar**  
 (Ponts d'Icart s/n, 43893, Altafulla, Tarragona)

**2<sup>o</sup> Virginia de Miguel**  
**2<sup>o</sup> Premio Mejores Arroces**  
 Ganadora Zona Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria, Castilla y León, Navarra y País Vasco)  
**Restaurante El Rincón del Nazareno**  
 (Cuesta de Santiago, 3, 42200, Almazán, Soria)

**3<sup>er</sup> Ramona Velázquez**  
**3<sup>er</sup> Premio Mejores Arroces**  
 Ganadora Zona Centro (Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha)  
**Restaurante Jorge Manrique** (Carretera Cuenca a Alcázar, Km. 64, 16740, La Almarcha, Cuenca)

**4<sup>o</sup> José Ignacio Mazcuñán López**  
**4<sup>o</sup> Premio Mejores Arroces**  
 Ganador Zona Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia)  
**Restaurante Noray**  
 (Camino Santa Elvira, s/n, 46540, El Puig de Santa Maria, Valencia)

**5<sup>o</sup> Miguel Ángel Rodríguez**  
**5<sup>o</sup> Premio Mejores Arroces**  
 Ganador Zona Sur (Extremadura y Andalucía)  
**Restaurante La Victoria**  
 (Plaza Diego Torres, s/n, 23008, Jaén, Jaén)

**6<sup>o</sup> José Antonio Casado**  
**6<sup>o</sup> Premio Mejores Arroces**  
 Ganador Zona Canarias (Islas Canarias)  
**Restaurante Gula**  
 (Avenida Litoral, s/n, Playa de las Américas, 38670, Arona, Santa Cruz de Tenerife)

## Y LOS SEGUNDOS CLASIFICADOS DE CADA REGIÓN HAN SIDO

**Óscar Luis Laplaza**  
**Zona Este (Cataluña y Aragón)**  
 Restaurante La Borda (Calle Julio García Conday, 14, 50018, Zaragoza, Zaragoza)

**José Enrique Giménez Lluch**  
**Zona Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia)**  
 Restaurante Com a Casa (Avenida del Raval, 16, 46030, Massamagrell, Valencia)

**Manuel Eliche**  
**Zona Sur (Extremadura y Andalucía)**  
 Restaurante Parcela 15 (Polígono Los Llanos, P15, 23640, Torredelcampo, Jaén)

**Miguel Jiménez**  
**Zona Centro (Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha)**  
 Restaurante Eiffel (Calle Seseña, 18, 28024, Madrid, Madrid)

**Yolanda Martín Molpeceres**  
**Zona Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria, Castilla y León, Navarra y País Vasco)**  
 Restaurante Maryobeli (Calle Manzana, 1-3, 47313, Cogeces del Monte, Valladolid)

**Ignacio Silva**  
**Zona Canarias (Islas Canarias)**  
 Restaurante La Casona del Vino (Carretera General del Sur, 44, 38530, Candelaria, Santa Cruz de Tenerife)

# La GRAN FINAL

La gala final de Mejores Arroces 2017 tuvo lugar el 31 de octubre, coincidiendo con el **Día Internacional del Arroz**. Gracias a los votos de los comensales, la receta más votada de cada área llegó a la gran final. Los seis finalistas de cada zona tuvieron que cocinar su receta en directo, esta vez para un jurado experto. No sólo fue un despliegue del talento y originalidad de los cocineros, sino que una vez más fuimos testigos de la rica gastronomía de nuestro país.

Bajo la atenta mirada de un jurado de lujo, los cocineros tuvieron que convencer a **Mario Sandoval** y **Kiko Moya**, ambos galardonados con dos Estrellas Michelin, así como a **Peio Cruz**, **David Ramos**, **Patricia Rusler** y **José Luís Yzuel**, todos chefs destacados que participaron en calidad de representantes de los colaboradores de Unilever Food Solutions.

## Conoce a los ganadores y los premios

La ganadora del certamen fue la chef **Sara Nicolás**, del restaurante **Voramam** (Altafulla, Tarragona). Su receta de arroz cremoso con hongo *shii-take* y presa ibérica acompañado de mayonesa de foie sedujo al jurado y le valió para alzarse con el primer premio. Completaron la lista de ganadores, como segunda clasificada **Virginia de Miguel**, del restaurante **El Rincón del Nazareno** (Almazón, Soria) y en tercer lugar **Ramona Velázquez** del restaurante **Jorge Manrique** (Almarcha, Cuenca). El resto de finalistas fueron: en cuarta posición **José Ignacio Mazcuñan**, del restaurante **Noray** (El Puig de Santa Maria, Valencia), como quinto clasificado **Miguel Ángel Rodríguez**, del restaurante **La Victoria** (Jaén, Jaén) y en sexto lugar **José Antonio Casado**, del restaurante **Gula** (Arona, Santa Cruz de Tenerife).

El podio lo lideraron mujeres, que ocuparon las tres primeras posiciones, y fueron galardonadas con la promoción de una campaña publicita-

ria digital. Todos los finalistas obtuvieron un espacio dedicado en la revista *Al Punto* y en la web de Unilever Food Solutions, así como lotes de productos, un horno Rational o montadoras KitchenAid, entre otros muchos premios.

Sin duda, la primera edición fue todo un éxito y ya estamos cargando energía para la próxima. Prometemos volver y seguir buscando entre todos el Mejor Arroz de 2018.



*"Nuestra participación ha creado mucha expectación sobre todo en las redes sociales y hemos recibido mucho apoyo"*

**Sara Nicolás**  
Restaurante Voramam  
1º Premio Mejores Arroces



*"Recomiendo este concurso porque la gente que no nos conocía ahora lo está haciendo"*

**Miguel Ángel Rodríguez**  
Restaurante La Victoria  
5º Premio Mejores Arroces

Conoce a los  
**GANADORES**  
2017



Restaurante Voramar  
de Altafulla, Tarragona

**Sara Nicolás**  
*Ganadora Región Este (Cataluña y Aragón)*

Restaurante El rincón del Nazareno  
de Almazán, Soria

**Virginia de Miguel**  
*Ganadora Región Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria,  
Castilla y León, Navarra y País Vasco)*



