

MEJORES Arroces

Expertos en arroz,
maestros en su elaboración

Arroz seco

- Ratio 1:2 o 1:3
- Socarrat 2 min

Arroz caldoso

- Ratio 1:5 o 1:6
- Bomba o Marisma

Arroz meloso

- Ratio 1:4
- Emulsionar ✓✓

LAS 3 ELABORACIONES CLAVE DEL ARROZ

Una guía para dominar los diferentes tipos de arroz
y convertirte en un auténtico Maestro Arrocerero

Descubre nuestros productos y compra online en www.ufs.com



Introducción

En esta guía te contamos en detalle cómo trabajar las diferentes elaboraciones del arroz y cómo los ingredientes de Knorr Professional pueden ayudarte a trabajar los fondos y caldos al permitirte equilibrar y estandarizar cada una de las elaboraciones y así conseguir:

1 *Consistencia de sabor:*
Mismo resultado todo el año.

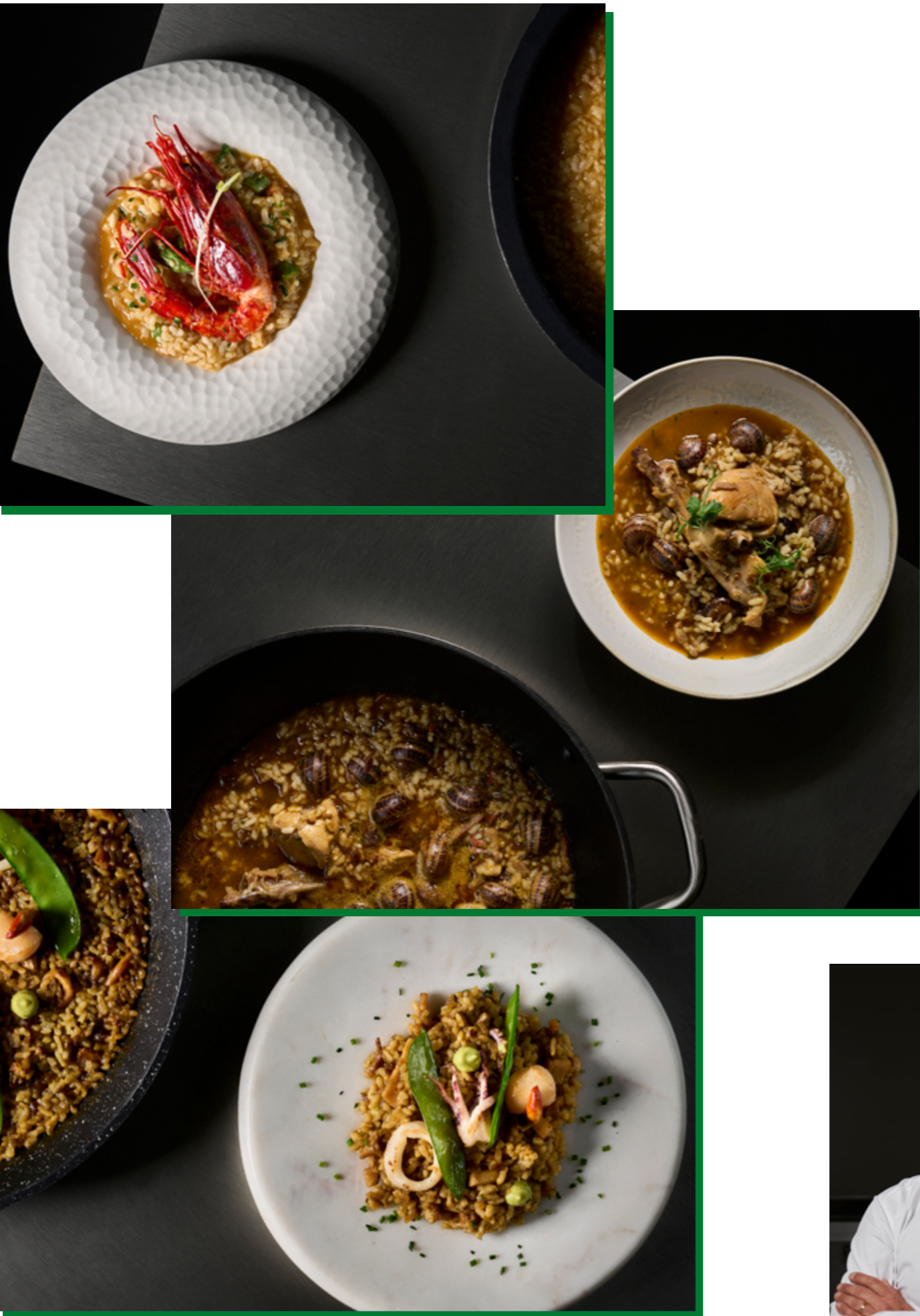
2 *Control de costes:*
Fácil dosificación y cálculo por receta.

