

MAESTROS ARROCEROS



Mejor Arroz 2019: Marisqueo y su arroquito con infusiones y emulsiones de mar y tierra del chef David Couñago, restaurante MalaSangre Food & Club, Vigo.



**Unilever
Food
Solutions**

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.©



Unilever
Food
Solutions

MENÚ

4

Editorial por
Peio Cruz

6

Editorial
embajador
del concurso:
Kiko Moya

10

Grano a grano:
los mejores
arroz de
España

14

1^{er} Premio:
Malasangre
Food & Club

20

2^o Premio:
Solraig by
Tibu-Ron

24

3^{er} Premio:
La Herradura

28

4^o Premio:
Mar y Magma

32

5^o Premio:
Los Mellizos

36

6^o Premio:
La Herrería

40

Un viaje por
los arroz de
España

48

Maestras
Arroceras

50

Mejores
Arroz 2020



Peio Cruz : Lead chef Unilever Food Solutions

EDITORIAL

PEIO CRUZ

Aportar soluciones de valor a los profesionales de la hostelería es el reto que nos planteamos día a día en Unilever Food Solutions. Estas soluciones se traducen en productos de gran calidad, formación en distintas áreas, inspiración para innovar en la cocina y nuevos métodos **para que su día a día sea más fácil y enriquecedor. 'De chefs para chefs**, tal como reza nuestra vocación de servicio.

Con la amplia cultura gastronómica de este país, estar al lado de los chefs que la nutren es el motor que nos mueve, por ello en esta tercera edición de Mejores Arroces hemos querido potenciar la visibilidad de los concursantes, fomentando la afluencia de nuevos clientes con **campañas de publicidad y herramientas de captación que han atraído a más de 8.000 comensales este 2019.**

Con ello hemos conseguido consensuar en nuestro país un exitoso escaparate alrededor del arroz. Este cereal, tan versátil, se ha servido un año más con propuestas de todos los rincones e ingredientes regionales que han permitido a restaurantes con carta y menú demostrar su pasión por los fogones. Para nosotros el éxito ha estado en conseguir la máxima visibilidad para

los concursantes que tratan con mimo recetas que preparan día a día.

La final de Mejores Arroces 2019 se ha vivido como nunca, con un público muy entregado que ha podido ver de primera mano como se elaboran los Mejores Arroces de España. Tras dos horas de preparación y los nervios a flor de piel, hemos podido ver como las mejores recetas de arroz se han reñido en un desenlace muy ajustado que demuestra que el talento nos sobra en los fogones de este país. Esperamos la 4ª edición con ganas de seguir descubriendo increíbles recetas.

Para nosotros el éxito ha estado en conseguir la máxima visibilidad para los concursantes que tratan con mimo recetas que preparan día a día.

KIKO MOYA

Chef de L'Escaleta y Embajador de Mejores Arroces 2020

Arroz negro, a banda, caldoso, al horno... El arroz es un símbolo de nuestra cultura gastronómica y es que solo hace falta recorrer lo largo y ancho de nuestro país para darse cuenta de que es un auténtico vertebrador de nuestra cultura gastronómica y de nuestra manera de entenderla. Las variedades de este cereal son tantas y es tan versátil, que permite cocinarlo con infinidad de ingredientes.

Detrás de cada arroz siempre hay una historia y en muchos casos los cocineros se inspiran en recetas familiares o siguiendo la tradición de su tierra de origen. Por eso, estoy feliz de formar parte de esta gran familia que es Mejores Arroces, de la mano de Unilever Food Solutions, ya que puedo ser testimonio de las historias de los finalistas que llegan llenos de ilusión a cada final para mostrar a todos su plato de arroz.

A veces nos perdemos buscando maneras de innovar o de fusionar en nuestras recetas, pero muchas veces el mejor arroz es el que cocinamos diariamente en nuestros restaurantes. La pregunta acerca de cuál es el secreto para dar con el mejor

arroz se plantea en numerosas ocasiones y la respuesta es muy simple, solo hay que tener en cuenta el punto del arroz y buscar siempre un sabor equilibrado y compensado.

“Detrás de cada arroz siempre hay una historia”

Creo que tenemos que estar orgullosos de nuestros arroces y del trabajo que hacen los cocineros en todos los rincones de nuestro país por sacar diariamente su mejor versión, el plato con el que ellos se identifican y quieren compartir con los demás. Un buen plato de arroz, si se cocina con cariño y respeto por el producto siempre será nuestra mejor carta de presentación. Por eso, invito a todos aquellos apasionados por los arroces a seguir sorprendiendo al mundo con vuestras mejores recetas y disfrutar cocinándolas, como con los mejores arroces, a fuego lento.



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





KIKO MOYA

UN COCINERO
DE SIEMPRE,
COMO NUNCA

En una villa situada a las afueras del municipio de Cocentaina (Alicante), la cocina del restaurante L'Escaleta es un pequeño laboratorio donde no paran de experimentar con los sabores propios de la comarca. El restaurante debe su nombre a una pequeña escalera que conducía a su primer emplazamiento, un semisótano de Cocentaina. Ahora, el restaurante goza de una localización en plena naturaleza y al frente están Kiko Moya y Alberto Redrado, la segunda generación de aquel restaurante familiar.





Kiko Moya se ha criado entre fogones y se nota. Cuando regresó a casa después de pasar por el Bulli o El Cellar de Can Roca, transformó la cocina de L'Escaleta y fue modificando su discurso a través de un proceso lento en busca de una identidad propia. Más allá de reconstruir y repensar los platos que presenta, Kiko pretende aportar algo nuevo trabajando a partir de aquellos sabores con los que crecimos y que nos identifican. Una cocina pensada, sosegada e íntima que le ha valido numerosos premios, entre ellos, las dos estrellas Michelin (2000 y 2017) y los tres soles Repsol (2013).

“Si lo haces bien, eres perseverante y crees en ello, puedes llegar a cualquier lado” es su respuesta si le preguntan por el secreto de su éxito. Tanto es así, que en el documental de su hermano Luis Moya ‘Y en cada lenteja, un Dios’ nos muestra un viaje gastronómico y emocional al origen de las ideas que desde L'Escaleta han sido capaces de crear: un mundo culinario único, honesto y crucial.

Porque si de algo saben en L'Escaleta es de gastronomía, hasta el punto de conseguir que muchos se desplacen a este pequeño rincón de la

“Si lo haces bien, eres perseverante y crees en ello, puedes llegar a cualquier lado”

provincia alicantina. De hecho, la cocina de Kiko Moya bebe de los productos típicos de la zona. De esta forma, ha conseguido valerse de las mejores materias primas, a las que aplica técnicas de cocina novedosas, pero siempre con la máxima de respetar el sabor original del producto. Y es que L'Escaleta no sería sin Concentaina y Concentaina no sería sin L'Escaleta.

Sin embargo, hay un plato que destaca por encima de todos y que Kiko Moya elabora según su propia visión: el arroz. No podía ser de otra forma, el arroz le corre por las venas como buen alicantino, y Kiko Moya ha conseguido que sus arroces al cuadrado traspasen fronteras.

Gracias a una bandeja de hierro, diseñada *ad hoc* y apta para usar en el horno, se consigue un fino arroz de una sola capa que concentra todo el sabor de su elaboración. La variedad de arroz más utilizada en L'Escaleta es el arroz bombón acompañado de pimientos y carne, de bull de atún, de alcachofas y habitas, de caza y setas... Las combinaciones son siempre acertadas y sobresalientes.

La cocina de Kiko Moya es, dice él, “sincera y poco pretenciosa que intenta emocionar desde la sencillez en la presentación y sorprender con ingredientes ya conocidos”. Y, aunque Kiko Moya procura rodearse de su gente para conseguirlo —en L'Escaleta hay varios trabajadores que llevan décadas trabajando allí—, como él mismo reconoce “a veces lo conseguimos y otras no, pero siempre lo intentamos”. Estamos de acuerdo.

GRANO A GRANO:

RECORREMOS LOS MEJORES ARROCES DE ESPAÑA

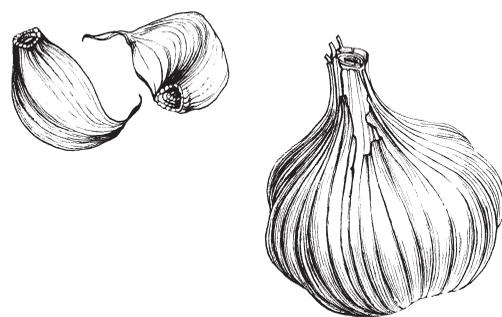
La gran final en Murcia puso fin a la tercera edición de Mejores Arroces, el concurso que sigue “desgranando” los mejores platos de arroz del territorio nacional. Este tercer año nos ha dejado más de 500 recetas de arroz de todos los restaurantes participantes y 8.000 votos de los consumidores.

En el certamen de 2019 hemos visto propuestas de todo tipo, desde algunas que utilizaban ingredientes de proximidad hasta apuestas por la fusión con otras culturas. Y aunque todavía nos sorprenden las mil maneras de hacer un arroz, hay un ingrediente que nunca falla: el cariño que siempre le ponen los chefs.