Restaurante Jorge Manrique  
de La Almarcha, Cuenca

**Ramona Velázquez**  
*Ganadora Región Centro (Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha)*



Restaurante Noray  
El Puig de Santa Maria, Valencia

**José Ignacio Mazcuñan López**  
*Ganador Región Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia)*

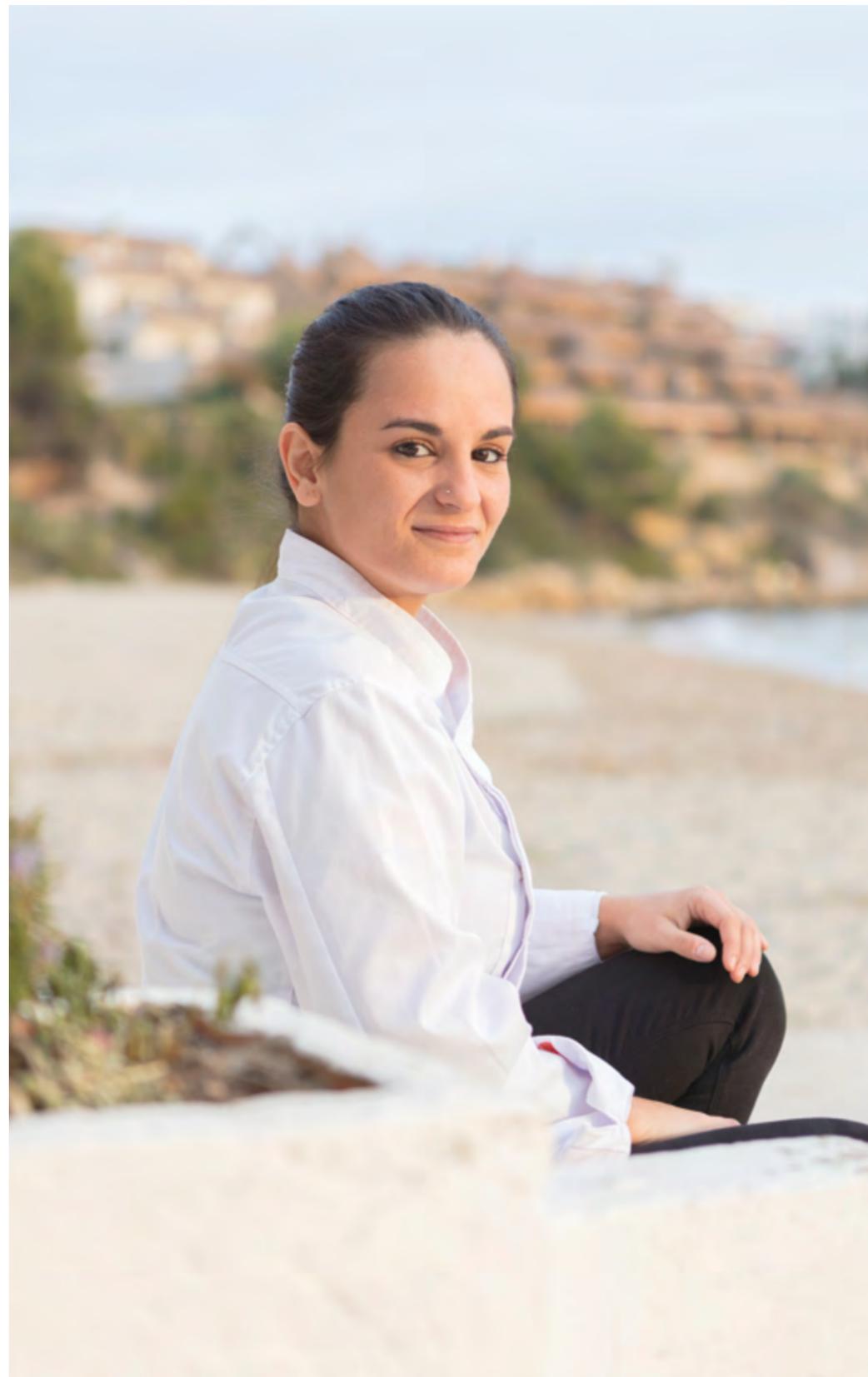
Restaurante La Victoria  
de Jaén, Jaén

**Miguel Ángel Rodríguez**  
*Ganador Región Sur (Extremadura y Andalucía)*



Restaurante Gula  
de Arona, Santa Cruz de Tenerife

**José Antonio Casado**  
*Ganador Región Canarias (Islas Canarias)*



1<sup>er</sup> Premio al restaurante

# VORAMAR

Sara Nicolás, chef del restaurante Voramar de Altafulla (Tarragona)

**Ganadora Concurso Nacional**

*Ganadora Región Este (Cataluña y Aragón)*

**El arroz cremoso con shiitake y presa ibérica con mayonesa de foie de Sara Nicolás fue el ganador del concurso, que se impuso a los otros cinco finalistas. La joven cocinera está al mando de los fogones del restaurante Voramar, en una masía de Altafulla (Tarragona) y aprendió a cocinar muy joven.**

**¿De dónde nace tu vocación por los fogones?**

De mi abuelo, él fue mi maestro. Cuando era pequeña pasaba los veranos en el restaurante Voramar, que llevaban ellos por aquel entonces. Recuerdo cómo mi abuelo me subía al taburete y me enseñaba a hacer diferentes elaboraciones como la bechamel, la salsa de tomate ¡e incluso paellas! Gracias a estos ratos con él empecé a sentir curiosidad por la cocina.

**¿Cuál ha sido tu formación gastronómica?**

Estudí en Cambrils y mis inicios fueron en el Hotel W de Barcelona, en el que tuve la oportunidad de trabajar durante 4 años con Carles Abellán. Además, mi trayectoria profesional también está marcada por mi paso por La Balsa (Barcelona). Después de dar unas cuantas vueltas, finalmente, he vuelto a casa.

**Ganaste el concurso Mejores Arroces 2017 con tu receta de Arroz cremoso con shiitake y presa ibérica con mayonesa de foie, ¿cuál fue tu inspiración para elaborar este plato tan novedoso?**

Queríamos darle una vuelta al arroz que hacemos normalmente, que es el de pescado. Personalmente, la mezcla de foie con el shiitake siempre me ha gustado mucho, y por ello quisimos apostar por incorporarlos a nuestra receta. Así pues, estuvimos probando diferentes opciones y al final encontramos los ingredientes necesarios para que los sabores cuadraran, y la verdad es que funcionó muy bien.

**¿Qué destacarías de tu experiencia en el concurso?**

De mi experiencia en el concurso de Mejores Arroces 2017 destacaría, sobre todo, la implicación de Unilever Food Solutions en cuanto al marketing. La publicidad que hizo ha ayudado a atraer a muchos clientes que sentían curiosidad por probar la receta ganadora. También quería hacer una mención especial a la relación con los compañeros en la gala final, con algunos de los cuales conectamos en seguida y ha surgido una amistad. En general, la organización fue maravillosa y es una experiencia que recomiendo, estoy muy contenta de haber participado.

*« Muchos clientes vienen a probar la receta ganadora »*

**La especialidad del Voramar es el arroz, ¿qué tipo de platos podemos degustar?**

Una de las grandes especialidades del Voramar es el arroz y el más típico, y el que tiene más éxito es la Paella de pescado y marisco. También tenemos otros platos con muy buena acogida como el Arroz negro, el Arroz caldoso de bogavante y la Paella seca de bogavante.

**El restaurante está ubicado en un lugar excepcional con vistas al mar de Altafulla. ¿Cuál es vuestra oferta de pescado y marisco?**

Estamos enfrente del mar, que nos permite tener la materia prima muy cerca y, además, permite que nuestra oferta sea muy amplia. Yo siempre aconsejo el Rape a la marinera, una receta que me enseñó mi abuelo. Además de rape, lleva almejas y mejillones como si fuera una zarzuela, todo acompañado con una salsa marinera por encima. ¡Riquísimo!