3 *Ahorro de materia prima:*
Potencia el sabor sin necesidad de añadir más proteína.

4 *Rápida disolución:*
Ajusta la intensidad desde el primer hervor.

“Cuando dominas las diferentes técnicas de cada elaboración del arroz, así como sus proporciones, tiempos y potencia del caldo, puedes desarrollar las recetas con control y confianza.”

Salva García,
Chef de UFS España
especializado en arroces



Beneficios de ofrecer diferentes elaboraciones de arroz

La oportunidad de sacarle todo el partido al arroz en tu carta.

A menudo, muchos restaurantes trabajan solo un tipo de arroz, y eso limita muchísimo todo el potencial que tiene este plato.

Porque el arroz no es solo una receta más. Es uno de esos platos que **posiciona tu cocina, atrae clientes y genera negocio.**

Ampliar tu oferta no es complicarte, es abrir la puerta a más clientes, **más momentos de consumo** y **más rentabilidad.**

“Cuando dominas el arroz, no solo mejoras un plato... mejoras todo tu restaurante.”

Salva Garcia,
Chef de UFS España
especializado en arroces



+ Ticket medio
+ Rotación
+ Eficiencia

+ Variedad,
+ Oportunidades

MÁS VARIEDAD, MÁS OPORTUNIDADES

Trabajar diferentes elaboraciones (seco, meloso, caldoso) no es solo añadir platos a la carta, es una decisión estratégica que impacta directamente en tu negocio.

Permite adaptarte a lo que el cliente busca en cada momento:

- Arroces secos, melosos o caldosos según la receta y el estilo de cocina
- Elaboraciones con mayor intensidad o más ligeras, según la ocasión
- Propuestas individuales o para compartir que elevan la experiencia en mesa

¿Qué ganas en tu día a día?

- Más ticket medio → el arroz invita a compartir y a pedir entrantes
- Más ocasiones de consumo → mediodía y noche con propuestas diferenciadas
- Más eficiencia en cocina → misma base, múltiples elaboraciones
- Mejor gestión de compras → aprovechas ingredientes en varias recetas

Resultado: más ventas, más control y una carta más atractiva al diferenciarte del resto de restaurantes sin complicar la operativa

RENTABILIDAD: EL PLATO QUE MÁS TRABAJA POR TU NEGOCIO

El arroz es uno de los productos más rentables que puedes tener en carta.

Te permite jugar en diferentes niveles:

- Menú del día → proteína más económica (pollo, verduras...)
- Carta → propuestas premium (marisco, carabinero...)

Y todo con una rentabilidad media del 55-60% de margen.

EFICIENCIA EN COCINA (SIN COMPLICARTE)

Trabajar diferentes arroces no significa más trabajo... si lo haces bien:

- Mismo caldo base para varias elaboraciones.
- Ingredientes compartidos entre recetas.
- Procesos más estandarizados.

**Más control,
menos desperdicio,
mejor servicio.**

ESPECIALIZACIÓN: CONVIÉRTETE EN EL SITIO DE ARROCES

El arroz tiene algo que otros platos no tienen:

- Es tradicional.
- Es emocional.
- Es para compartir.

Y cuando lo haces bien... el cliente lo recuerda. Especialmente si trabajas producto de proximidad y lo comunicas bien, estarás listo para posicionarte como un auténtico **Maestro Arrocero**.

Convertirte en "el sitio de los arroces" significa:

- más grupos
- más familias
- más recomendaciones
- más frecuencia

los clientes volverán!



Ha llegado el momento de encender los fogones...

Te explicamos en detalle la técnica de las 3 elaboraciones de arroz que puedes llevar a tu carta para dominar el servicio y convertirte en un auténtico Maestro Arrocero.



