

UN ARROZ PARA CADA TEMPORADA

12 recetas para trabajar
el arroz los 365 días del año

Knorr



Unilever
Food
Solutions

MEJORES
Arroces

Expertos en arroz,
maestros en su elaboración



Primavera



Verano



Otoño



Invierno



CADA TEMPORADA TIENE SU ARROZ

El arroz puede adaptarse a cualquier momento del año y convertirse en uno de los platos más versátiles de tu carta. Porque no es lo mismo preparar un arroz en verano que en invierno. Por eso nace esta guía práctica de Knorr, para ayudarte a trabajar el arroz durante todo el año, con recetas e ideas pensadas para inspirar al máximo la creatividad en tu carta y que te conviertas en un Maestro Arrocero.

Knorr

Primavera

En primavera, la carta evoluciona hacia arroces más frescos y ligeros, donde las verduras de temporada y el producto del mar ganan protagonismo con propuestas más versátiles.

Recetas

- 01 Arroz meloso de carrillera y colmenilla
- 02 Arroz caldoso de conejo y caracoles
- 03 Arroz de calamar, zamburiña y guisantes

Arroz meloso de carrillera y colmenilla



Ingredientes

- Arroz tipo arborio - 320gr
- Colmenillas deshidratadas - 30gr
- Carrillera de ternera confitada - 600gr
- Cebolla blanca - 350gr
- Tomate - 200gr
- Caldo de carne - 2,8lt
- Mantequilla - 40gr
- Queso parmesano - 40gr
- Demiglace Knorr (Lista para usar) - 150ml
- Cebollino - 20gr
- Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr - 70gr

4 pax

01



Elaboración

01

Preparar el fondo

Levanta el caldo de carne y enriquecélo con el **Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr** para aportar mayor profundidad y sedosidad al conjunto.

02

Sofrito

En una sartén, rehoga la cebolla picada con aceite hasta que esté bien caramelizada. Añade el tomate y deja reducir hasta obtener un sofrito concentrado.

03

Base de arroz

Incorpora el arroz al sofrito y mézclalo bien. Añade los recortes de la carrillera y las colmenillas previamente hidratadas.

04

Preparar la carne

Da forma a la carrillera confitada para obtener piezas regulares y estéticas y reserva.

05

Cocción y mantecado

Añade el caldo y cocina el arroz. Incorpora la mantequilla y el parmesano hasta obtener una textura cremosa.

06

Acabado de la carne

Calienta la pieza principal de carrillera junto con la **Demi-glaze Knorr** hasta que quede bien glaseada.

Montaje

Dispón el arroz en el plato, coloca la carrillera en medallones y termina con la demi-glaze caliente y cebollino picado.

Knorr

Arroz caldoso de conejo y caracoles



Ingredientes

- Arroz marisma - 320 gr
- Conejo fresco - 1,2 kg
- Caracoles cocidos - 320 gr
- Pimiento verde - 200 gr
- Cebolla blanca - 400 gr
- Tomate triturado - 250 gr
- Ajo fresco - 80 gr
- Tomillo fresco - 7 gr
- Caldo de pollo - 2,9 lt
- Vino blanco - 200 ml
- Sal - 30 gr
- Aceite - 40 ml
- Pimienta negra - 6 gr
- Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr - 70 gr

4 pax

02



Elaboración

01

Preparar el fondo

Levanta el caldo de pollo y enriquecelo con el **Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr** para aportar un sabor a pollo rustido.

03

Cocción del conejo

Añade el caldo y deja cocer el conejo durante unos 35 minutos para que quede tierno y sabroso.

05

Majado y toque final

Incorpora una picada de ajo, perejil, tomillo y el hígado machacado. Rectifica de sal y deja cocer hasta que el arroz alcance una textura melosa. Por último, añade los caracoles.

02

Preparar el producto

En una sartén aparte, marca el conejo hasta que esté bien dorado e incorpóralo al sofrito. Reserva el hígado, previamente marcado, para la picada.

04

Incorpora el arroz

Añade el arroz marisma y continúa la cocción.