**Si tuvieras que elaborar un plato con 4 ingredientes, ¿cuáles elegirías?**

A mí me gusta trabajar mucho el pescado, así que con una buena pieza y 4 ingredientes básicos uno puede disfrutar de un buen plato: unas verduras, una salsa o una reducción

**¿Qué virtudes crees que son las más importantes para ser un buen cocinero?**

Lo más importante es que te guste lo que haces, porque este es un trabajo sacrificado. Por ejemplo, al encontrarnos en una zona turística, en verano trabajamos muchas horas al día con jornadas maratónicas. También es importante aportar originalidad a los platos y tener cariño por el producto.

**¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?**

Me gusta mucho cómo Ángel León trabaja los productos del mar. Admiro también a los grandes chefs Susi Díaz y Nando Jubany por su creatividad en los fogones, siempre te sorprenden con algo nuevo.

**¿Quién cocina en casa?**

En casa también me toca cocinar a mí (risas).

**¿Cuál es tu plato preferido?**

Me gusta mucho la receta de mi abuelo para hacer

los fideos a la cazuela, un plato muy tradicional. Siempre que he querido ganarme a alguien, con esa receta lo he conseguido. Cuando mi familia viene a verme al restaurante siempre me piden que les haga los fideos, especialmente los más pequeños.

**¿Te gustaría experimentar con otro tipo de cocina, ahora que están tan de moda las cocinas de fusión como, por ejemplo, la cocina asiática?**

Siempre me gusta estar al día de las nuevas tendencias y técnicas, y, sobre todo, experimentar con productos asiáticos.

**¿Qué estilo de comida te gusta pedirte cuando vas a comer fuera?**

Me encanta la comida japonesa y los sabores asiáticos, pero también me gusta innovar e ir a restaurantes que ofrecen comida que no haya probado antes.

**¿Cuál es la elaboración estrella del restaurante?**

Ahora es el plato con el que participé en el concurso, el Arroz cremoso con *shiitake* y presa ibérica acompañado de mayonesa de *foie*. Desde que ganamos y lo pusimos en la carta hemos observado que funciona muy bien. ¡A nuestros clientes les encanta!



# ARROZ CREMOSO

*de presa ibérica y shiitake con mayonesa de foie*

## *Ingredientes para 4 personas*

280 gr. Presa ibérica  
 500 gr. Hongo *Shiitake*  
 1 Hígado de pato  
 300 gr. Cebolla  
 300 gr. Tomate pera  
 30 ml. Brandy  
 200 gr. Mantequilla  
 280 gr. Arroz bomba  
 Salsa de soja  
**30 ml. de Caldo líquido  
 concentrado de Pollo Knorr**

Picar la cebolla y el tomate en brunoise y poner en el fuego la cebolla con aceite de oliva. Con la cebolla bien pochada, añadir el tomate y dejarlo al mínimo para que quede un buen sofrito.

En una sartén aparte, colocar el aceite y el hongo *shiitake* troceado hasta que esté bien dorado y flambearlo con brandy. Dejar enfriar el *shiitake* y tritarlo con la mantequilla hasta que quede todo hecho una pasta.

Para la elaboración de la mayonesa de *foie*, cocer este ingrediente durante 8 minutos a 80 grados y a continuación dejarlo enfriar. Separar la grasa de la carne y después emulsionarla a parte con el aceite del *foie*.

Con el objetivo de marchar el arroz, trocear la presa ibérica y el resto del *shiitake*. Después, calentar la paellera y añadir aceite, la presa y el *shiitake*. Cuando esté dorado, añadir el sofrito y mezclar bien añadiendo el arroz, un par de cucharadas de soja y, finalmente, mojar con el caldo.

Para el caldo, poner una olla con agua e introducir el **Caldo líquido concentrado de Pollo Knorr**. Ir probando hasta que el arroz esté cocido y tenga el sabor deseado. Una vez listo, mezclar con 1 cucharada grande de la mantequilla previamente elaborada. ¡Emplatar y a disfrutar!

2º Premio al restaurante

# EL RINCÓN DEL NAZARENO

Virginia de Miguel, chef del restaurante El Rincón del Nazareno de Almazán (Soria)

2ª Ganadora Concurso Nacional

Ganadora Región Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria, Castilla y León, Navarra y País Vasco)

## ¿Cómo nace tu pasión por la cocina?

Siempre me ha gustado cocinar y en los restaurantes en los que he trabajado de camarera he intentado aprender de los cocineros y coger ideas de lo que hacían. Mi curiosidad por la cocina es la que me ha hecho avanzar y cuando abrimos El Rincón del Nazareno empecé poquito a poco a adentrarme en sus fogones hasta que al final me quedé de jefa de cocina.

## ¿Cómo fueron tus inicios en el mundo de la gastronomía?

No fueron fáciles, por supuesto, ya que la responsabilidad de tener un público exigente al que satisfacer supone trabajar bajo presión, pero con mucho esmero y dedicación he conseguido salir adelante. Las ganas de reinventarnos con recetas nuevas y un poco de atrevimiento han sido clave para lograr el gran éxito de aceptación de nuestras elaboraciones.

## Participaste en el concurso de Mejores Arroces 2017 con tu receta de Paella marinera, ¿cuál es tu valoración de tu paso por el certamen?

La valoración de mi paso por el concurso es infinitamente positiva, conocer al personal de Unilever Food Solutions, a los demás concursantes y al jurado del concurso fue maravilloso. Sinceramente, pasé bastantes nervios, pero en seguida se fueron cuando empecé a cocinar. Me puse manos a la obra con la elaboración, intenté concentrarme para que la receta me saliera lo más parecida posible a la que realizamos en nuestro restaurante, ya que cocinar en otro lugar con otros fuegos es una dificultad añadida. El momento en el que me dieron el 2º premio fue toda una sorpresa, no me lo esperaba, el resto de los concursantes tenían también mucha experiencia

en la elaboración de arroces y presentaron unos platos buenísimos. Definitivamente, estamos muy contentos con nuestro paso por el certamen, ya que nos ha dado mucha visibilidad y ha generado una gran demanda de nuestra Paella marinera entre los clientes.

## ¿Cuáles son las claves para cocinar el mejor arroz?

Lo más importante es trabajar con productos de calidad, tanto el arroz como los mariscos, las rasas de los pescados e incluso el caldo con el que elaboramos el arroz. Cocinar con los productos de Unilever Food Solutions es garantía de obtener un resultado excelente, puesto que podemos potenciar el sabor del caldo y del sofrito, calculando la proporción de líquido que echamos frente a la de arroz, que varía dependiendo de la cantidad que utilizemos.

*"El paso por el concurso nos ha dado mucha visibilidad"*

## Como chef de El Rincón del Nazareno, ¿cómo definirías su estilo de cocina?

Si tuviera que definir el tipo de elaboraciones que cocinamos en el restaurante diría que nos basamos en la cocina tradicional castellana, donde partimos de una buena materia prima de calidad soriana.

## Uno de los platos más típicos de Soria es el cordero lechal que vosotros también incluís en la carta, ¿cocináis alguna otra especialidad de la zona?