Qué define esta elaboración



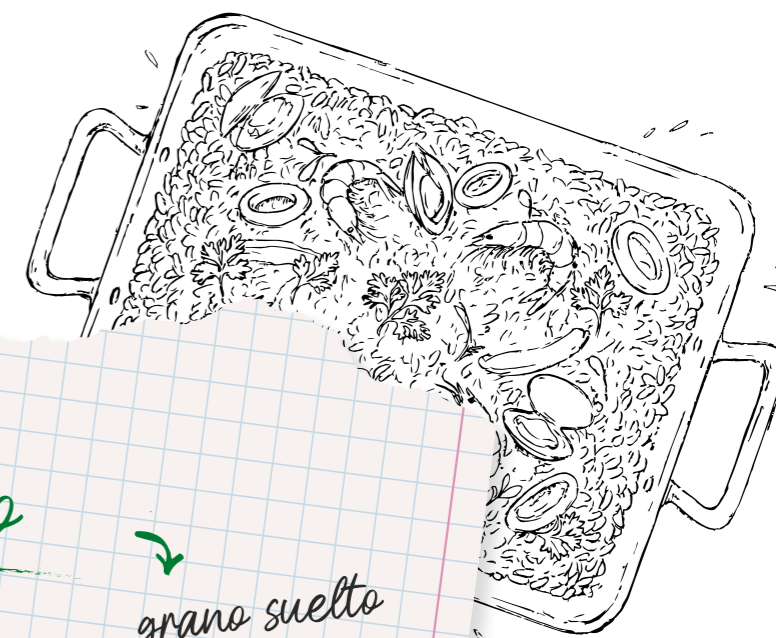
El arroz seco se caracteriza por un grano suelto, definido y en su punto exacto.

Aquí la textura no es un detalle: es el centro del plato. Cada grano debe quedar entero, separado y con la cocción perfectamente controlada.

El 43% de los consumidores considera que el punto de cocción es lo más importante en un buen arroz.

Esto significa que, para el cliente, el éxito —o el fallo— de este plato se percibe en el primer bocado.

Arroz seco



Arroz seco

↓
punto exacto

↓
definido

↓
grano suelto

Cómo trabajarlos en cocina y en servicio

Para conseguir un arroz seco bien ejecutado, es imprescindible dominar tanto la técnica como la operativa.

TÉCNICA EN COCINA

- Controlar la proporción exacta entre arroz y caldo
- Respetar los tiempos de cocción
- No remover el arroz para evitar liberar almidón en exceso
- Mantener un fuego constante y adecuado durante toda la elaboración
- Dejar un reposo final antes de servir para asentar el grano

EL PAPEL DEL RECIPIENTE

El material influye directamente en el resultado:

- Trabajar con paellera fina favorece la evaporación
- Permite conseguir un grano más suelto y definido

EL FONDO: LA BASE DEL SABOR

Un arroz seco no se sostiene sin un buen fondo. Es clave trabajar con un caldo bien estructurado desde el inicio, ya que:

- Define la profundidad del plato
- Aporta equilibrio
- Marca la diferencia entre un arroz plano y uno con personalidad

USO DE SOLUCIONES KNORR PROFESSIONAL (CONTROL Y CONSISTENCIA)

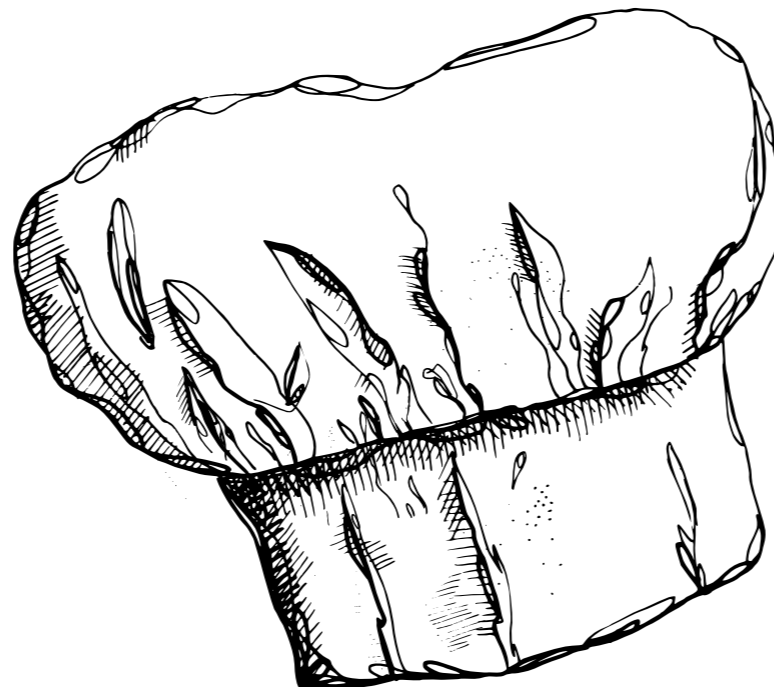
El uso de Caldos Sazonador Knorr Professional permite:

- Mantener un sabor equilibrado
- Potenciar el sabor en tus arroces de pescado, carne o verduras
- Ajustar la intensidad de forma rápida
- Garantizar consistencia en cada servicio



Te ayudan a:

- ✓ Potenciar el sabor del sofrito y los ingredientes principales.
- ✓ Repetir el mismo resultado servicio tras servicio.
- ✓ Reducir el margen de error en cocciones de alta exigencia.



OPERATIVA EN SERVICIO (LA PARTE CRÍTICA)

El verdadero reto del arroz seco aparece en servicio:

- Gestionar múltiples paellas que no entran al mismo tiempo
- Controlar los tiempos de cada elaboración
- Conseguir que todas salgan en su punto

OJO: Cronometra los tiempos de cada una de las paelleras que entran al horno para asegurar que todas salen en su punto.

TIP DEL CHEF

Finalizar el arroz en el horno permite:

- Una cocción más homogénea
- Mayor control del punto
- Liberar fuegos en horas punta

Los errores más comunes

- ✗ Añadir líquido a mitad de cocción sin control
Rompe el equilibrio de la cocción
- ✗ Pasarse en el punto del arroz
Textura blanda, sin definición
- ✗ Trabajar con un fondo poco estructurado
Arroz plano, sin profundidad
- ✗ No controlar la concentración del caldo durante el servicio
Exceso de salinidad por reducción

Evitar estos errores es clave para mantener consistencia y calidad.

Inspiración para tu carta

Propuesta actual

Arroz de zamburiñas, calamar y guisantes del Maresme
(2º premio del Concurso de Mejores Arroces 2019)

Propuesta clásica:

Arroz a banda

El arroz seco es versátil y funciona tanto en propuestas tradicionales como actuales!



Arroz brut de gambas, chipirones y sepia.

Arroz meloso

Qué define esta elaboración

El arroz meloso se caracteriza por su textura cremosa y envolvente, a medio camino entre el seco y el caldoso.

Aquí el objetivo no es que el grano quede suelto, sino que esté ligado, con una textura untuosa pero manteniendo su estructura.

El equilibrio entre hidratación y cremosidad es lo que define un buen arroz meloso.

Esto significa que, para el cliente, la clave está en la textura: ni seco, ni caldoso... sino en su punto justo.



Arroz meloso

textura untuosa

mantener estructura

grano ligado

Como trabajarlos en cocina y en servicio

Para conseguir un arroz meloso bien ejecutado, es fundamental controlar tanto la técnica como el momento de servicio.

TÉCNICA EN COCINA

- Trabajar con un caldo con suficiente intensidad desde el inicio
- Controlar la cantidad de líquido durante toda la cocción
- Remover el arroz para favorecer la liberación del almidón
- Cocinar a fuego controlado o medio-bajo para conseguir una textura cremosa y uniforme
- Ajustar el final con una mantecación que aporte cremosidad sin romper el grano
- Dejar en reposo antes de servir para estabilizar la textura

EL PAPEL DEL RECIPIENTE

A diferencia del arroz seco, aquí el recipiente es más flexible:

- Cazuela de fondo grueso, paellera mediana o rondón: todos son válidos según el servicio y el emplatado
- No es tan determinante el diámetro del recipiente.
- Se suele terminar y emplatar directamente desde cocina.

EL FONDO: LA BASE DEL SABOR

En el arroz meloso, el caldo no solo aporta sabor... define la textura. Por eso es imprescindible trabajar con un fondo:

- Con suficiente intensidad desde el inicio.
- Bien equilibrado.
- Capaz de integrarse con el almidón del arroz

En el arroz meloso, todo gira en torno al control del almidón y la textura final.