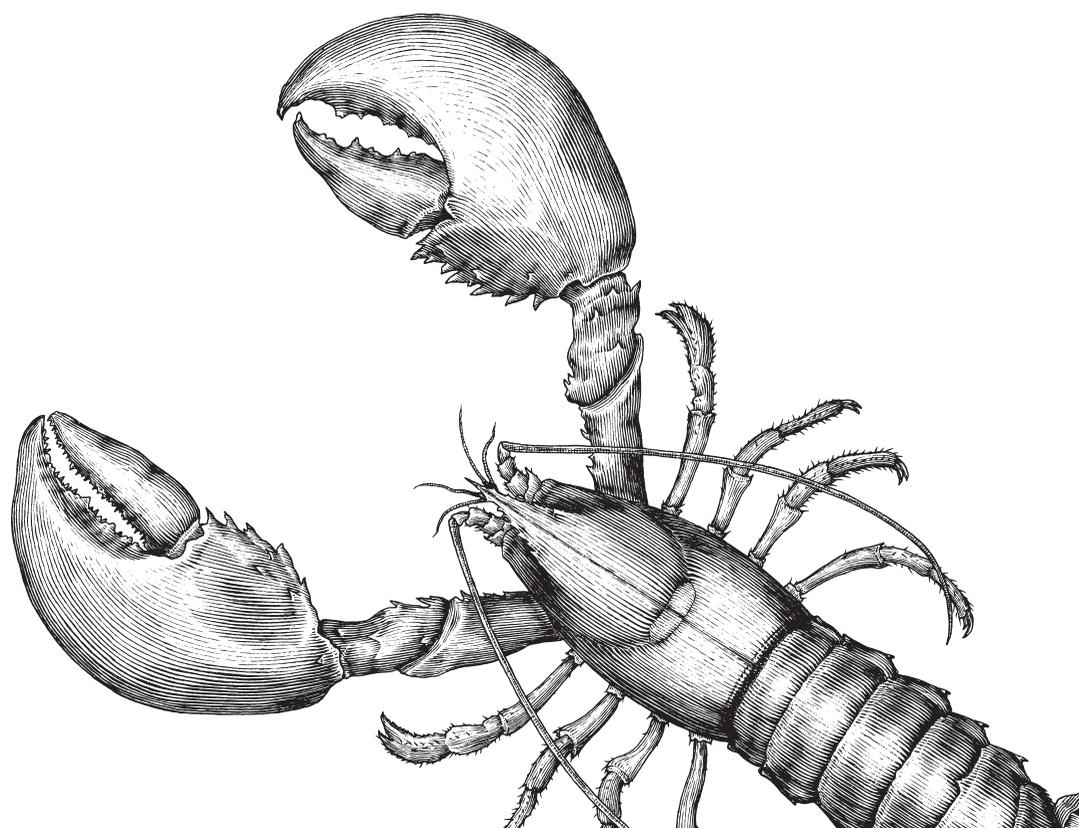


GANADORES DEL CONCURSO MEJORES ARROCES 2019

1^{er}**JUAN DAVID COUÑAGO****1^{er} Premio Mejores Arroces***Ganador Zona Norte***Restaurante MalaSangre Food & Club***(Rúa da República Arxentina, 6, 36021, Vigo, Pontevedra)***2^o****CARLES SORIANO****2^o Premio Mejores Arroces***Ganador Zona Este***Restaurante Solraig by Tibu-Ron***(Passeig Marítim, 169, 08860, Castelldefels, Barcelona)***3^{er}****AURORA TORRES****3^{er} Premio Mejores Arroces***Ganadora Zona Levante***Restaurante La Herradura***(Avenida del Mar, s/n, 03187, Los Montesinos, Alicante)***4^o****IGNACIO RODRÍGUEZ****4^o Premio Mejores Arroces***Ganador Zona Canarias***Restaurante Mar y Magma***(Avenida Marítima, 31, Locales 9 y 10, 38530, Candelaria, Santa Cruz de Tenerife)***5^o****CRISTÓBAL MARTÍN****5^o Premio Mejores Arroces***Ganador Zona Sur***Restaurante Los Mellizos***(Calle de San Ginés, 20, 29620, Torremolinos, Málaga)***6^o****FERNANDO ORTEGA****6^o Premio Mejores Arroces***Ganador Zona Centro***Restaurante Real Club de Golf La Herrería***(Carretera Robledo de Chavela, s/n, 28200, San Lorenzo de El Escorial, Madrid)*



CONOCE A LOS
GANADORES
2019



1^{er} RESTAURANTE
MALASANGRE FOOD & CLUB

Vigo

DAVID COUÑAGO

Ganador del Mejor Arroz de España

2^o RESTAURANTE
SOLRAIG BY TIBU-RON

Castelldefels

CARLES SORIANO

Ganador de Catalunya y Aragón

3^{er} RESTAURANTE
LA HERRADURA

Los Montesinos

AURORA TORRES

Ganadora de la Comunidad Valenciana, Islas Baleares y Murcia

4^o RESTAURANTE
MAR Y MAGMA

Tenerife

IGNACIO RODRÍGUEZ

Ganador de Canarias

5^o RESTAURANTE
LOS MELLIZOS

Torremolinos

CRISTÓBAL MARTÍN

Ganador de Andalucía y Extremadura

6^o RESTAURANTE REAL CLUB DE GOLF
LA HERRERÍA

San Lorenzo de El Escorial

FERNANDO ORTEGA

Ganador de la Comunidad de Madrid y Castilla-La Mancha





MALASANGRE FOOD & CLUB

Finalista Mejores Arroces 2019, ganador | Ganador Mejores Arroces 2019 Zona Norte

JUAN DAVID COUÑAGO

Chef del restaurante **MalaSangre Food & Club** de Vigo

¿Cómo empezó tu pasión por la cocina profesional? ¿Siempre quisiste trabajar entre fogones?

Creo que ya desde bien pequeño me interesé por la cocina. A los 13 o 14 años ya hacía mis pinitos en casa, pero mi trayectoria profesional no empezó hasta los 22, cuando empecé a estudiar restauración mientras trabajaba los fines de semana en un restaurante del que guardo muy buen recuerdo. Me decanté por este sector gracias a mis padres. Mi madre siempre insistía en que

valía para esto y mi padre mostraba una devoción digna de mención por cada plato que salía de mi cocina. Sin duda, sus consejos fueron claves para tomar la decisión de dedicar mi vida a la cocina profesional.

¿Cuál es tu bagaje? ¿Cómo obtuviste la formación que te ha llevado a ganar este premio?

Empecé estudiando restauración en Pontevedra, en el Centro Integrado de Formación Profesional

Carlos Oroza. Ahí aprendí muchísimo y las técnicas y conocimientos que adquirí en aquella época todavía me acompañan en la cocina. Aun así, mis grandes compañeros de viaje siempre han sido los libros. Cuando estudiaba, devoraba todos los libros de cocina que se cruzaban en mi camino. Leí decenas, cientos de libros que me introdujeron a métodos culinarios y recetas procedentes de todo el mundo. Además, siempre me ha gustado complementar mi carrera con pequeños cursos formativos que he ido realizando a lo largo de mis años de profesión. La formación continua es importante para mí. Hay que renovarse o morir, y más en la cocina.

Para mí, la principal inspiración del plato es el mar y el aprecio que un gallego siente por todos los productos que este nos ofrece

¿Cuál ha sido tu trayectoria profesional en la restauración? ¿Recuerdas tus inicios en este sector?

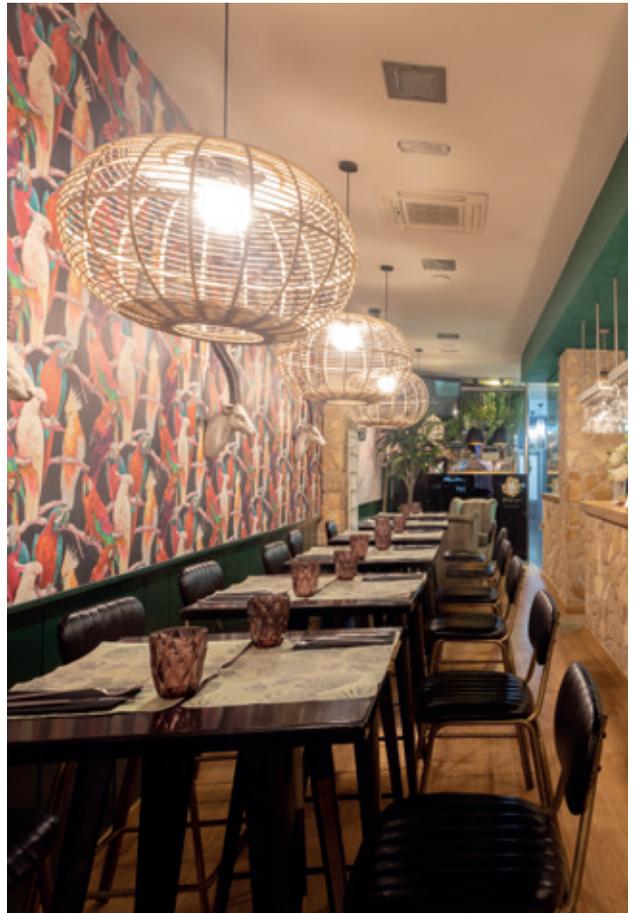
A parte de ser el chef de MalaSangre, también soy copropietario junto a mi mujer, Cristal. Sin duda, su trabajo y apoyo han sido esenciales para sacar adelante este proyecto y siempre estaré en deuda con ella por ayudarme a cumplir este sueño en el que trabajamos juntos cada día.