Dentro de los asados, cocinamos cordero lechal, cochinillo y cabrito, aunque intentamos hacer platos distintos con cordero como nuestras Hamburguesas

caseras que las acompañamos con unas verduras a la brasa. También tenemos otra receta muy tradicional y de origen soriano que es el Pollo de corral guisado con trufa negra.

## ¿Qué ingredientes son imprescindibles en vuestra cocina?

Los buenos productos frescos y de calidad de la zona de Soria. Además, como en cualquier cocina española no puede faltar el ajo, la cebolla y el perejil. También, usamos bastante trufa negra, azafrán de la zona y tomillo fresco.

## ¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?

Tengo bastantes referentes, ya que me gusta seguir a los grandes cocineros españoles como Luis Andoni Aduriz, Mario Sandoval, Dani García, Paco

Roncero, Quique Dacosta o Kiko Moya, entre otros. Creo que es muy enriquecedor experimentar con ideas que saco de sus recetas, adaptándolas siempre a nuestro estilo de cocina y posibilidades técnicas.

## ¿Te gustaría experimentar con otro tipo de cocina?

Por supuesto, estamos abiertos a todas las ideas. Siempre intentamos probar cosas diferentes e incluso hacer jornadas temáticas de otro tipo de cocina completamente distinta a la nuestra.

## ¿Cuál es el plato más aclamado de El Rincón del Nazareno?

El Asado de cordero lechal en horno de leña, aunque desde nuestro paso por el concurso de Mejores Arroces 2017, cada vez son más los que nos piden nuestra Paella marinera.



# Paella MARINERA

## *Ingredientes para 4 personas*

- 1 Cebolla
- 3 Ajos
- ½ Pimiento verde
- ½ Pimiento rojo
- 2 Tomates
- Azafrán
- 400 gr. Arroz bomba
- 1.200 ml. Caldo de pescado
- 8 Mejillones
- 8 Almejas
- 4 Gambones
- 200 gr. de Calamar troceado
- 15 ml. de Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr**
- 20 gr. de Crema de Bogavante deshidratado Knorr**

Sofreír la cebolla junto con los ajos y los pimientos picados en brunoise. Una vez pochados, rectificar de sal con el **Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr**. Más tarde, añadir el azafrán tostado, los calamares, la **Crema de Bogavante deshidratado Knorr** y sofreír un poco.

En una sartén aparte, abrir las almejas con un poco de agua. Poner a calentar el caldo de pescado, agregar el arroz encima del sofrito y remover durante dos minutos. Una vez el arroz esté bien integrado con el sofrito, incorporar el caldo encima del arroz.

Mantener unos 4 minutos en el fuego repartiendo el arroz por toda la paellera y después meter al horno a unos 180° durante 20 minutos aproximadamente, dependiendo del arroz.

Cuando le quede 5 minutos, repartir los mejillones vivos, las almejas y los gambones por la paellera.



3<sup>er</sup> Premio al restaurante

# JORGE MANRIQUE

Ramona Velázquez, chef del restaurante **Jorge Manrique** de La Almarcha (Cuenca)

**3<sup>a</sup> Ganadora Concurso Nacional**

*Ganadora Región Centro (Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha)*

## ¿Cómo nace tu pasión por la cocina?

Imagino que mis inicios serán muy parecidos a los de otros cocineros, empecé poco a poco, leyendo libros de cocina e intentado recrear diferentes recetas. Un día me di cuenta de que, además de disfrutar cocinando, se me daba bien y a la gente le gustaba lo que cocinaba. Fue entonces cuando dije: ¡Esto es lo mío!

## ¿Cómo fueron tus inicios en el mundo de la gastronomía?

Mi marido fue quien confió en mi cocina y me propuso trabajar con él en el restaurante. Sinceramente, le agradezco y valoro su apuesta por mí, ya que por entonces las elaboraciones que hacía eran muy básicas y arriesgaba poco. Ahora me atrevo con todo (risas).

## Participaste en el concurso de Mejores Arroces 2017 con tu receta de Arroz caldoso con rabo de toro, ¿qué valoración haces de tu paso por el certamen?

Después de pasar por el concurso de Mejores Arroces 2017, sólo tengo opiniones positivas. Nada más llegar, vi todo lo que se estaba preparando para el certamen y me quedé muy sorprendida. A medida que fue pasando la mañana, seguí disfrutando de cada detalle, como la preparación del plato, el trato recibido y el buen ambiente de sana competición con el resto de finalistas. Volví muy contenta a casa, con ganas de repetir.

## ¿Cuáles son las claves para cocinar el mejor arroz?

Lo más importante es cocinar para que los comensales disfruten de una buena comida, siendo



cuidadoso con cada detalle y cada plato. Además, las felicitaciones que recibimos diariamente nos animan a seguir cocinando y nos ayuda a que las cosas salgan bien.

## Como chef del Jorge Manrique, ¿cómo definirías su estilo de cocina?

Nos encontramos en la carretera, una localización singular, por ello ofrecemos una cocina muy variada. Sobre todo, nuestros platos se basan en la cocina manchega, con ingredientes tradicionales de la zona, ahí es donde destacamos culinariamente.

## En vuestra carta prima la comida casera castellana, ¿qué otras especialidades podemos encontrar?

Principalmente trabajamos con productos manchegos de proximidad y caseros, por supuesto, pero también podemos encontrar otro tipo de productos. Nuestra localización nos posibilita tener una gran variedad de bocadillos y hamburguesas que elaboramos nosotros mismos, entre otros.

## ¿Qué ingredientes son imprescindibles en vuestra cocina?

Como ingredientes principales utilizamos la carne roja, de caza y la de cordero manchego, aunque también trabajamos mucho con el pulpo. Nos gusta poner especial atención a los ingredientes secundarios, como por ejemplo el romero y el tomillo, que

*«Siempre tengo en cuenta la opinión de mis clientes»*

los plantamos nosotros mismos. Hace poco que hemos empezado a trabajar con una gran variedad de setas y hongos, de los que se puede sacar mucho partido y aportar nuevos sabores y texturas.

## ¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?

Sinceramente, no tengo ningún referente, me gusta mi propia cocina y guiarme por mis instintos. Siempre cuento con la opinión de mis clientes y de mi familia, que le dan el visto bueno a mis platos y sé que son sinceros conmigo.

## ¿Te gustaría experimentar con otro tipo de cocina?

De momento estoy muy a gusto con el tipo de cocina que realizo, pero no descarto iniciarme en nuevos retos más adelante.

## ¿Cuál es el plato más aclamado de Jorge Manrique?

Desde el día que abrimos, la gente se decanta más por el horno, donde destaca la Paletilla de lechal y el Cochinillo, principalmente. Aun así, desde que cocinamos nuestro arroz en el concurso Mejores Arroces 2017, muchísima gente nos visita para degustarlo.