Knorr

Arroz de calamar, zamburiña y guisantes



Ingredientes

- Arroz bomba - 400 gr
- Zamburiñas o volandeiras - 8 und
- Calamar nacional - 800 gr
- Chalotas - 250 gr
- Ajo - 20 gr
- Perejil - 20 gr
- Vino blanco - 10 ml
- Tomate triturado - 200 gr
- Tirabeques - 60 gr
- Fondo de pescado rojo - 1,6 l
- Guisantes - 190 gr
- Aceite - 90 ml
- Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr - 60 gr

4 pax

03



Elaboración

01

Preparar el producto

Limpia los calamares y córtalos en trozos pequeños. Saltéalos brevemente y resérvalos para el montaje.

03

Cocción

Añade el caldo caliente reforzado con el **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr** e incorpora el ajo y el perejil picados. Ajusta la sal y termina la cocción en el horno durante 5 minutos.

02

Sofrito y base

En la misma paellera, sofríe las chalotas con el tomate triturado y deja reducir. Añade el vino blanco, deja evaporar el alcohol e incorpora el arroz para nacararlo durante 2 minutos.

04

Complementos

Saltea brevemente los tirabeques y las zamburiñas y resérvalos para el acabado.

Montaje

Una vez fuera del horno, coloca los calamares y las zamburiñas sobre el arroz. Termina con puntos de puré de guisantes y tirabeques.



Verano



El verano es el momento ideal para apostar por arroces más frescos, dando protagonismo al producto del mar, con sabores más intensos y elaboraciones ideales para compartir.

Recetas

- 01 Arroz meloso de carabineros y espárragos verdes
- 02 Arroz caldoso de bogavante sepia y almejas
- 03 Arroz brut de gambas chipirones y sepia



Arroz meloso de carabineros y espárragos verdes



UN ARROZ PARA CADA TEMPORADA

Ingredientes

- Arroz tipo arborio - 320gr
- Carabineros - 4 und
- Espárragos verdes - 8 und
- Chalota - 12gr
- Mantequilla - 400 gr
- Queso pecorino - 400 gr
- Fondo de marisco - 2'8 l
- Knorr Professional Caldo Líquido Concentrado de Marisco - 70 gr

4 pax

01



Elaboración

01

Preparar el fondo

Levanta un fondo de marisco y enriquecelo con el **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr** para potenciar el sabor.

02

Preparar el producto

Limpia los carabineros, separando cabeza y cola. Limpia los espárragos verdes, córtalos en rodajas y reserva las puntas para el emplatado.

03

Extraer sabor del carabinero

En una sartén, añade mantequilla y saltea las cabezas de carabinero para extraer todo su jugo sin romperlas. Retira y reserva.

04

Base de sofrito

En la misma sartén, sofríe la chalota picada junto con los espárragos hasta que estén bien rehogados.

05

Base del arroz

Añade el arroz y mézclalo bien con el sofrito para que se impregne de los sabores.

06

Cocción

Incorpora el fondo de marisco caliente poco a poco y remueve hasta conseguir una textura melosa.

07

Mantecado final

Cuando el arroz esté en su punto, añade el queso pecorino y emulsiona hasta obtener una textura cremosa.

Montaje

Sirve el arroz con el carabinero, las puntas de espárrago y queso pecorino rallado.

Knorr

Arroz caldoso de bogavante sepia y almejas



Ingredientes

- Arroz marisma - 320 gr
- Bogavante - 2 ud
- Sepia - 800 gr
- Almejas - 12 ud
- Tomate triturado - 300 gr
- Cebolla blanca - 450 gr
- Pimiento rojo - 150 gr
- Ajo - 40 gr
- Perejil - 8 gr
- Vino blanco - 80 ml
- Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr - 70 ml
- Caldo Marisco - 2,9 l
- Aceite de oliva - 15 ml

4 pax

02



Elaboración

01

Preparar el fondo

Levanta el caldo de marisco y añade el **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr** para potenciar un sabor a bogavante.

02

Sofrito y producto

Saltea la sepia y resérvala. En la misma sartén, sofríe la cebolla, el pimiento y el ajo, añade el tomate y deja reducir.

03

Cocción

En un caldero, saltea el bogavante, flambéalo con vino y resérvalo. Añade el caldo y, cuando hierva, incorpora la sepia y el arroz.

04

Acabado

Añade el ajo y el perejil picados. Cuando el arroz esté casi en su punto, incorpora las almejas y el bogavante para terminar la cocción.