Antes de MalaSangre estuve trabajando en el Restaurante Marina Davila durante más de ocho años. Ahí consolidé mi carrera profesional y aprendí a superar los retos que afrontamos cada día los que nos dedicamos a la restauración. Anteriormente, pasé por diferentes establecimientos que han contribuido a forjar todas las cualidades, técnicas y cociones que caracterizan hoy la cocina de mi restaurante.

Participaste en el concurso Mejores Arroces 2019 con la receta Marisqueo y su arroquito con infusiones y emulsiones de mar y tierra. ¿Por qué te decantaste por este plato?

Elegimos el Marisqueo porque representa perfectamente lo que hacemos en el restaurante. Nuestros platos presentan un respeto profundo por la cocina tradicional, siempre cuidando al máximo cada detalle, pero sin olvidar las nuevas propuestas que surgen cada día en las cocinas de todo el mundo.

Vanguardia y tradición, una combinación que ofrece muchas posibilidades de innovación y que queremos plasmar en nuestra propuesta gastronómica. Para nosotros es muy importante no dejar atrás la fusión entre sociedad, cultura y gastronomía que caracteriza nuestras calles y, por consiguiente, nuestras creaciones culinarias.



¿Cuál crees que es la mayor inspiración para la elaboración de este plato?

Sin duda, el plato está inspirado en Vigo, en Galicia y en su cultura de mar. En un recuerdo, en una manera de ver y entender la vida y, sobre todo, en la gastronomía. En un sentimiento de orgullo y respeto por nuestra tierra y nuestras gentes. Y en un amor interminable por este sector tan cambiante y competido como es la cocina. Aunque si me tuviera que quedar con una sola cosa, sin duda el principal elemento del plato es el mar y el aprecio que un gallego siente por todos los productos que este nos ofrece.

¿Cómo valoras tu paso por el Concurso Mejores Arroces 2019? ¿Recomendarías a otros chefs que se animen a participar?

¿El concurso? Una experiencia brutal. La organización por parte de Unilever Food Solutions, la acogida que recibimos los chefs participantes, la oportunidad única de conocer y aprender de grandes chefs reconocidos... En resumen, muy recomendable.

Además, trabajar junto a otros compañeros de profesión siempre te abre los ojos a nuevas propuestas y maneras de entender la cocina. ¡Fue una aventura bárbara!



Nada como gozar de una larga experiencia elaborando arroces para bordar la preparación perfecta

¿Cuál dirías que es el secreto que ha llevado tu receta hasta lo más alto del concurso?

Como sucede a menudo en la cocina, el secreto del plato reside en varios elementos igualmente importantes. El sofrito y el caldo son esenciales para elaborar un buen arroz. Sin eso, es muy difícil que la receta sea memorable. Por otro lado, para este plato en concreto aplicamos siempre una cocción minuciosa, casi milimetrada. Y, por supuesto, nada como gozar de una larga experiencia elaborando arroces para acabar de bordar la preparación perfecta.

¿Tu paso por el concurso ha afectado el día a día de tu restaurante?

¡Sin duda! Desde que ganamos la edición de Mejores Arroces 2019 los arroces se han convertido en la elección preferida de nuestros comensales. Ahora ocupa las primeras posiciones del restaurante, no hay día que no salgan arroces de la cocina. Este es seguramente el cambio más evidente, aparte del reconocimiento y las felicitaciones que recibimos cuando ganamos el concurso.

¿Qué cualidades valoras más en un chef profesional?

Para mí, un chef debe ser, sobre todo, limpio y ordenado en su trabajo. Además, es importante que sea meticuloso y que nunca olvide la creatividad en sus platos. Los conocimientos también son muy importantes. Valoro especialmente que un chef sepa ser un buen líder, ambicioso pero no avaricioso, y que se sepa comunicar. Por último, me encanta ver habilidades en un chef, sentir su pasión, que se sienta vivo y libre al cocinar. Creo que son cosas que luego marcan la diferencia en sus creaciones.



Y, para acabar, dicen que en casa de herrero, cuchillo de palo. ¿Se cumple en tu caso? ¿O también lideras los fogones en casa?

Generalmente no. La verdad es que no me gusta mucho cocinar en casa. Los hornillos no funcionan demasiado bien, el fregadero es bastante pequeño y cada vez que me pongo a cocinar armo mucho jaleo. Supongo que estoy más acostumbrado a la cocina del restaurante... Así que, sí, en mi caso (y por desgracia) el dicho se cumple.



Restaurante MalaSangre Food & Club

Chef Juan David Couñago

MARISQUEO Y SU ARROCITO CON INFUSIONES Y EMULSIONES DE MAR Y TIERRA

Ingredientes para 10 personas

Para el arroz:

400 gr. Arroz Calasparra
150 ml Aceite de oliva virgen extra
2 l. Fumet
200 ml Americana "especial carabinero"
200 gr. Sofrito base
4 uds. Vieiras medianas de Cambados
4 uds. Carabineros nº3
300 gr. Berberecho gordo especial de Noia
300 gr. Navaja extra de Cíes (4 un tamaño extra)
200 gr. Percebe gordo
100 gr. Alga Codium
Plancton liofilizado Planton Plus "Topping"

Leche de coco deshidratada Knorr

Sal gruesa yodada

Para las emulsiones:

300 ml Leche entera
800 ml Aceite girasol
50 ml Aderezo líquido cítrico Knorr
100 ml Puré concentrado ají amarillo
2 gr. Plancton para hidratar
2 uds. Dientes de ajo
15 gr. Sal fina
Pimienta negra molida
Ajinomoto (Glucomato)

En una paellera, poner el arroz indicado con un chorrito de aceite y homogenizar bien hasta que acabe con una leve capa de grasa. A fuego medio, regar con vino blanco que se evaporará al instante. Agregar el pimentón, el sofrito y la americana. Fondear un par de minutos y añadir el caldo caliente. Cocer durante 10 min a fuego fuerte. En ese momento, introducir en la paellera el marisco bien dispuesto y tapar 3 min más hasta que el bivalvo abra del todo. Reservar.

Emulsiones: en un vaso batidor o similar introducir el ajo, pimienta, sal, ajinomoto, la leche e ir añadiendo el aceite de girasol hasta conseguir una emulsión firme. A continuación, agregar la pasta de ají, el plancton y el **Aderezo líquido cítrico Knorr**. Introducir en tres biberones y reservar.

Emplatado. Quitar del arroz los ingredientes principales, limpiar en el caso de que fuese necesario y trocear para que sea más cómodo a la hora de disponerlos sobre el arroz.

Poner el arroz cremoso en el centro de un plato llano, el marisco bien dispuesto, el polvo de plancton y el de coco espolvoreado. Añadir las emulsiones en forma de puntos por los laterales del arroz. Delante del arroz, tres puntos de **Aderezo líquido cítrico Knorr** en forma de flecha donde colocar tres trocitos de la parte más vistosa de la navaja con tres esferas cada una de caviar de trucha. Terminar el plato con unas gotitas de aceite virgen, brotes y flores de producción ecológica.

SOLRAIG BY TIBU-RON

Finalista Mejores Arroces 2019, segunda posición | Ganador Mejores Arroces 2019 Zona Este

CARLES SORIANO

Chef del restaurante **Solraig by Tibu-ron** de Castelldefels, Barcelona



¿Dónde nace tu pasión por los fogones?

¿Siempre supiste que dedicarías tu vida a la cocina profesional?

Creo que la cocina me empezó a gustar ya de pequeño. Siempre me quedaba mirando a mi madre cuando cocinaba. Al principio me generaba curiosidad ver cómo elaboraba paso a paso aquellas recetas de mi infancia. Con el paso de los años, la cocina me empezó a interesar de manera distinta. Quería investigar, aprender, y finalmente decidí dedicar mi carrera profesional al mundo de la hostelería.

¿Cuál ha sido tu formación gastronómica?

Estudí tres años en Barcelona, en la Escuela Superior de Hostelería (ESHOB). Ahí aprendí el arte de la cocina, así como las técnicas, recetas y elaboraciones que me han llevado a ser el cocinero que soy hoy. Sin embargo, creo que la formación gastronómica se adquiere en la cocina, trabajando. El conocimiento es vital, pero lo que realmente consolida a un cocinero es el tiempo que pasa atareado entre fogones.

Participasteis en el concurso de Mejores Arroces y ya es la segunda vez que Solraig ha sido finalista de su zona, ¿os veremos el año que viene luchando por el premio?

Sin duda. Seguiremos luchando por el primer premio porque creemos que tenemos lo que hace falta para ganar el concurso. Nuestras elaboraciones han seducido al jurado durante dos años consecutivos, pero queremos seguir escalando hasta coronarnos como la receta ganadora del concurso. En Solraig nos encantan los retos y en este concurso ya somos veteranos. El año que viene más y mejor.