# ARROZ CALDOSO

*con rabo de Toro*

*Ingredientes para 1 persona*

- 200 gr. de Rabo de toro
- 60 gr. Cebolla
- 50 gr. Pimiento rojo
- 50 gr. Zanahoria
- 4 dientes de Ajo
- 2 hojas de Laurel
- 40 ml. Vino tinto
- 20 ml. Brandy
- 80 gr. Arroz
- 30 gr. Tomates maduros
- 20 gr. Puerro
- Hierbas aromáticas (romero, tomillo y orégano)
- 5 gr. Pimentón dulce
- Aceite de oliva
- 20 gr. Maizena**
- 20 ml. de Caldo líquido concentrado de Carne Knorr**

Para elaborar el rabo de toro, enharinarlo con **Maizena**, freír en aceite caliente y reservar. Picar y sofreír las zanahorias, los ajos, el pimiento rojo y la cebolla con el mismo aceite de la fritura del rabo.

En una olla, añadir el rabo de toro, junto con las verduras, el vino y el **Caldo líquido concentrado de Carne Knorr**. Una vez mezclados estos ingredientes cubrir con agua y cocinar durante 3 horas aproximadamente. Cuando la carne esté tierna apagamos el fuego y reservamos.

Picar y sofreír los tomates maduros, el pimiento rojo, el puerro, la zanahoria y los ajos. Añadir las hierbas aromáticas (romero, tomillo y orégano) junto con el pimentón, el **Caldo líquido concentrado de Carne Knorr** y el vino. Recubrir con agua y dejar hervir 30 minutos. Afinar el caldo con un colador chino.

Incorporar el rabo de toro y el arroz y cocinar durante 18-20 minutos. Dejar reposar antes de servir.

4º Premio al restaurante

# NORAY

José Ignacio Mazcuñan López, chef del restaurante **Noray** del Puig de Santa María (Valencia)**4º Ganador Concurso Nacional***Ganador Región Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia)***¿Cuándo supiste que querías dedicarte a la cocina?**

La cocina me ha gustado desde mi infancia, creo que es una afición heredada, ya que mi padre siempre ha sido jefe de cocina. Supongo que me fui fijando en lo que él hacía y al final me contagió su pasión.

**¿Cuál ha sido tu formación gastronómica?**

Primero aprendí las bases de la profesión en casa, ya que mi padre me enseñó mucho del mundo de la cocina. Más tarde, cursé mis estudios profesionales en la Escuela de Hostelería de Aranjuez, en Madrid.

**Participaste en el concurso de Mejores Arroces 2017 con tu receta de Arroz del senyoret, ¿cuál es el secreto de esta elaboración?**

Por un lado, es esencial trabajar con los mejores productos y disponer de una materia prima de alta calidad. Por otro, hay que respetar el proceso de elaboración, prestándole mucha atención, dedicación y, sobre todo, mucho mimo.

**¿Cómo definirías el estilo de Noray?**

En Noray ofrecemos día a día cocina mediterránea

haciendo especial énfasis en los arroces, la carne y el pescado fresco de la zona de Levante. Todo ello en un entorno familiar y acogedor.

**¿Qué platos son imprescindibles en vuestra carta?**

Definimos el Noray como una arrocería, de modo que nuestra prioridad, y en lo que más nos defendemos, son los arroces. Desde la típica Paella de marisco hasta el Arroz con pato y acelgas. Solemos trabajar mucho con pescado de playa y productos de la huerta valenciana, por lo que elaboramos platos tradicionales, pero siempre con ingredientes de proximidad.

**¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?**

Mis padres son y han sido siempre mis principales referentes en los fogones. Por supuesto, siempre he valorado muy positivamente los grandes jefes de cocina que he tenido desde mi época de formación. Y en cuanto a los grandes chefs, admiro a Jesús Alcalá por su gran trayectoria, por la cual tiene una merecida estrella Michelin.

*“La especialidad del Noray son los arroces”*

**¿Qué ingredientes no pueden faltar en vuestra cocina?**

El número uno es el arroz bomba, sin duda alguna. Este ingrediente es la clave de nuestros platos más representativos, juntamente con los productos frescos.

**¿Te gustaría experimentar con algún otro tipo de cocina, a parte de la cocina mediterránea?**

Creo que no debemos limitarnos a cocinar sólo un tipo de gastronomía, ya que es muy enriquecedor aprender, por ejemplo, de lo que ofrecen otras culturas. Aplicando el concepto de fusión, me atrae la idea de mezclar diferentes ingredientes de otros países con los más típicos de nuestra tierra.

**¿Cuál es el plato más aclamado de Noray?**

Como buena arrocería que somos, uno de nuestros platos más exitosos es el Arroz caldoso de bogavante, un clásico que encanta a nuestros clientes.



# Arroz del SEÑORET

*Ingredientes para 10 personas*

- 1 kg. Arroz bomba
- 10 ml. Aceite oliva virgen extra
- 300 gr. de Cola de gambón con piel
- 600 gr. Sepia
- 400 gr. Calamar patagónico
- 10 gr. Pimentón dulce ahumado y colorante
- 400 gr. Tomate y cebolla
- 200 gr. Tomate triturado
- 1 kg. Galeras
- 1kg. Morralla
- 50 gr. de Caldo de Pescado deshidratado Knorr**

En primer lugar, sofreír las verduras 5 minutos, añadir la morralla y rehogar durante 10 minutos más con el objetivo de elaborar el caldo de pescado. A continuación, volcar el agua y el **Caldo de Pescado deshidratado Knorr**. Mantener el hervor durante 30 minutos.

Para cocinar el arroz, es necesario sofreír la sepia y el calamar cortados previamente en taquitos

pequeños. Al cabo de 10 minutos, agregar las colas de gambón peladas y seguir sofrriendo. Seguidamente verter el tomate, el pimentón y agregar el arroz y el caldo de pescado, el colorante y la sal.

Una vez esté todo cocinado, rectificar y dejar hervir 10 minutos a fuego fuerte, y continuar 10 minutos más a fuego lento.





5º Premio al restaurante

# LA VICTORIA

Miguel Ángel Rodríguez, chef del restaurante La Victoria de Jaén

5º Ganador Concurso Nacional

Ganador Región Sur (Extremadura y Andalucía)

**¿Cuándo supiste que te querías dedicar a la cocina?**

Mi vocación por la cocina ha estado siempre presente. Cuando era pequeño me encantaba ayudar a mi madre en la cocina. Me divertía inventando y mezclando diferentes ingredientes.

*« Me gusta mezclar platos tradicionales con otros sabores »*

**¿Cuál ha sido tu formación gastronómica?**

Mis primeros pasos en el mundo de la cocina fueron muy curiosos, ya que empecé a trabajar como cocinero sin tener experiencia, pero una vez finalicé el servicio militar me di cuenta de que me apasionaba la hostelería y fue entonces cuando me saqué el título de cocinero en Marbella. Además, he hecho un curso de cocina oriental en el restaurante Dragón Rojo de Jaén y otro de arroces en Valencia.

**Participaste en el concurso de Mejores Arroces 2017 con tu receta de Arroz meloso con gambas, calamares y mejillones, ¿cuál es el secreto de esta elaboración?**

Sin duda, el secreto es la materia prima de máxima calidad. Nos encanta utilizar los ingredientes propios de nuestra tierra, como el aceite de oliva virgen extra de Jaén y, sobre todo, a todos nuestros platos les echamos mucha dosis de cariño.