Arroz brut de gambas chipirones y sepia



Ingredientes

- Arroz bomba - 400 gr
- Gamba roja - 8 ud
- Chipirones - 300 gr
- Sepia - 300 gr
- Tinta calamar - 15 gr
- Pimiento verde - 150 gr
- Cebolla - 200 gr
- Ajo - 60 gr
- Perejil - 30 gr
- Pimentón dulce - 15 gr
- Aceite - 20 ml
- Pimienta negra - 3 gr
- Muselina de ajo - 40 gr
- Fumet de pescado - 1,8 l
- Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr 30 gr

4 pax



Elaboración

01

Preparar el fumet

Levanta el fumet de pescado y añade el **Caldo Líquido Concentrado de Pescado de Knorr**, para equilibrar y tener la misma intensidad en el caldo.

03

Base del arroz

En una paellera saltea los chipirones con aceite de oliva y cuando estén dorados, añade el arroz y el ajo mezclado con aceite y perejil (julivertada).

05

Acabado

A falta de 3 minutos para finalizar la cocción, añade la gamba roja para que se cocine en su punto y la muselina de ajo para que se gratine.

02

Sofrito

En una olla aparte, marca la sepia troceada, la cebolla, el pimiento verde y el pimentón dulce, hasta que queden todos los ingredientes muy pochados.

04

Cocción

Marca el arroz, añade la tinta y cocina brevemente. Incorpora el fumet y deja cocer a fuego fuerte para favorecer la reducción.

Otoño



Con la bajada de temperaturas en otoño, los arroces ganan intensidad y profundidad, combinando ingredientes de mar, huerta y carne en elaboraciones más reconfortantes y llenas de matices.

Recetas

- 01 Arroz trufado con gambas, setas y piparra
- 02 Arroz caldoso de verduras, tofu y alga
- 03 Arroz de picantón con pimientos de piquillos

Arroz trufado con gambas, setas y piparra



Ingredientes

- Arroz tipo arborio - 320 gr
- Gamba roja - 8 ud
- Cebolla blanca - 400 gr
- Pimiento rojo - 400 gr
- Setas variadas- 180 gr
- Salsa trufada - 10 gr
- Soja - 10 ml
- Vino blanco - 60 ml
- Parmesano - 80 gr
- Piparra vasca encurtida - 6 gr
- Caldo de verduras - 2,8 lt
- Mantequilla - 120 gr
- Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr - 70 gr

4 pax

01



Elaboración

01

Prepara el caldo

Levanta el caldo de verduras y añade el **Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr**, para aportar salinidad y sabor a verdura tostada.

02

Sofrito y base

Saltea las gambas y resérvalas. Sofríe la cebolla y el pimiento hasta obtener una textura melosa, añade las setas y el arroz e incorpora el sofrito.

03

Cocción

Añade el caldo de verduras y a media cocción incorpora el vino blanco, la soja y la salsa trufada.

04

Acabado

Cuando casi está en su punto, incorpora el parmesano rallado, pica las piparras y resérvalas para el emplatado.

Montaje

Sirve el arroz en un plato hondo y termina con las gambas, las piparras y unos brotes.

Arroz caldoso de verduras, tofu y alga



Ingredientes

- Arroz marisma - 320 gr
- Tofu - 120 gr
- Mix de algas - 120 gr
- Alcachofas - 2 ud
- Pimiento rojo - 200 gr
- Pimiento verde - 200 gr
- Ajo - 20 gr
- Perejil - 20 gr
- Cebolla blanca - 350 gr
- Calabacín - 100 gr
- Guisantes - 60 gr
- Caldo de Verduras Deshidratado Knorr - 90 ml
- Agua para el caldo - 2,9 l

4 pax

02



Elaboración

01

Prepara el caldo

Hierve el agua y añade el **Caldo de Verduras Knorr** para el arroz.

02

Sofrito y base

Sofríe la cebolla y los pimientos, añade el caldo y cocina a fuego medio. Reserva una pequeña parte para el final.

03

Verduras

Limpia y corta las verduras, incorpóralas a la cazuela y cocina hasta que estén casi en su punto. Añade el arroz y deja cocer.

04

Arroz

Añade las algas antes de finalizar la cocción para aportar un sabor marino delicado.

05

Acabado

Añade el tofu, previamente marcado o frito.