¿Qué beneficios consideras que te ha brindado participar en una iniciativa como esta?

Mejores Arroces te ofrece muchas experiencias valiosas como chef. Te brinda la oportunidad de conocer a compañeros de profesión y aprender de grandes profesionales. Además, te lo pasas genial, sobre todo en el evento final. Ahí pudimos presentar a todo el país una pequeña muestra de las propuestas que ofrecemos en Solraig. En general, una experiencia más que recomendable.

Sois especialistas en arroces, ¿qué criterios seguisteis para elegir la receta de este año?

Este año nos decantamos por la sencillez. Realzar el producto para nosotros es esencial, y eso hicimos. El guisante, por ejemplo, aporta una dulzura única que acompaña a la perfección las zamburiñas y el calamar. Queríamos jugar con eso, con el valor diferencial de cada ingrediente. Después de mucha prueba y error, conseguimos el resultado genuino que estábamos buscando, y así logramos posicionarnos como uno de los mejores arroces de todo el país.

Si tuvieras que elegir un plato en Solraig, ¿cuál sería?

Personalmente, mi preferido siempre ha sido el arroz meloso trufado. Es la receta que quedó en tercer lugar en la pasada edición del concurso. Además, es la estrella de nuestra carta. Antes del concurso ya salía bastante, pero desde que lo presentamos el año pasado se ha convertido en el ganador imbatible de nuestra carta. Si no lo habéis probado, ¡os invito a hacerlo!



En la final tuvimos la oportunidad de presentar a todo el país una pequeña muestra de lo que ofrecemos en Solraig

Si tuvieras que experimentar con otro tipo de cocina, ¿por cuál te decantarías?

Sin duda, la cocina japonesa. Este tipo de cocina siempre me ha interesado. Tiene una capacidad única de realzar lo simple y convertirlo en algo extraordinario, y eso no es nada fácil. Cada plato, cada elaboración juega con el protagonismo de todos sus elementos. Y ese es, para mí, el secreto del éxito que ha tenido en todo el mundo.

Y si tuvieses que escoger un ingrediente que represente tu vida, ¿cuál sería?

Pues, siguiendo con la cocina japonesa, el Wasabi fresco. Me fascinan todos los matices que presenta. Del dulce hasta el picante, es un ingrediente capaz de realzar el sabor de una forma única. Para mí presenta una oportunidad de fusionar sabores y experimentar con la tradición y la innovación. Al fin y al cabo, de eso va la cocina, ¿no?

Restaurante Solraig by Tibu-ron

Chef Carles Soriano

ARROZ CON ZAMBURIÑAS, CALAMAR Y GUISANTES DEL MARESME

Ingredientes para 10 personas

1 kg. Arroz
600 gr. Calamar
750 ml. Caldo de verduras Knorr
750 ml. Caldo de pescado
400 gr. Puré de guisantes
500 gr. Tirabeque
400 gr. Cebolla
40 gr. Salsa de soja
20 uds. Zamburiñas

Pochar a fuego lento la cebolla y añadir el pimiento. Dejar pochar hasta que los dos ingredientes queden bien caramelizados. A continuación, añadir la mitad de la salsa de soja y reducir.

En una paellera, sofreír parte del calamar, cortado bien pequeño, y, cuando pierda parte del agua, añadir el arroz y sofreír ambos ingredientes durante unos segundos. Añadir el sofrito hecho anteriormente y mojar con los dos caldos previamente calentados juntos. Rectificar de sal cuando el conjunto empiece a hervir. Añadir el resto de salsa de soja y meter en el horno para que acabe de secar, a unos 180 grados durante unos ocho minutos.

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

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





LA HERRADURA

Finalista Mejores Arroces 2019, tercera posición | Ganadora Mejores Arroces 2019 Zona Levante

AURORA TORRES

Chef del restaurante **La Herradura** de Los Montesinos, Alicante

¿Cuáles fueron tus inicios en la cocina?

Empecé fregando la cocina cuando cerraba el restaurante. Por aquel entonces yo llevaba la contabilidad del local y cuando acababa con los números me ponía con los platos, con los tacones puestos y me encargaba que todo quedara perfecto para la siguiente jornada. Fueron unos inicios muy duros, lo recuerdo como una época que me superó un poco, aunque me ha permitido estar donde estoy hoy.

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

Sin duda ser partícipe de la felicidad de la gente que viene a mi restaurante. Me gusta observar a

los comensales reunirse alrededor de la mesa en La Herradura y ver como disfrutan con la comida, ahí es donde nace la magia y a mí me gusta disfrutarla detrás del cristal.

Has sido finalista en Mejores Arroces con una receta única, ¿cuál es el secreto del éxito en tu plato?

La calidad innegable de los productos con los que preparo mi receta. Para mí es imprescindible un buen aceite de oliva, el arroz debe ser de calidad y las verduras que incorporo tienen que ser frescas de La Vega Baja, la zona al extremo sur de la provincia de Alicante.

¿Cómo valoras tu trayectoria por el concurso?

Intensa, agotadora y muy emotiva. Defender un arroz "pobre" como la receta con la que hemos participado no es fácil. Pero soy muy fiel a mis principios. Para todas las personas de Alicante el arroz es un signo de identidad, lleno de tradición y un plato que une a las familias. Le tenemos un respeto muy especial y defendemos con uñas y dientes este cereal que, bajo mi opinión, se debe preparar sin excentricidades.

Si es la primera vez que vamos a veros a La Herradura, ¿qué nos recomendarías?

Más allá de nuestro arroz, generalmente recomiendo el plato del día por la sencilla razón de que está preparado con productos de temporada. Siempre nos esforzamos mucho para incorporar ingredientes de origen alicantino, como carne y pescado de km 0 de nuestra zona, La Vega Baja.

Desde mi punto de vista, la sencillez de los platos de la abuela no debería perderse jamás

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

La respuesta es muy sencilla: los postres. Siempre he estado mucho más predispuesta a los fuegos y quemaduras de la cocina de batalla. Los postres requieren mucha paciencia para hacerlos y yo soy un perfil muy nervioso, por lo que no se me dan nada bien.

¿Qué chefs te inspiran?

La perfección del sabor de Don Pedro Subijana y la creatividad de Xabier Gutiérrez de Arzak. Aprendí mucho en el norte y sigo aprendiendo de ellos en la distancia, desde mi tierra. Son dos grandes genios, que no dejan de sorprenderme con su maestría y humildad, lo que me hace admirarlos doblemente.

También admiro mucho la fortaleza de Susi Díaz, paisana mía y madrina de Eurotoques. Sin ella o otras mujeres que nos abrieron paso en la cocina hoy no estaríamos donde estamos, tendríamos muchísimas más trabas.

Si tuvieras que preparar un plato con cuatro ingredientes, ¿qué plato prepararías?

Los platos de la abuela: sencillos, limpios, puros, saludables y cercanos, como una receta de camarrojas y acelgas silvestres, cebolla, tomate y sardina en salazón. Desde mi punto de vista, la sencillez de los platos de la abuela no debería perderse jamás y opino, asimismo, que apostar por la sencillez no significa dejar de lado la innovación. Creo que ambos conceptos no deben estar reñidos.

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

Creo que después de ver tantas modas pasajeras e influencias de otros países, me quedo con la nuestra. Aun así, me gustaría rescatar y estudiar las tradiciones de Nueva Orleans, las francocanadienses, gastronomía cajún y muchas otras.





Restaurante La Herradura

Chef Aurora Torres

ARROZ CON ALCACHOFAS Y BOQUERONES DE LA VEGA BAJA

Ingredientes para 10 personas

100 gr. Patata
100 gr. Ajo tierno
100 gr. Alcachofa de La Vega Baja
50 gr. Habas tiernas
200 gr. Boquerón fresco
800 gr. Arroz sènia D.O. Valencia
Azafrán y sal al gusto
Morralla de Santa Pola
Ñoras de Guardamar
Ajo seco
Aceite de oliva virgen extra
Primerba de pesto rojo Knorr

Primera, sofreír la patata con aceite de oliva virgen extra hasta que quede dorada. A continuación, añadir las verduras por orden de dureza y una cucharada de **Primerba de pesto rojo Knorr**. Condimentar con azafrán al gusto del chef.

Seguidamente, cubrir de agua y dejar las verduras a media cocción, para que suelten todo el vapor.

Para la preparación del caldo, lavar el pescado y secar para retirar cualquier impureza. A continuación, sofreírlo con aceite de oliva y saltear la mezcla durante 4 o 5 min. Añadir el agua, remover y dejar cocer entre unos 30 y 40 min a fuego lento. Colar los ingredientes para retirar todo el pescado y reservar.

Añadir el caldo a la mezcla. Cuando la verdura se encuentre a media cocción, agregar el arroz y dejar hervir durante 18 min. Cuando queden 3 min de cocción, incorporar los boquerones, apagar el fuego y cubrir el arroz. Pasados los 3 min, estará listo para servir.