**¿Cómo definirías el estilo de La Victoria?**

Teniendo en cuenta los platos que elaboramos, diría que nuestro estilo es una mezcla de platos tradicionales con tintes de actualidad.

*« El secreto para mi receta es la materia prima de máxima calidad »*

**¿Qué platos son imprescindibles en vuestra carta?**

Aunque la carta es amplia, creo que son imprescindibles estos cuatro platos: el Chuletón de buey de 1kg, el Arroz meloso de gambas, la Tosta de queso de cabra con cebolla caramelizada y los Huevos con trufas y setas. Como ves, un poco de todo.

**¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?**

Los cocineros que más sigo son Karlos Arguiñano, Pedro Subijana y Juan María Arzak. También sigo mucho el trabajo de Mario Sandoval, cocinero que formó parte del jurado de Mejores Arroces 2017.

**¿Qué ingredientes no pueden faltar en vuestra cocina?**

En nuestra cocina es indispensable el aceite de oliva virgen extra de Jaén. Con este ingrediente y otras materias primas de calidad, como el azafrán de vera o el arroz bomba, conseguimos que nuestros platos tengan buena acogida entre los clientes.

**¿Cuál es el plato más aclamado de La Victoria?**

Entre todos los platos que ofrecemos, hay dos que destacan en la carta. Uno es el Arroz meloso de gambas, calamares y mejillones, que fue la receta con la que participamos en el concurso. Otro plato muy popular son los Huevos con trufas y sofrito de setas.

# ARROZ MELOSO

*de gambas, calamares y mejillones*

*Ingredientes para 10 personas*

1 kg. Arroz bomba  
 600 gr. Calamares  
 700 gr. Gamba blanca  
 1 kg. Mejillones  
 500 gr. Cebolla  
 70 gr. Ajos  
 600 gr. Pimiento rojo  
 300 gr. Tomate rallado  
 200 ml. Aceite de oliva virgen extra  
 20 cl. Vino manzanilla  
 4 ml. de Colorante alimenticio  
 100 gr. Perejil  
 Sal al gusto  
 2,5 l. Fumet de gambas  
 2,5 gr. de Pimentón  
 2,5 gr. de Pimienta de Cayena  
**30 gr. de Caldo para paella deshidratado Knorr**



En una paellera añadir sal y aceite de oliva virgen extra cubriendo el fondo. Cuando el aceite empiece a coger temperatura, incorporar los ajos y la pimienta de Cayena hasta que se doren, sólo para perfumar el aceite, y retirar. Después, echar la cebolla y el pimiento rojo para dorarlos. Una vez las verduras estén cocinadas, verter el tomate rallado y sofreír todo. Posteriormente, rehogar unos minutos los calamares y el arroz, añadiendo el fumet de gambas, elaborado previamente.

Mover todo para mezclarlo bien con el colorante alimenticio, el pimentón y el **Caldo para paella deshidratado Knorr**, vigilando que no se queme el pimentón. Cuando le quede 10 minutos, incorporar las gambas y los mejillones al arroz.

*Preparación para el fumet de gambas*

Pelar las gambas reservando las cabezas y la piel. Poner el aceite en una olla y agregar la cebolla picada, el pimiento rojo y los ajos. Dejar que se doren y luego incorporar la piel y las cabezas de las gambas.

Sofreír todo aplastando las cabezas para que suelten todo su sabor y agregar el vino hasta que se evapore. Para finalizar, echar 2 litros de agua y dejar cocer durante 30 minutos para conseguir el máximo sabor de las gambas.



6º Premio al restaurante

# GULA

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

**6º Ganador Concurso Nacional**

*Ganador Región Canarias (Islas Canarias)*

**¿Cuándo supiste que querías dedicarte a la cocina?**

Mi gusto por la cocina ha estado presente desde que era joven, siempre he sido un cocinillas y me ha gustado comer bien. Tanto es así, que a los 16 años me inicié en el mundo de los fogones, primero como ayudante durante los veranos en Santander y a los 21 me embarqué en una gran aventura, me fui a trabajar a Londres durante 5 años.

**¿Cuál ha sido tu formación gastronómica?**

Empecé con un curso de ayudante de cocina y a partir de ahí mi formación ha sido continua. He realizado cursos de gastronomía tradicional, pero también cocina moderna donde he aprendido a cocinar al vacío, a baja temperatura y diferentes técnicas de emplatado. A día de hoy estoy cursando uno de panadería.

*"La nuestra es una cocina informal y desenfadada"*

**Participaste en el concurso de Mejores Arroces 2017 con tu receta de Arroz meloso de vieiras y langostinos al cava con lima, jengibre y leche de coco, ¿cuál es el secreto de esta elaboración?**

El secreto está en realizar un arroz diferente al tradicional con vieiras, dándole un toque asiático. Visto en perspectiva, la fusión fue lo que atrajo más al jurado. En el restaurante es un plato que siempre llama mucho la atención y lo seguimos ofreciendo en nuestra carta de sugerencias.

**¿Cómo definirías el estilo de Gula?**

Nuestro estilo es mediterráneo y tradicional, con toques asiáticos. La nuestra es una cocina informal y desenfadada, trabajando siempre con ingredientes de primera calidad.

**¿Qué platos te han supuesto un mayor reto como chef?**

Pues seguramente han sido el Tartar de atún rojo y el Tataki, el milhojas de foie y la Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura, los tres muy populares entre nuestros clientes. También la propuesta que presentamos en el concurso fue un desafío, el Arroz meloso de vieiras y langostinos al cava, con lima, jengibre y leche de coco.

**¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?**

No tengo ningún referente gastronómico en especial, pero me quedaría con el trabajo de Óscar Calleja y Martín Berasategui, ya que siempre consiguen impresionarme.

**¿Qué ingredientes no pueden faltar en vuestra cocina?**

Nuestra cocina se basa en un producto fresco y de calidad. Entre los ingredientes que incorporamos a nuestras recetas, no pueden faltar las carnes de cebón y los pescados.

**¿Cuál es el plato más aclamado de Gula?**

Si hablamos de los entrantes, destaca el Tartar de atún rojo ligeramente picante. Como plato principal, la Presa ibérica con piña caramelizada y un toque de Pedro Ximénez es también muy demandado por los comensales.

# ARROZ MELOSO

*de vieiras y langostinos al cava, con lima,  
jengibre y leche de coco*

*Ingredientes para 6 personas*

- 1 kg. Arroz bomba
- 1 kg. Solomillo de vieira
- 2 kg. Langostinos
- 2 Tomates de ensalada
- 1 lata Leche de coco
- 21 gr. Azafrán en hebra
- 1 Pimiento rojo
- 1 Pimiento verde
- 1 manojo de Cebolletas
- 1 manojo de *Lemon grass* en rama
- 4 hojas de Lima *Kaffir*
- Jengibre en rama
- Aceite de oliva
- Sal fina
- Sal en escamas
- Cava semiseco
- 1 Pimentón de la vera

**31. de Fondo de Marisco líquido Knorr Profesional**  
**42 gr. de Base para paella Knorr**

Para la preparación de los ingredientes, cortar el pimiento rojo, el pimiento verde y la cebolla en brunoise. Trocear el *lemon grass* y el jengibre en corte grueso. Marcar en cruz el tomate, escaldar y pelar. Desechar las pepitas y el centro y cortar los laterales en brunoise. Rallar un poco de jengibre.