Knorr

Arroz de picantón con pimientos de piquillos



Ingredientes

- Arroz bomba - 400 gr
- Pollo picantón cocido - 1 UD
- Caldo de pollo y verduras - 1,8 l
- Pimiento de piquillo - 200 gr
- Vino blanco - 30 ml
- Hierbas aromáticas - 7 gr
- Bovril - 12 gr
- Cebolla blanca - 200 gr
- Pimiento verde - 180 gr
- Aceite de oliva - 20 ml
- Pimienta - 4 gr
- Caldo líquido concentrado de pollo Knorr - 30 gr
- Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr - 30 gr

4 pax

03



Elaboración

01

Preparar el fondo

Levanta el caldo de pollo y verduras y añade los **Caldos Líquidos Concentrados Knorr** para potenciar el sabor.

02

Sofrito

En una paellera con aceite de oliva, sofríe la cebolla y el pimiento verde. Añade el vino blanco y deja reducir.

03

Nacarado

Incorpora el arroz bomba junto con el **Bovril** y rehoga ligeramente para nacararlo.

04

Cocción

Añade el caldo caliente y lleva a ebullición fuerte durante 6 minutos. Antes de introducir en el horno, incorpora el picantón.

05

Emulsión de piquillos

Tritura los pimientos del piquillo con un poco de aceite de oliva hasta obtener una emulsión fina y resérvala en un biberón.

06

Acabado

Retira el arroz del horno, termina con hierbas aromáticas y decora con la emulsión de piquillos.



Invierno

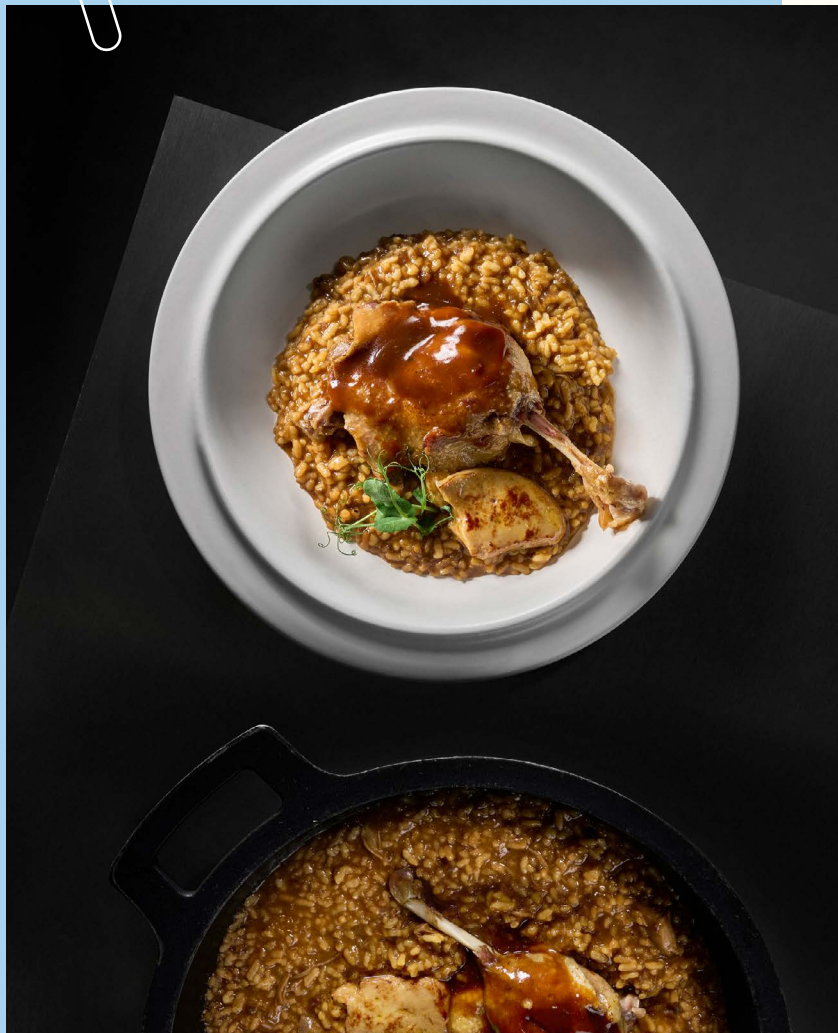
Durante los meses de invierno, los arroces ganan intensidad y carácter con ingredientes como carnes confitadas, fondos concentrados y productos de mar llenos de sabor.