MAR Y MAGMA

Finalista Mejores Arroces 2019, cuarta posición | Ganador Mejores Arroces 2019 Zona Canarias.

IGNACIO RODRÍGUEZ

Chef del restaurante **Mar y Magma** de Candelaria, Sta. Cruz de Tenerife



¿Cuándo nació y por qué tu pasión por la cocina?

Pues la verdad que de siempre, desde que era pequeño es lo que he visto y es tan natural que no me veía haciendo otra cosa. Mi familia se ha dedicado a la restauración desde que tengo uso de razón y se puede decir que me he criado entre cacerolas y sartenes.

¿De dónde viene tu formación?

Mi formación empezó, como no podía ser de otra forma, con los negocios familiares, que me dieron mis primeras experiencias y donde he aprendido muchas cosas durante gran parte de mi vida. A partir de ahí, siempre he seguido formándome a

través de cursos y talleres que me han ayudado a seguir innovando en la cocina y crecer como profesional. Un ejemplo han sido los cursos realizados en el *Basque Culinary Center*.

Habéis sido finalistas de la tercera edición de Mejores Arroces, ¿qué tal ha sido la experiencia? ¿Recomendarías a más chefs que participaran en esta iniciativa?

Creo que ha sido una experiencia muy buena, todo el mundo en el restaurante está muy contento. Ha sido todo un honor haber concursado al lado de grandes chefs y compañeros y gran experiencia tanto personal como profesional. Sí que recomendaría a otros

colegas de profesión animarse a participar, creo que todo el concurso es un proceso de aprendizaje profesional y enriquecimiento personal.

En Mar y Magma te consideran un genio del arroz. Pero, ¿qué más nos podemos encontrar en vuestra carta si os visitamos?

En nuestra carta los comensales podrán encontrar una amplia variedad de arroces, así como ensaladas, pescados, carnes y una nueva sección vegana que estamos potenciando. Además, estamos intentado reflejar en la carta que utilizamos el mayor número posible de ingredientes de km 0.

Danos tu secreto, ¿cuál es el truco para hacer un buen arroz?

No hay ningún truco en realidad, mi secreto es el amor y la pasión que aplico diariamente en todo lo que cocino. Sí que es verdad que siempre utilizo productos de muy buena calidad porque una materia prima buena hace mucho, el resto es ponerle cariño a todo lo que haces.

¿Cuál es tu plato estrella?

La verdad que soy muy de arroces y es un ingrediente que utilizo muchísimo. Mi plato estrella seguramente sería el arroz caldoso de marisco y pescado.

¿Cuáles son tus referentes gastronómicos?

¿Tienes predilección por algún chef?

Mis principales referentes son mi madre y mi hermano, a los que admiro profundamente y de quien he aprendido muchísimo. Después, de los grandes chefs mediáticos sigo a Tony Botella y a Jamie Oliver.

Sabemos que la gastronomía canaria es muy rica en materia prima, pero si tuvieras que salir de España, ¿qué cultura gastronómica te atrae más?

Siempre me ha llamado la cocina japonesa, creo que la fusión entre esta y la gastronomía española es interesante y funciona muy bien. Esto seguramente es porque tenemos muchos ingredientes en común, como el arroz.



¿Va a cambiar en algo Mar y Magma después de vuestro paso por Mejores arroces?

Lo que no va a cambiar es nuestra filosofía de apostar por la formación e innovación, así como la calidad de la materia prima que utilizamos. La participación en Mejores Arroces lo que nos ha abierto es un abanico de oportunidades. Gracias al concurso ahora nos conoce más gente y debemos, y queremos, estar a la altura.

La participación en Mejores Arroces nos ha abierto un gran abanico de oportunidades

Restaurante Mar y Magma

Chef Ignacio Rodríguez

ARROZ CON PATO Y SETAS

Ingredientes para 10 personas

1,2 kg. Cebolla blanca
 1,2 kg. Pimiento rojo
 1 kg. Confit de pato (muslos)
 500 gr. Arroz bomba DACSA categoría extra
 500 gr. Batata
 100 gr. Champiñones
 100 gr. Boletus
 100 gr. Setas ostra
 100 gr. Setas cantharellus
 100 gr. Zanahoria
 30 gr. Ajos
 20 gr. Pimientos la Vera
 2 gr. Colorante alimentario
 1 gr. Pétalos de flores
 1l. Aceite girasol
**20 gr. Salsa pomodoro para pastas
 deshidratada Knorr**
40 gr. Caldo vegetal deshidratado Knorr
10 gr. Primerba de setas Knorr

En primer lugar, para el fondo de pato, lavar y pelar previamente una parte del ajo, la cebolla, el pimiento y la zanahoria. Reservar parte de estos ingredientes para el sofrito y, a continuación, picar el resto en cortes irregulares. Colocar todo el conjunto de ingredientes junto con el muslo de pato en un caldero con agua y dejar hervir durante 30 min.

Para hacer el confit de pato, deshuesar y trocear los muslos y dorar todo en el horno para seguidamente reservar.

Para el sofrito, picar la cebolla, el pimiento y ajo reservados y pochar con 100 ml de fondo durante 15 min. Luego, moler en la Thermomix y, a continuación, agregar 20 gr. de pimentón de la Vera y 30 gr. de la grasa del confit. Laminar la batata con ayuda de la corta fiambre y freír a 180°C. Reservar.

Finalmente, agregar el fondo de pato, los 500 gr. de arroz y el colorante y dejar cocer durante 10 min. Después, añadir la mezcla de setas troceadas, la **Salsa pomodoro Knorr**, la **Primerba de setas Knorr** y el **Caldo vegetal deshidratado Knorr**. Justo 2 min antes de terminar la cocción del arroz, añadir el sofrito.

Servir en un plato blanco, montar chips de batata entre capas de arroz, cubrir con el confit costrado y decorar con crujiente de puerro y pétalos.





LOS MELLIZOS

Finalista Mejores Arroces 2019, quinta posición | Ganador Mejores Arroces 2019 Zona Sur

CRISTÓBAL MARTÍN

Chef del restaurante **Los Mellizos** de Torremolinos, Málaga

¿Cuándo empezó tu pasión por la cocina?

Nací en un bonito y frío pueblo de la comarca nororiental malagueña, donde lo esencial de la vida transcurría entre el campo y la cocina. Empecé a sentir pasión por la cocina de muy pequeño. Recuerdo que solía pasear por el campo buscando setas, espárragos o cualquier cosa del huerto con el único pretexto de llegar a casa y cocinarlo con mi abuela.

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

Mis primeras lecciones las tomé desde el friegaplatos de la cocina del chef Paco Infante.

Fueron cinco años de aprendizaje observando como se movía entre fogones. Allí pude confirmar que mi mundo giraba entorno a la cocina.

En 1986 empecé mis primeros estudios sobre Cocina y Gestión Hotelera. Mientras los cursaba, trabajé e hice mis primeras prácticas en los fogones de grandes profesionales en hoteles y restaurantes de la Costa del Sol. Fue después de esta experiencia cuando fui realmente consciente de la necesidad de seguir ampliando mi formación sobre gestión de cocina y economato para alcanzar mi meta como gestor ejecutivo. Más adelante regresé a Málaga donde, después

de haber pasado por casi todos los estamentos de la cocina, llegó mi primer puesto de jefe de cocina titulado en 1997. En esta etapa tuve el gran privilegio de trabajar para D. Juan Carmona Campoy, gran profesional y Fundador del emblemático Restaurante “Casa Juan”, y que se ha convertido en mi mayor mentor. A finales de 2002 inició mi periplo profesional en la que hoy es mi casa: El Grupo Mellizos.

¿De dónde surgió la inspiración para elaborar vuestro arroz meloso de carabineros y boletus?

Este arroz es uno de los más vendidos en nuestros restaurantes. Además, es una receta sacada de mis fogones en la que hemos procurado utilizar productos propios de la casa y verduras de la Vega del Guadalhorce. Hemos querido conjugar los sabores del Mediterráneo con nuestra huerta y este es el resultado.

El concurso ha permitido llevar nuestros arroces y nuestro nombre fuera de Málaga

¿Cuál es el secreto para cocinar un buen arroz?

Según mi recomendación, la receta tiene que estar basada en lo que ese día nos dé el Mediterráneo, con cocciones suaves para no alterar sabores y acompañado siempre con nuestras verduras de temporada.

¿Te gusta experimentar en la cocina?

Como cocinero que soy, me gusta jugar con sabores y texturas, aunque la base de mi cocina es tradicional y respetuosa con nuestro medio.

¿Qué ingrediente no puede faltar nunca a la hora de cocinar?

Sería muy difícil elegir un ingrediente... Pero, seguramente elegiría un buen aceite de oliva o un buen tomate, con el que no puedes equivocarte.

¿Qué destacarías de tu experiencia participando en el concurso?

Me ha aportado muchas cosas. He hecho buenos amigos y he aprendido de ellos. El concurso también me ha permitido llevar nuestros arroces y nuestro nombre fuera de nuestra ciudad.

En el certamen coincidiste con chefs de renombre como Kiko Moya. ¿Qué destacarías de tu experiencia en el certamen con él?

Es un cocinero y una persona espectacular. Siento una gran admiración por él y fue todo un placer el poder compartir fogones con él.