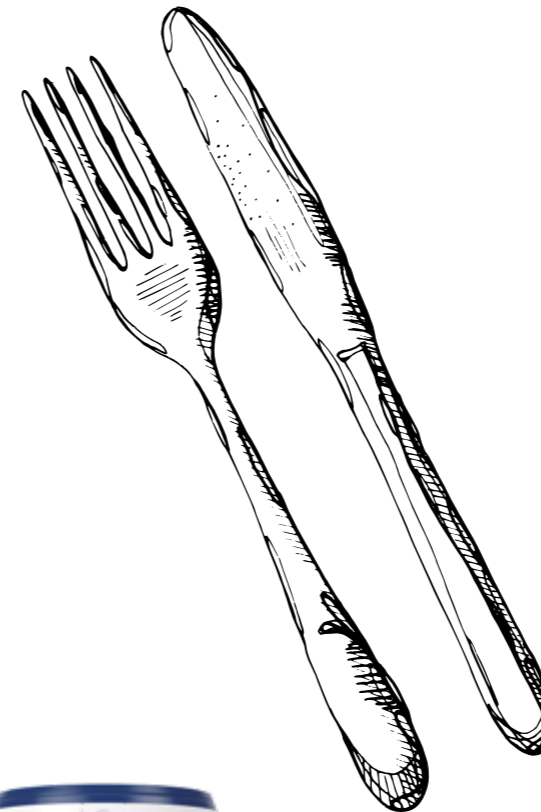
Esto facilita la presentación, pero exige mayor precisión en el punto final.

Si el fondo es débil, el arroz queda plano. Si está descompensado, arruina la elaboración.

USO DE SOLUCIONES KNORR PROFESSIONAL (CONTROL Y CONSISTENCIA)

El uso de los Caldos Líquidos Concentrados Knorr Professional permite:

- Conseguir fondos más equilibrados.
- Aportar profundidad sin sobrecargar.
- Mantener consistencia entre servicios.
- Evitar desviaciones de sabor en servicio



TIP DEL CHEF

La mantecación final es clave. Puedes trabajarla con mantequilla o queso para redondear el plato. También puedes utilizar mayonesa Hellmann's Original que te permite conseguir una emulsión más estable, cremosa y consistente en servicio, sin enmascarar el sabor del fondo.

Te ayudan a:

- ✓ Ajustar la intensidad del caldo rápidamente.
- ✓ Aportar matices más naturales.
- ✓ Facilitar el control en cocciones exigentes o en momentos de presión



OPERATIVA EN SERVICIO (LA PARTE CRÍTICA)

El arroz meloso es, probablemente, el más exigente en servicio. El gran reto no está solo en cocinarlo... sino en servirlo a tiempo:

- El arroz sigue evolucionando fuera del fuego.
- Puede perder su textura en pocos minutos.
- Depende directamente de la coordinación entre cocina y sala.

Los errores más comunes

- ✗ Utilizar un fondo poco intenso
Resultado plano, sin profundidad
- ✗ Pasarse con el líquido
El arroz pierde la textura melosa y se vuelve caldoso
- ✗ Quedarse corto de líquido
El arroz queda duro o sin terminar de cocer
- ✗ No controlar el momento de servicio
El arroz se pasa antes de llegar a mesa

Aquí el error más habitual no es técnico... es de tiempos.

Inspiración para tu carta

Propuesta marinera

Arroz trufado con setas, gamba roja y piparra vasca (3º premio del Concurso Mejores Arroces 2018)

Propuesta de montaña

Arroz meloso con setas, longaniza y tirabeques.

Puedes jugar con toppings para aportar contraste y textura.