Recetas

- 01 Arroz meloso de confit de pato y foie
- 02 Arroz caldoso de nécoras y calamar de potera
- 03 Arroz seco de costilla pulpo y alcachofa



Arroz meloso de confit de pato y foie

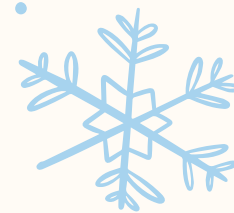


Ingredientes

- Arroz tipo arborio - 320 gr
- Confit de pato - 4 ud
- Foie fresco - 320 gr
- Tomate - 150 gr
- Cebolla blanca - 300 gr
- Nata - 80 ml
- Soja - 30 ml
- Caldo de verduras - 3,8 lt
- Demiglace - 150 ml
- Aceite - 120 ml
- Sal - 10 gr
- Caldo de Verduras Knorr - 70 gr

4 pax

01



Elaboración

01

Sofrito

Pocha la cebolla hasta caramelizarla, añade el tomate y deja reducir hasta obtener una textura concentrada.

02

Base del arroz

Añade el arroz e intégralo con la preparación anterior.

03

Incorpora el confit

Da forma al confit de pato e incorpóralo al arroz.

04

Cocción

Añade el caldo de verduras potenciado con el **Caldo de Verduras Knorr** y cocina hasta que el arroz esté casi listo. Incorpora la nata y la soja.

05

Prepara el confit

Calienta el confit de pato en el horno hasta que la piel quede crujiente y resérvalo.

06

Pon a punto el foie

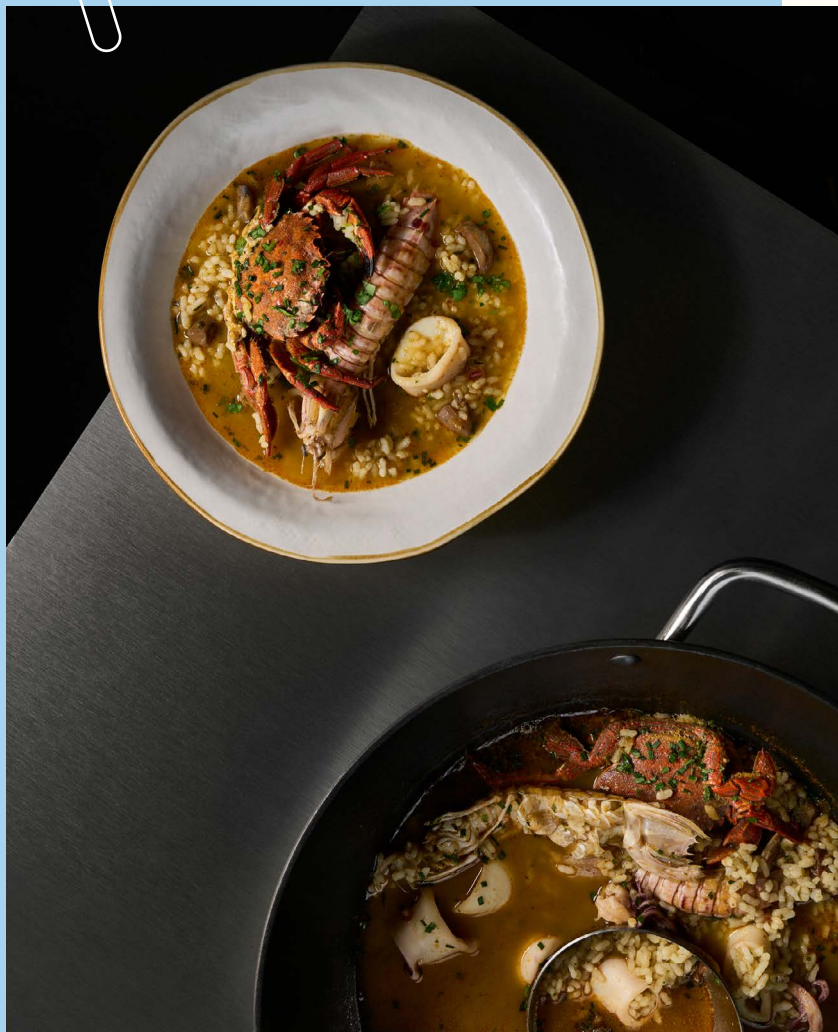
Corta el foie en medallones y márcalos a la plancha. Reserva para el montaje.