¿Para ti, qué plato supone un reto en la cocina?

Cada día en la cocina es un reto, así que el plato que es un reto para hoy, deja de serlo en el momento que mañana encendemos los fogones.





Restaurante Los Mellizos

Chef Cristóbal Martín

ARROZ MELOSO DE CARABINEROS Y BOLETUS

Ingredientes para 10 personas

500 gr. Arroz albufera
2 uds. Pimiento rojo
2 uds. Pimiento verde
1 ud. Cebolla
3 uds. Zanahoria
1 ud. Calabacín
15 uds. Gambas
8 uds. Carabineros
8 uds. Boletus
8 uds. Ñoras
8 uds. Dientes de ajo
5 uds. Tomate maduro
Sal
Aceite de oliva virgen extra
Pimienta negra
Azafrán
Laurel
Caldo líquido concentrado marisco Knorr

Hervir agua con el laurel, la pimienta y el **Caldo líquido concentrado de marisco Knorr**. Remojar la ñora, sacarle la pulpa y reservarla.

Sofreír toda la verdura reservando el pimiento rojo y un diente de ajo para más adelante.

Pelar las gambas y los carabineros, trocearlos y reservarlos. A continuación, saltear las cáscaras de los carabineros junto al diente de ajo reservado previamente y añadimos todo al caldo, dejando hervir 15 min.

En una cazuela, dorar el ajo con un poco de aceite de oliva virgen extra, añadiendo los boletus troceados y el pimiento rojo cortado en brunoise.

Añadir a la cazuela el caldo, la pulpa de la ñora, el sofrito, sal y azafrán. Una vez arranque a hervir, añadir el arroz dejando el conjunto a hervir unos 10 min. A continuación, añadir los carabineros y las gambas, rectificar de sal y dejar hervir unos 8 min. más.

Dejar reposar 5 min. y servir.

LA HERRERÍA

Finalista Mejores Arroces 2019, sexta posición | Ganador Mejores Arroces 2019 Zona Centro

FERNANDO ORTEGA

Chef del restaurante **La Herrería** de San Lorenzo de El Escorial, Madrid



¿Cuándo se despertó en ti el amor por la cocina?

Desde que tengo memoria me ha apasionado la cocina. En casa, más a nivel casero, empecé a hacer mis pinitos y me di cuenta de que quizá podía ir más allá de una afición. Fue en mi adolescencia cuando comencé a verlo como una profesión a la que iba a dedicarle mi vida.

¿Dónde te has formado culinariamente?

Mi formación ha sido en las cocinas. Primero en casa, viendo a mi abuela y a mi madre cocinar con pasión y garbo, empecé a aprender los

básicos para poder preparar sencillos platos. Posteriormente, comencé de muy joven a trabajar de ello y fue en los fogones de distintos restaurantes donde fui aprendiendo los secretos de la profesión.

¿Por qué decidiste presentarte a Mejores Arroces 2019?

Me apetecía enfrentarme a un reto nuevo para salir de la rutina y ponerme a prueba. Un concurso así te obliga a evaluarte y a dar lo mejor de ti. Además, conocer y competir con otros compañeros ha sido muy gratificante.

¿Qué beneficios te ha reportado llegar a la final del certamen?

La verdad es que nuestros clientes han percibido muy positivamente nuestra participación. Además, el plato se ha vendido muy bien en el restaurante y hemos recibido muchísimas felicitaciones. Más que beneficios económicos, que también, sobre todo nos ha ofrecido mucho prestigio.

¿Cuál es tu mayor satisfacción en la cocina?

Cuando cocino me relajo, me dejo llevar por la inspiración y es un momento muy gratificante para mí. Mis prioridades son agradar al cliente que viene a mi restaurante y sacarle una sonrisa de satisfacción al degustar los platos que ofrecemos con tanto cariño.

¿Qué platos piden más los comensales en Real Club de Golf la Herrería?

El arroz, por supuesto, es uno de los más demandados. Le siguen el cocido madrileño, nuestros conocidísimos guisos, como el de rabo de toro, y no nos podemos olvidar de nuestras carnes de la Sierra de Guadarrama, que es una de nuestras especialidades.

¿Qué chefs te inspiran más?

Siempre he tenido especial devoción por la cocina vasca, su cuidado por los ingredientes de calidad y la sencillez de los platos, sin ostentación. Si tuviera que decir nombres me inclinaría por Martín Berasategui o Luís Irezar, aunque todos los grandes chef son de mi admiración.

Un concurso así te obliga a evaluarte y dar lo mejor de ti. Además, conocer y competir con otros compañeros ha sido muy gratificante



¿Qué ingredientes no pueden faltar en tu cocina?

En la cocina del restaurante nunca puede faltar productos de proximidad; un buen aceite, de nuestra tierra, carne de la Sierra de Guadarrama y por supuesto un magnífico jugo de carne. Con estos ingredientes haría una Carillada ibérica estofada a baja temperatura para dejar a los clientes con ganas de repetir.

¿Con qué tipo de cocina te gustaría experimentar?

La cocina de vanguardia me llama especialmente la atención. Es un género en el que me gustaría profundizar, así como la cocina de más allá de nuestras fronteras: peruana, japonesa... Seguro que hay un mundo de sabores e ingredientes en el que sería un placer profundizar.

Restaurante Real Club de Golf La Herrería

Chef Fernando Ortega

ARROZ CON RABO DE TORO DESMIGADO

Ingredientes para 10 personas

900 gr. Arroz Bomba
1 ud. Zanahoria
1 ud. Puerro
2 uds. Tomate
1/2 ud. Cebolla
1/2 ud. Pimiento rojo
1 ud. Diente de ajo
300 gr. Setas Shiitake
2 gr. Azafrán
40 gr. Caldo de Carne Knorr

Cortar las verduras en brunoise y las setas en juliana, y, a continuación, ponerlas al fuego. Una vez estén sofritas, añadir el arroz y el azafrán, rehogar e incorporar el caldo. En cuanto la mezcla rompa a hervir, introducir en el horno durante 15 min y dejar reposar 5 min más.

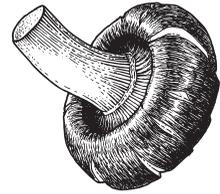
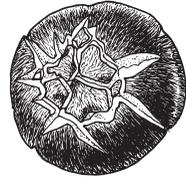
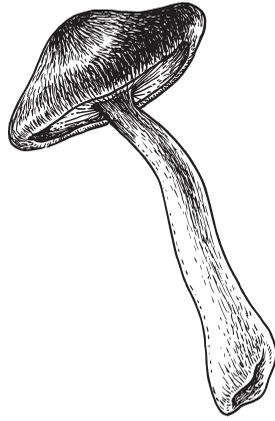
Emplatado. Poner en un molde el arroz, sobre él, el rabo de toro desmigado. Justo encima, añadir una lámina de foie y sobre esta finalizar con la trufa.

Decoración. En un plato colocar cuatro puntos de mayonesa de cebollino y cuatro puntos alternos de mayonesa de zanahoria. Decorar al gusto con cebollino y micro mezclum. Por último, regar la parte del plato que esté libre con la salsa del rabo alrededor de los puntos de mayonesa.

Rabo de toro. Cortar la cebolla y zanahoria en brunoise, poner las verduras a pochar y agregar el ajo y el laurel. Cuando esté todo medio pochado, pasar el rabo por la harina, introducir en la mezcla y, una vez sellado, añadir el vino y dejar reducir el alcohol. A continuación, incorporar el caldo y poner el conjunto al fuego durante dos horas y media o tres.

Una vez transcurrido este tiempo, cuando la carne esté tierna, sacar el plato, deshuesar y reservar. El jugo restante del proceso de cocción hay que triturar y reservar.

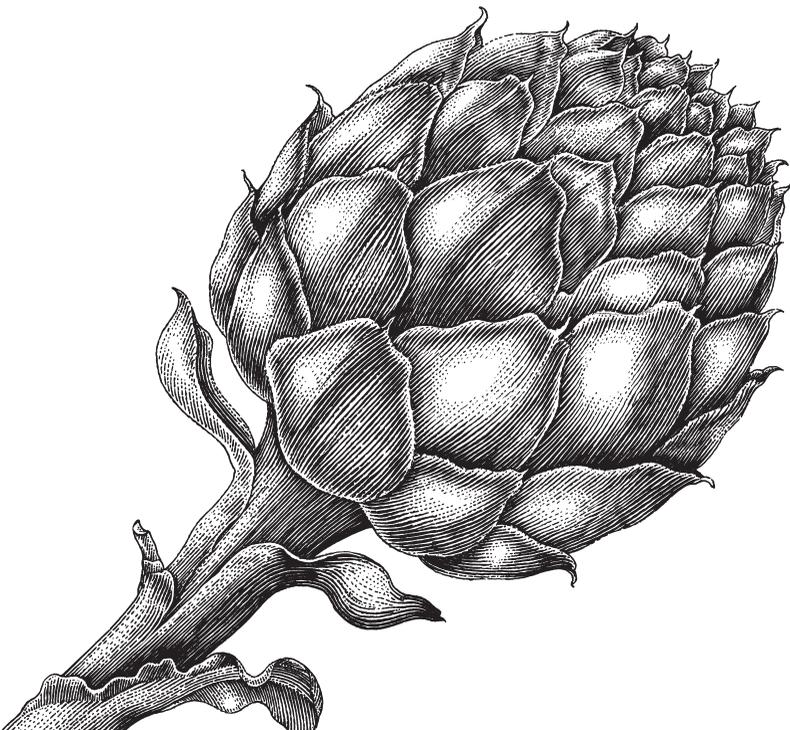




UN VIAJE POR

LOS ARROCES DE ESPAÑA

BY EQUIPO CULINARIO UFS



RECETAS

ARROZ MAR Y MONTAÑA

Área Catalunya y Aragón

ARROZ VEGETAL CON ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS

Área Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha

ARROZ CON ANCHOAS DE SANTOÑA Y NÍSCALOS

Área Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria,
Castilla y León, Navarra y País Vasco