Por otro lado, sofreír el *lemon grass* y el jengibre en aceite de oliva virgen. Retirar y añadir el solomillo de vieira y los langostinos pelados y apartar.

Sofreír el pimiento y la cebolla e integrar el tomate. Una vez hecho el sofrito añadir el arroz, sofreír

el conjunto y poner la sal, la **Base para paella Knorr**, pimentón de la vera, el azafrán y las hojas de lima *Kaffir*. Remover el conjunto.

A continuación, incorporar el cava y reducirlo. Agregar el **Fondo de Marisco líquido Knorr Profesional** previamente calentado poco a poco con movimientos envolventes. A falta de 5 minutos para terminar el arroz, echar las vieiras y los langostinos. Una vez reducido el caldo, mantearlo con leche de coco. Dejar reposar un minuto el arroz antes de emplatar.



Conoce a los

# SEGUNDOS CLASIFICADOS DE CADA ÁREA

2017



## Restaurante La Borda

de Zaragoza, Zaragoza

*Segundo Clasificado Región Este (Cataluña y Aragón)*

## Restaurante Com a Casa

de Massamagrell, Valencia

*Segundo Clasificado Región Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia)*



## Restaurante Parcela 15

de Torredelcampo, Jaén

*Segundo Clasificado Región Sur (Extremadura y Andalucía)*

## Restaurante Eiffel

de Madrid, Madrid

*Segundo Clasificado Región Centro*

*(Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha)*

## Restaurante Maryobeli

de Cogeces del Monte, Valladolid

*Segundo Clasificado Región Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria, Castilla y León, Navarra y País Vasco)*

## Restaurante La Casona del Vino

de Candelaria, Santa Cruz de Tenerife

*Segundo Clasificado Región Canarias (Islas Canarias)*



Restaurante

# LA BORDA

7º Finalista Concurso Nacional

2º Clasificado Zona Este (Cataluña y Aragón)

*Arroz negro con sepia y gambas, brocheta de chipirón y gambones, puré de piquillos y alioli suave de carabineros*

*Ingredientes para 10 personas*

4 Cebollas  
 4 Pimientos verdes  
 3 Pimientos rojos  
 6 Zanahorias  
 500 gr. Sepia  
 300 gr. Gambas peladas  
 8 sobres de Tinta de calamar  
 1 kg. Arroz bomba  
 3 Puerros  
 1 rama de Apio  
 3 Chipirones  
 3 Gambones cocidos  
 15-20 Pimientos de piquillo

1 cabeza y espinas de Rape y Merluza  
 13 dientes de Ajo  
 1 puñado de Perejil picado  
 2 horas de Laurel  
 2 Huevos  
 1 taza Tomate frito  
 10 Carabineros

**1 l. de Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr**

**50 gr. de Roux Espesante Claro Knorr**

**50 gr. de Fondo de Pescado deshidratado Knorr**



Para elaborar el fumet poner en una cazuela 1 cebolla, 1 puerro, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo, 3 zanahorias, 1 ramita de apio y la cabeza y espinas de rape y merluza, todo con 5 litros de agua y el **Caldo líquido concentrado de Marisco Knorr**. Llevar a ebullición durante 30 minutos. Colar y mantener el fumet caliente.

A continuación, sofreír las verduras con los dientes de ajo y el laurel. Añadir los carabineros y 15-20 granos de pimienta negra y remover bien. Agregar un par de cucharadas de harina y cocinar 2 minutos. Flambear con el brandy e incorporar una tacita de salsa de tomate frito, 1,5 litros de fumet, y llevar a ebullición otra media hora. Triturar, colar y reservar.

Por otro lado, picar y rehogar la cebolla y el puerro, incorporar los piquillos, la salsa de tomate frito, 1 litro de fumet y hervir unos 20 minutos.

A continuación, triturar, colar y espesarlo con **Roux Espesante Claro Knorr**. Finalmente, rectificar de sal. Para elaborar el arroz picar muy fino 1 cebolla, 1 pimiento verde, 1 pimiento rojo y 1 zanahoria y hacer un sofrito. Verter la salsa de tomate frito, dejar reducir un poco y agregar la sepia cortada en dados pequeños. Rehogar ligeramente e incorporar el **Fondo de Pescado deshidratado Knorr**. Después de diluir la tinta de calamar, añadir a la cazuela del arroz. Dejar cocinar a fuego lento unos minutos.

A continuación, añadir el arroz cocinando a fuego suave durante 20 minutos. Cuando falten 5 minutos, añadir las gambas peladas crudas. Retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos.

Por último, limpiar los chipirones y marcar en la sartén, pelar los gambones y ensartar. Pasar la brocheta de nuevo por la sartén vuelta y vuelta.

Restaurante

# COM A CASA

**8º Finalista Concurso Nacional**

*2º Clasificado Zona Levante (Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia)*

## *Paella Valenciana acompañada de alcachofas y caracoles*

*Ingredientes para 6 personas*

600 gr. Pollo  
600 gr. Conejo  
350 gr. Judías verdes  
200 gr. Garrofón  
2 Tomates maduros  
200 ml. Aceite  
1 kg. Alcachofas  
400 gr. Caracoles  
Pimentón dulce  
Agua  
Sal  
Azafrán  
Arroz  
**75 gr. de Caldo para paella  
deshidratado Knorr**

Calentar una paella a fuego medio y echar el aceite. Una vez esté caliente, introducir el pollo troceado. Más tarde, cuando éste haya cogido un poco de color, incorporar el conejo y sofreír todo junto hasta que quede bien cocinado.

A continuación, añadir las judías verdes y sofreír conjuntamente con el pollo y el conejo y luego agregar el tomate rallado. Una vez esté sofrido,

complementar con el pimentón, añadir el agua, el **Caldo para paella deshidratado Knorr** y el garrofón, y hervir durante 25-30 minutos. Echar los caracoles y las alcachofas, y cocinar unos 3 minutos más.

Finalmente, verter el arroz y dejar hervir a fuego máximo los primeros 10 minutos y el resto a fuego medio-bajo hasta que el arroz quede en su punto.

Restaurante

# PARCELA 15

9º Finalista Concurso Nacional

2º Clasificado Zona Sur (Extremadura y Andalucía)

## Arroz a la Marinera

*Ingredientes para 4 personas*

- 3 dientes de Ajo
- 1 Cebolla pequeña
- ½ Pimiento rojo
- 1 pizca de Perejil fresco
- 1 pizca de Azafrán en hebra
- 1 hoja de Laurel
- 300 gr. Gamba arrocera, Berberechos, Almejas, anillos de Calamar y Mejillones
- 250 ml. Agua de mar
- 500 ml. Agua dulce
- 250 gr. Arroz redondo
- 560 ml. de Fondo líquido de Marisco Knorr**



En una olla agregar un poco de aceite para freír los ajos enteros. Una vez dorados, colocarlos en un vaso batidor, añadiendo el azafrán, el perejil, el laurel y un poco de agua. Para aportar color, incorporar un toque de colorante alimenticio. Batir todo y reservar.