Montaje

Sirve el arroz en un plato hondo con el confit de pato, el foie y un toque de **Demi-glace deshidratado**.

Knorr

Arroz caldoso de nécoras y calamar de potera

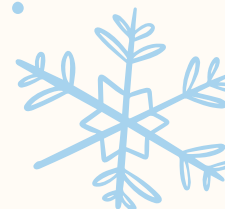


Ingredientes

- Arroz marisma - 320 gr
- Galeras grandes - 8 ud
- Nécoras - 4 ud
- Tomate triturado - 300 gr
- Pimiento rojo - 150 gr
- Cebolla blanca - 450 gr
- Ajo - 60 gr
- Perejil - 7 gr
- Brandy - 30 gr
- Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr - 70 ml
- Aceite - 15 ml
- Caldo pescado - 2,9 l

4 pax

02



Elaboración

01

Preparar el caldo

Levanta el caldo de pescado y añade el **Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr** para potenciar el sabor a crustáceo. Mantén caliente.

02

Marca el producto

Limpia las nécoras y saltéalas junto a las galeras. Flambea con brandy, retira y, en el mismo caldero, prepara el sofrito de verduras.

03

Cocción

Incorpora el caldo y deja reducir ligeramente para concentrar el sabor. Añade el arroz junto con la picada de ajo y perejil y deja cocer.

04

Acabado

Cuando falten unos 5 minutos para finalizar la cocción, incorpora las nécoras y las galeras. Termina la cocción y rectifica de sal.



Arroz seco de costilla pulpo y alcachofa



Ingredientes

- Arroz bomba - 400 gr
- Costilla de cerdo a trozos pequeños - 600 gr
- Pata de pulpo cocida - 220 gr
- Alcachofa confitada - 2 ud
- Cebolla blanca - 300 gr
- Pimiento rojo - 180 gr
- Ajo - 20 gr
- Perejil - 7 gr
- Tomillo fresco - 7 gr
- Caldo mixto de verduras y pescado - 1,6 l
- Aceite - 20 ml
- Caldo deshidratado Verdura Knorr - 30 gr
- Caldo deshidratado Pescado Knorr - 30 gr

4 pax

Elaboración

01

Sofrito y base

Dora la costilla y añade la cebolla, el ajo y los pimientos. Incorpora el vino blanco, deja reducir y añade el tomate hasta obtener un sofrito concentrado.

02

Nacarado y cocción

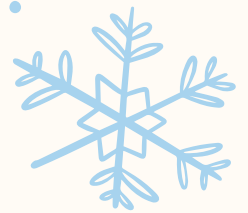
Añade el arroz y rehógalo con el sofrito para nacarlo. Incorpora el caldo caliente, previamente reforzado con el **Caldo deshidratado Verduras Knorr**, y cocina durante 6 minutos.

03

Acabado

Añade la pata de pulpo troceada, las alcachofas confitadas y el tomillo fresco. Introduce en el horno hasta que el arroz esté en su punto y deja reposar antes de servir.

03



Knorr

Arroz Meloso

carrillera y
colmenilla



carabineros
y espárragos
verdes



gambas, setas
y piparra



confit de
pato y foie



Arroz Caldoso

conejo y
caracoles



bogavante
sepia y
almejas



verduras,
tofu y alga



nécora y calamar
de potera



Arroz Seco

calamar,
zamburiña y
guisantes



gamba
chipirones
y sepia



picanton
con pimientos
de piquillos



costilla pulpo
y alcachofa



Temporada

Primavera

Verano

Otoño

Invierno

Catálogo de productos para tus elaboraciones

Todo buen arroz empieza con un buen fondo

Arroces de verduras

Caldo Líquido Concentrado Vegetal Knorr
Caldo Deshidratado Vegetal Knorr



Arroces de carne o pollo

Bovril
Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr
Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr
Caldo Deshidratado de Pollo Knorr
Caldo Deshidratado Doble Carne Knorr
Caldo Deshidratado sabor Carne Knorr



Arroces de pescado o marisco

Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr
Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
Caldo Deshidratado de Pescado Knorr
Caldo Deshidratado para Paella Knorr



Descubre cómo potenciar el sabor desde la base

Knorr