ARROZ CALDOSO CON CIGALAS Y CALAMAR EN SU TINTA

Área Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia

ARROZ CON SECRETA IBÉRICO Y COLMENILLAS

Área Extremadura y Andalucía

ARROZ DE TRIGO ROJO CON MOJO Y OVEJA GOMERA

Área Islas Canarias



Ingredientes

Arroz bomba
Calamares
Lubina pequeña (o cualquier
pescado de roca)
Butifarra catalana
Albóndigas de ternera
Gamba roja
Ajo
Setas
Pimiento rojo
Cebolla
Aceite de oliva
Caldo para paella Knorr

Área Catalunya y Aragón

ARROZ MAR Y MONTAÑA

Elaboración

Hacer un sofrito con el aceite y las verduras y, cuando esté listo, añadir los calamares y la carne. Saltear el arroz y cubrir con agua. Mientras se cuece, incluir el **Caldo para paella Knorr**, el pescado de roca y las gambas. Por último, dejar que reduzca antes de servir.

Área Comunidad de Madrid y Castilla la Mancha

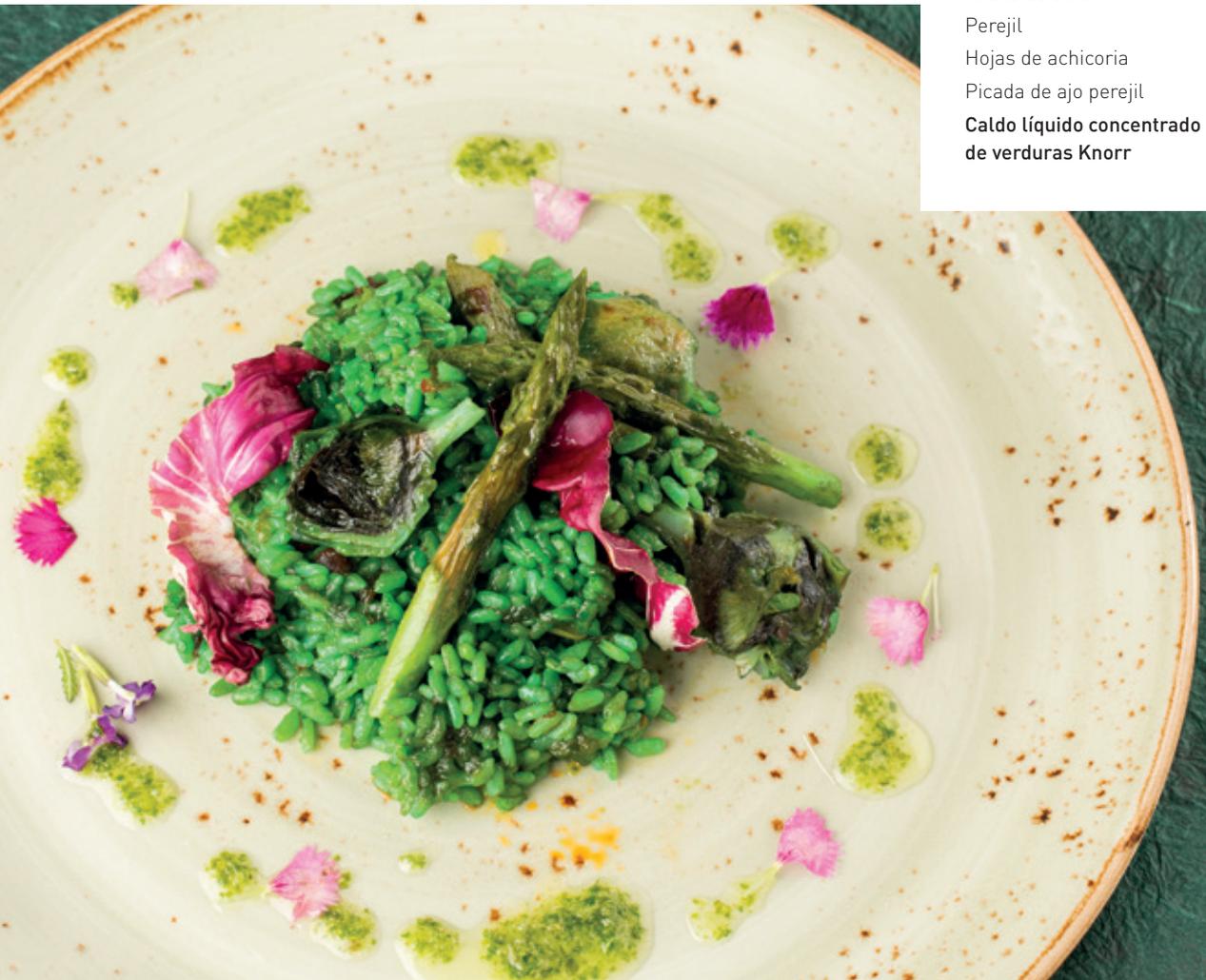
ARROZ VEGETAL CON ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS

Elaboración

Empezar realizando un sofrito con el aceite y todos los vegetales cortados. Aparte, soasar los pimientos verdes, retirar la pulpa y preparar un majado con su carne. Saltear el arroz y añadir la mezcla de carne de pimiento con el **Caldo líquido concentrado de verduras Knorr**. Finalmente, cubrir de agua y dejar reducir 20 min.

Ingredientes

Arroz bomba
Alcachofas
Espárragos verdes
Tirabeques
Pimientos verdes
Achicoria
Ajo
Cebolla
Aceite de oliva
Perejil
Hojas de achicoria
Picada de ajo perejil
Caldo líquido concentrado de verduras Knorr



Área Galicia, Asturias, La Rioja, Cantabria,
Castilla y León, Navarra y País Vasco

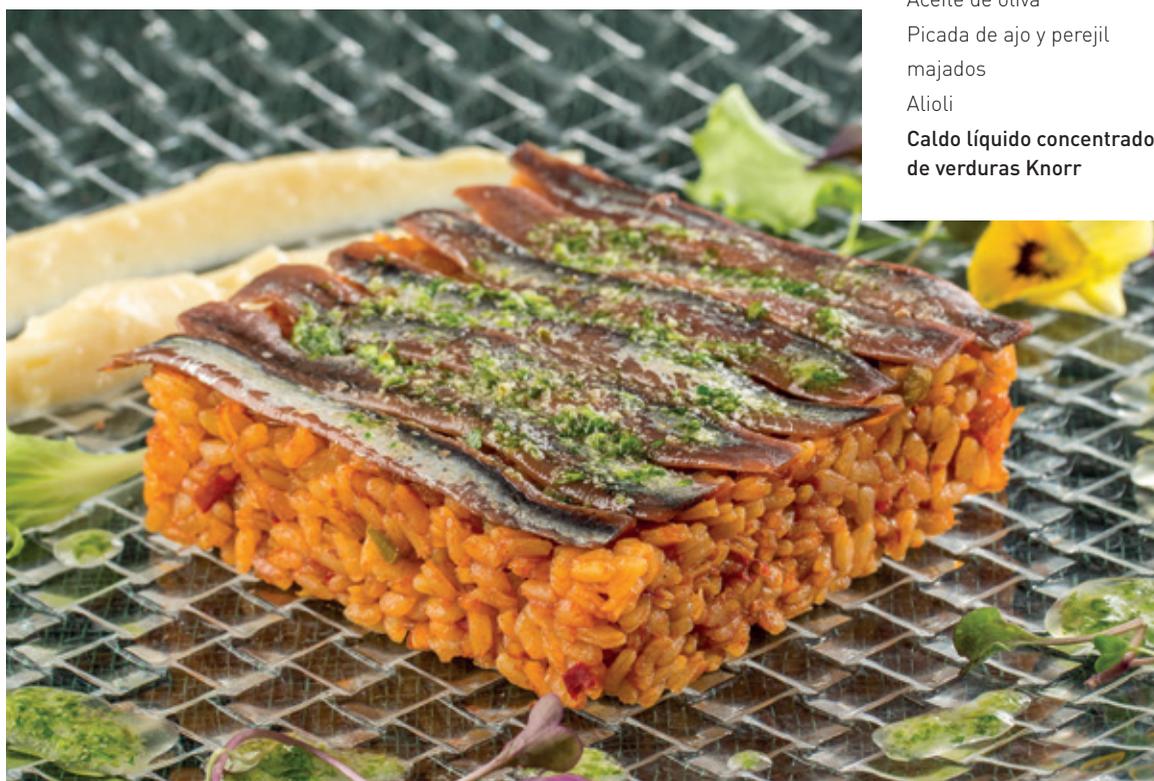
ARROZ CON ANCHOAS DE SANTOÑA Y NÍSCALOS

Elaboración

Elaborar un sofrito con el aceite y las verduras, picando especialmente los níscalos, y saltear con el pimentón de la Vera. Añadir el arroz bomba y el **Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr**, cubrir con agua y dejar cocer 20 min a fuego lento. Para terminar, añadir las anchoas y la picada por encima.