Picar la cebolla muy fina y sofreír. A continuación, añadir el pimiento rojo, también picado. Cuando esté sofrito, agregar los anillos de calamar y dar unas vueltecitas.

A continuación, incorporar el **Fondo líquido de Marisco Knorr**, el agua de mar y completar con agua dulce, dejándola hasta que llegue al punto de ebullición. Posteriormente, verter el arroz removiendo para que no se pegue y dejar cocer 20 minutos.

Finalmente, cuando queden 5 ó 6 minutos para retirar el guiso del fuego, incorporar el resto de marisco para conseguir que esté hecho y no se pegue.



Restaurante

# EIFFEL

10º Finalista Concurso Nacional

2º Clasificado Zona Centro (Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha)

## Paella arroz "prohibido" con trufa y carabinero

*Ingredientes para 6 personas*

- 500 gr. Arroz venere
- 250 gr. Cebollas tiernas
- 2 dientes de Ajo
- 200 gr. Calamar fresco
- 0,20 l. Aceite de oliva virgen extra
- 12 Carabineros pequeños (periquitos)
- 50 gr. Arroz blanco
- 100 gr. Pimiento verde
- 100 gr. Pimiento rojo
- 100 cl. Coñac
- Trufa laminada
- Caldo de trufa
- 30 ml. de Fondo líquido de Marisco Knorr**



Saltear en aceite un poco de cebolla, ajo y los calamares muy picaditos. Cuando todo esté tierno, incorporar el arroz y cubrir de agua. Seguidamente incorporar el **Fondo líquido de Marisco Knorr** y poner a cocer durante 40 minutos. Agregar agua si fuese necesario hasta conseguir el punto del arroz. Reservar para el emplatado.

Por otro lado, elaborar una salsa americana con el resto de la cebolla y el pimiento verde y rojo

picados en brunoise, las cabezas y las pieles de los carabineros, y flambear con coñac. Añadir el caldo y el arroz, y cocer durante 20 minutos. Pasar por la Thermomix y colar por un chino.

Para terminar el plato, montar el arroz sobre un molde redondo, cubrir el fondo del plato con la salsa americana, incorporar la carne de carabinero picada, aromatizar con trufa al gusto y colocar unos brotes de cebolla para decorar.



Restaurante

# MARYOBELI

11º Finalista Concurso Nacional

2º Clasificado Zona Norte (Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria, Castilla y León, Navarra y País Vasco)

## Arroz de Marisco Premium

*Ingredientes para 10 personas*

Sal  
500 gr. Chipirones  
10 Gambones  
10 Cigalas  
30 Gambas  
30 Almejas  
1 Bogavante  
10 Cangrejos  
1 Pimiento rojo  
4 ml. de Colorante alimenticio  
Aceite de oliva virgen extra  
**50 gr. de Caldo para paella deshidratado Knorr**  
**1 pastilla de Caldo de Pescado deshidratado Knorr**



Calentar en una paella aceite de oliva virgen extra y rehogar el marisco poco a poco.

Cuando este haya soltado sus jugos, añadir el **Caldo para paella deshidratado Knorr** y la pastilla de **Caldo de Pescado deshidratado Knorr**. Dejar cocer durante 5 minutos.

En una sartén aparte, sofreír el pimiento cortado en juliana e incorporar el arroz. Remover hasta que absorba bien el aceite. Pasados unos minutos, integrar esta mezcla en la paellera. Cocer aproximadamente 20 minutos hasta que el arroz esté cocido. Dejar reposar unos minutos antes de servir.

Restaurante

# LA CASONA DEL VINO

**12º Finalista Concurso Nacional**  
*2º Clasificado Zona Canarias (Islas Canarias)*

## Arroz de Pescado y Marisco

*Ingredientes para 6 personas*

Sal  
450 gr. Arroz bomba  
240 gr. Cebolla  
240 gr. Pimiento rojo  
6 dientes de Ajo  
90 ml. de Aceite virgen extra  
300 gr. Gambas  
300 gr. Mejillones  
300 gr. Almejas

**1 l. de Fondo líquido de Marisco Knorr**



Preparar los ingredientes para el sofrito: picar la cebolla en brunoise, hacer lo mismo con el pimiento rojo y trocear los dientes de ajo.

Poner en una paella aceite a calentar. Saltear el pimiento rojo, los dientes de ajo y la cebolla a fuego medio. Remover para evitar que se pegue y cuando el sofrito esté listo, añadir el arroz homogéneamente en la paella. Rehogar durante 5 minutos,

mezclar el arroz con el sofrito y agregar el litro de **Fondo líquido de Marisco Knorr**. Hervir durante 10 minutos e incorporar las gambas, los mejillones y las almejas.

Cocinar 5 minutos más y apagar el fuego. Para que el arroz quede en su punto dejar reposar unos últimos minutos y servir.

# ¡LO MEJOR ESTÁ POR VENIR!

Tal fue el alcance que obtuvo la primera edición del concurso **Mejores Arroces 2017**, que más de **1.000 restaurantes** españoles se inscribieron en él para ofrecer a sus comensales el arroz perfecto. Los cocineros pusieron a trabajar su creatividad y experiencia frente a los fogones en busca de su mejor versión. La campaña fue todo un éxito y consiguió aumentar el tráfico de clientes de los restaurantes y fidelizarlos con deliciosas propuestas.

El arroz es un plato emblemático de la gastronomía española y existen múltiples formas de prepararlo. Todo depende de la habilidad del cocinero, de la variedad de ingredientes y de las múltiples recetas que se elaboran dependiendo de la zona geográfica. Por ese motivo, no cesamos en nuestro empeño de seguir investigando sabores distintos y nuevas combinaciones.

Esta nueva edición es la oportunidad perfecta para los chefs que quieran poner a prueba sus conocimientos y su talento, ya que tendrán que exprimir al máximo su destreza y demostrar que son unos maestros arroceros. Asimismo, el certamen brinda la posibilidad a los restaurantes de aumentar su visibilidad y hacerse un nombre en el mundo gastronómico español.

Los finalistas de la primera edición acabaron incorporando sus recetas en sus cartas por petición de los consumidores tras el éxito del concurso.

Por ese motivo, ya está todo en marcha para arrancar con la segunda edición de Mejores Arroces.

## ¿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](http://www.mejoresarroces.es) y registra tu restaurante al subir tu ticket de compra o código de gestor.

3 - Publica tu receta y **pon tu arroz en boca de todos!**

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

De nuevo, serán los propios comensales los encargados de elegir, según su criterio, las recetas merecedoras del galardón y de poner tu arroz en boca de todos.



Kiko Moya - Restaurante l'Escaleta - 2\* Estrellas Michelin



Participa en la campaña  
Mejores Arroces y pon tu  
arroz en boca de todos.

Descubre todas las ventajas de participar en  
[ufs.com](http://ufs.com)





 [@UnileverFS\\_es](https://twitter.com/UnileverFS_es)

 [@UnileverFoodSolutionsEspana](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsEspana)

[ufs.com](http://ufs.com)