setas salteadas

marisco

foie

Arroz meloso de confit de pato con foie

Qué define esta elaboración



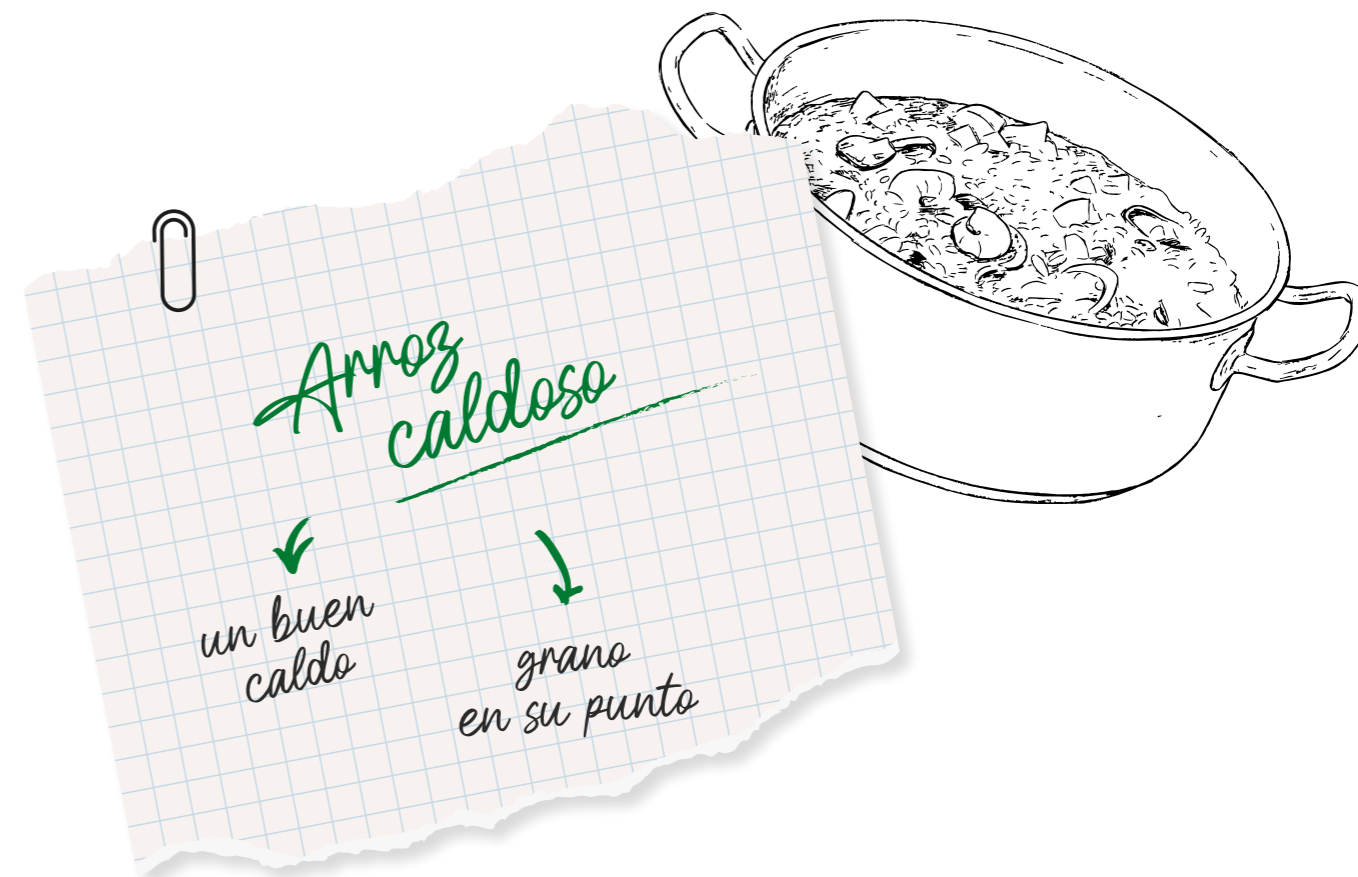
El arroz caldoso se diferencia del resto por su mayor cantidad de líquido y por ser una elaboración donde el caldo y el grano se integran en un solo conjunto.

Aquí el protagonista no es solo el arroz... es el caldo. El grano debe estar en su punto, pero es el fondo el que marca la experiencia.

En el arroz caldoso, el equilibrio entre caldo y grano lo es todo.

Esto significa que, para el cliente, no hay margen: si el caldo no está bien trabajado, el plato no funciona.

Arroz caldoso



Como trabajarlo en cocina y en servicio

Para conseguir un arroz caldoso bien ejecutado, es fundamental dominar el fondo, la proporción y los tiempos.

TÉCNICA EN COCINA

- Trabajar con una alta proporción de caldo respecto al arroz.
- Elegir variedades que soporten bien la hidratación: bomba, marisma o dinamita.
- Controlar la evaporación durante la cocción.
- Ajustar el punto del grano sin perder estructura.
- Servir en el momento exacto para evitar que se pase.

EL PAPEL DEL RECIPIENTE

Aquí buscamos estabilidad y control durante toda la elaboración. El recipiente ayuda a estabilizar la cocción:

- Trabajar con calderos de hierro permite mantener el calor.
- Favorece una cocción uniforme.
- Ayuda a controlar mejor la cantidad de líquido.