Ingredientes

Arroz bomba
Anchoas de Santoña
Ajo
Pimiento rojo
Cebolla
Pimentón de la Vera
Cebollinos
Níscalos
Aceite de oliva
Picada de ajo y perejil
majados
Alioli
**Caldo líquido concentrado
de verduras Knorr**





Ingredientes

Arroz bomba D.O.
Cigala
Calamar
Tinta
Ajo
Pimiento rojo
Cebolleta
Aceite de oliva
Pimentón
Crujiente de tinta de calamar
Caldo líquido concentrado de marisco Knorr

Área Comunidad de Valencia, Islas Baleares y Murcia

ARROZ CALDOSO CON CIGALAS Y CALAMAR EN SU TINTA

Elaboración

Hacer un sofrito con los ajos, la cebolleta, el pimiento y el pimentón y saltear el calamar. Añadir el **Caldo líquido concentrado de marisco Knorr** junto con el arroz y dejar hervir durante 15 min. Pasado ese tiempo, añadir las cigalas peladas y dejar cocer 5 min más. Para rematar el plato, poner el crujiente de tinta de calamar.



Ingredientes

Arroz grano redondo
Secreto ibérico
Colmenillas
Tomate Cebolla
Pimiento rojo
Pimiento verde
Ajo
Tomillo
Romero
Aceite de oliva
Vino blanco
Caldo líquido Concentrado de carne Knorr
Roux Oscuro Knorr

Área Extremadura y Andalucía

ARROZ CON SECRETA IBÉRICO Y COLMENILLAS

Elaboración

Elaborar un sofrito con las verduras y las hierbas. Añadir la carne, saltear con abundante aceite e incorporar el **Caldo líquido concentrado de carne Knorr**. Rehogar con abundante vino para retirar parte del jugo que ha soltado el sofrito y realizar un caldo corto de carne. Añadir el arroz, cubrir de agua y dejar que hierva durante 20 min.

Área Islas Canarias

ARROZ DE TRIGO ROJO ROJO CON MOJO Y OVEJA GOMERA

Elaboración

Empezar realizando un sofrito con el aceite y todos los vegetales cortados. Aparte soasar los pimientos verdes, retirar la pulpa y preparar un majado con su carne. Saltear el arroz y añadir la mezcla de carne de pimiento con el **Caldo líquido concentrado de carne Knorr**. Finalmente, cubrir de agua y dejar reducir 20 min.

Ingredientes

Arroz de trigo rojo
Oveja gomera
Pimentón picante
Ajo pimientos piconas o cayenas
Vinagre
Aceite de oliva
Pimiento rojo
Cebolla
Cayena
Queso de oveja gomera
Mojo picón
Caldo líquido concentrado de carne Knorr



MAESTRAS ARROCERAS

CONOCE A LAS GANADORAS DE LA 1ª Y 2ª EDICIÓN DEL CONCURSO

Mejores Arroces es el certamen que da a conocer a los mejores Maestros Arroceros del territorio con sabrosas propuestas que enamoran a los paladares más exigentes. La trayectoria del concurso, sin embargo, nos enseña que las Maestras Arroceras se han ganado a pulso una mención aparte.

Dos chefs se alzaron en 2017 y 2018 con la distinción y demostraron lo que valen en los fogones.

Tanto **Sara Nicolás** (Restaurante Voramar en Altafulla, Tarragona) como **Catalina Pons** (Els Fogons de Plaça en Buñola, Mallorca) arriesgaron con sus propuestas, lo que las llevó a alzarse con el 1º premio. Sara apostó por fusionar el sabor mediterráneo con toques asiáticos, mientras que Catalina reivindicó la tradición y la sostenibilidad del producto a través de su receta.



Sara Nicolás

“Dos chefs se alzaron en 2017 y 2018 con la distinción y demostraron lo que valen en los fogones”



Catalina Pons



Sara Nicolás, Rte. Voramar

ARROZ CREMOSO DE PRESA IBÉRICA Y SHIITAKE CON MAYONESA DE FOIE

Ingredientes

280 gr. Presa ibérica
500 gr. Hongo Shiitake
1 ud. 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

Elaboración

Primeramente, preparar un buen sofrito. En una sartén, colocar el aceite y el shiitake troceado, y dejar dorar flameándolo con brandy. Enfriar y triturar con mantequilla. Para la preparación de la mayonesa de foie, cocer el hígado de pato durante 8' a 80° y enfriar. A continuación, separar la grasa de la carne y emulsionarla con el aceite del foie.

Para el arroz, trocear la presa ibérica y el shiitake restante. Calentar una paellera, añadir la mezcla, dorar y añadir el sofrito como paso previo a incorporar el arroz. Añadir unas cucharadas de soja y el **Caldo líquido concentrado de pollo Knorr**. Dejar cocer el arroz hasta que tenga el sabor deseado.

Catalina Pons, Els Fogons de Plaça

ARROZ DE **CARBONERO**



Ingredientes

150 gr. Cebolla en brunoise	12 uds. Judía verde fina o judía perona
1 ud. Pimiento rojo	4 uds. Alcachofas
1 ud. Pimiento verde	700 gr. Arroz bomba
400 gr. Cabeza de lomo	Picada de ajo y perejil
200 gr. Costilla de cerdo	150 gr. Sobrasada de Mallorca
2 uds. Traseros deshuesados de pollo campero	2 uds. Butifarrones de Mallorca
100 gr. Tomate ramillete o tomate natural	4 uds. Patatas
1 ud. Higadito de pollo	1/2 ud. Coliflor
12-15 uds. Setas	1 cucharada Caldo sabor carne Knorr
20 uds. Judía blanca	

Elaboración

Sofreír la carne sazonada previamente y añadir las verduras, el butifarrón, la sobrasada y las setas. Dejar sofreír la mezcla y añadir el agua. Cuando hierva, añadir el **Caldo sabor carne Knorr** y dejar cocer incorporando el higadito de pollo, azafrán, ajo y perejil. Cuando el fondo esté listo introducir la coliflor, la patata y el arroz y dejar cocer durante 12 min. ¡Buen provecho!

DATE A CONOCER CON TU MEJOR ARROZ

¡TAMBIÉN ESTE

2020!

¡Gracias, gracias y gracias! Después de la tercera edición de Mejores Arroces solo tenemos palabras de agradecimiento para todas las personas que han participado en el concurso, ya sea presentando su plato de arroz o mediante sus votaciones.

En esta edición hemos querido dar un paso adelante y hemos incorporado algunas novedades, como las visitas de nuestros chefs a los cinco restaurantes más votados por área (este, levante, sur, centro, norte y canarias) y, además, **por cada voto depositado de los comensales se han donado al Banco de Alimentos 100 gr. de arroz, lo que ha supuesto un total de 886 kg.**

Ya llevamos tres ediciones a nuestras espaldas y durante todo este tiempo hemos podido

comprobar el alto nivel de los arroces de nuestro país, y es que año tras año nos seguimos sorprendiendo con las diferentes propuestas de este cereal icónico de la dieta mediterránea.

Sin duda, el concurso Mejores Arroces es la oportunidad perfecta para todos aquellos restauradores que quieran darse a conocer mostrando su talento en los fogones, además de servir de inspiración con su receta a todo el mundo.

Por ese motivo, este 2020 no apagamos los fogones y volvemos para buscar entre todos el mejor arroz del año!

¿Cómo participar?

1. Compra un mínimo de 5 productos de Knorr.



Caldos Sazonadores



Líquidos concentrados

Fumet de pescado



Caldos base



Fondos profesionales



Primerbas

- (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.
 (4) Knorr es la marca con mayor presencia en restaurantes en España. Estudio de penetración realizado por TNS-Kantar en 503 restaurantes en España.

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

3. Publica la foto de tu receta y ¡conviértete en un maestro arrocero!

Además, **solo 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.



- DATE A CONOCER - CON TU MEJOR ARROZ

¡Participa, benefíciate de una
gran campaña de publicidad
y consigue increíbles premios
para ti y tus clientes!



KIKO MOYA
RESTAURANTE L'ESCALETA
(2^o ESTRELLAS MICHELIN)

Descubre cómo en www.mejoresarroces.es



**Unilever
Food
Solutions**

 [@UnileverFS_es](#)

 [/UnileverFoodSolutionsEspana](#)

 [@UnileverFoodSolutions_ES](#)

 [theuvsacademy.com](#)

[ufs.com](#)