Aquí...buscamos estabilidad y control durante toda la elaboración.

TIP DEL CHEF

El tiempo juega en tu contra: una vez fuera del fuego, el arroz sigue absorbiendo líquido. Si te pasas, pierde el punto.

EL FONDO: LA BASE DEL SABOR

A diferencia de otros arroces, aquí el caldo no acompaña: es el protagonista. En el arroz caldoso, todo empieza por el fumet

- Si el fondo no está bien trabajado, el arroz no funciona.
- Debe tener intensidad, estructura y equilibrio.
- Es el elemento que define el plato.

A diferencia de otros arroces, aquí el caldo no acompaña: es el protagonista.



Esto facilita la coordinación con sala en servicios exigentes.

USO DE SOLUCIONES KNORR PROFESSIONAL (CONTROL Y CONSISTENCIA)

Te ayudan a:

- Estandarizar la potencia del caldo.
- Facilitar el ajuste de intensidad en servicio.
- Garantizar consistencia entre elaboraciones.

El uso de los Fumet Líquido Concentrado Knorr Professional permite:

- Conseguir un fondo más estructurado y equilibrado en los arroces de pescado.
- Potenciar el sabor de forma natural.
- Mantener el mismo resultado en cada servicio.
- Optimizar tiempos sin perder calidad.

El uso de los Bovril Knorr Professional permite:

- Construir un fondo cárnico estructurado y con cuerpo.
- Aportar color oscuro y sabor tostado al arroz sin reducciones largas.
- Mantener la potencia del caldo entre elaboraciones.
- Garantizar consistencia en cada servicio.

OPERATIVA EN SERVICIO

El arroz caldoso tiene una ventaja operativa frente a otros:

- La cocción es más suave y controlable.
- Permite cierta flexibilidad en el servicio.

Además, trabajar con variedades como bomba o dinamita:

- Aporta margen de maniobra.
- Permite ajustar líquido si es necesario en momentos puntuales

Los errores más comunes

- X Trabajar con un caldo poco intenso
Resultado plano, sin profundidad
- X Pasarse en la reducción del caldo
Se pierde la proporción y el equilibrio
- X No controlar la proporción arroz/caldo
Plato desequilibrado
- X Servir fuera de tiempo
El arroz se pasa al seguir absorbiendo líquido

Aquí..el error más habitual está en no respetar el equilibrio entre caldo y grano.

Inspiración para tu carta

Propuesta clásica:

Arroz caldoso de bogavante

Propuesta intensa

Arroz de crestas de gallo, espinacas y azafrán

Propuesta diferencial

Arroz caldoso de galeras con sepia, calamar pota y alcachofas

El arroz caldoso te permite trabajar desde propuestas clásicas hasta opciones más diferenciales.



Arroz caldoso de conejo con caracoles

12 consejos para tus arroces



01 *Tu arroz de referencia*
Domina tu arroz más vendido y gana margen para innovar.

02 *Estandariza para fidelizar*
Si el arroz sabe siempre igual de bien, el cliente siempre vuelve.

03 *Trabaja producto de temporada*
Te diferencia, aporta valor y posiciona tu cocina.

04 *Lleva el arroz más allá de la carta*
Menú del día, catering o delivery: el arroz es versátil y rentable.

05 *Organiza los fuegos y horno con estrategia*
Caldo base siempre listo y todos los ingredientes medidos.

06 *Una base, múltiples arroces*
Con un mismo caldo puedes sacar diferentes elaboraciones ajustando proporciones.

07 *Cocina y sala deben ir a una*
El arroz no espera: el pase marca el ritmo del servicio y el punto del arroz.

08 *El recipiente también cocina*
Paellera fina para secos y caldero de hierro para caldosos.

09 *Delivery: adapta el punto*
Saca el arroz ligeramente al dente y cuida la ventilación del packaging.

10 *Equipo formado, servicio asegurado*
Recetas claras, mise en place medida y formación continua.

11 *Mide para controlar*
Ingredientes pesados, cacitos definidos y procesos estandarizados.

12 *La operativa lo es todo*
Sin organización, no hay arroz que aguante un servicio.





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



Unilever
Food
Solutions



MAIZENA

CARTE D'OR
PROFESSIONAL