

MEJORES

Arroces

Knorr
PROFESSIONAL

Expertos en arroz,
maestros en sabor



La guía definitiva para ser un maestro arrocero

Mejora tus arroces: eficiencia, rentabilidad y calidad con Knorr Professional y el chef Peio Cruz.

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



Unilever
Food
Solutions

¡Domina el arroz con técnicas y consejos que harán tu trabajo *más fácil y eficiente!*



Preparar arroces en tu cocina puede ser un desafío, desde lograr el punto perfecto de cocción hasta gestionar los volúmenes según la demanda del día. Es un plato altamente rentable y con una demanda constante, por lo que perfeccionar su preparación te ayudará a optimizar costes y destacar en la cocina.



En esta guía, descubrirás cómo mejorar la **rentabilidad, la operativa y calidad** de tus arroces con los productos **Knorr Professional**, acompañados de los secretos mejores guardados para dominar los arroces, de la mano del chef Peio Cruz.

Peio Cruz



Mejorar la *rentabilidad*

Descubre cómo hacer que cada receta sea más rentable mediante el **control de escandallos, costes y técnicas para maximizar el rendimiento** de cada plato, asegurando un balance perfecto entre calidad y beneficio.

Mejorar la *operativa*

Aprende cómo **estandarizar** tus procesos, **optimizar los arroces** para el menú del día y aprovechar las preelaboraciones para ahorrar tiempo.

Mejorar la *calidad*

Descubre cómo elevar la calidad de tus arroces con productos que garantizan **eficiencia y rentabilidad** asegurando la operativa en tu cocina.

OPTIMIZA EL ESCANDALLO, MEJORA LA OPERATIVA Y ESTANDARIZA CADA PREPARACIÓN, ASEGURANDO PLATOS CONSISTENTES Y UNA EXPERIENCIA EXCEPCIONAL PARA TUS CLIENTES.

CONTENIDO



01 MEJORAR LA RENTABILIDAD

Escandallos, costes, optimización de mermas y recetas rentables.

6

Receta: Arroz de cigala con 3 acabados.

7

02 MEJORAR LA OPERATIVA

Estandarización de elaboraciones.

11

Receta: Paella clásica de marisco

13

Recomendaciones para el menú del día.

16

Receta: Paella de pollo para menú

19

Preelaboraciones para una mejor operativa.

22

Receta: Arroz con trompetas de la muerte y foie.

24

03 MEJORAR LA CALIDAD

Aliados perfectos para cada plato de arroz.

28

01



MEJORAR LA *rentabilidad*



LOS COSTES SUBEN Y EL PERSONAL ES LIMITADO, AUN ASÍ, EL ARROZ ES RENTABLE, PERO ¿CÓMO HACERLO SIN COMPLICAR LA OPERATIVA?

PARA QUE LOS ARROCES SEAN *rentables* NO BASTA CON CONTROLAR LOS COSTES.

Optimizar estos aspectos marca la diferencia en el éxito de tu cocina y para lograrlo, es fundamental dominar tres áreas clave:

Hay que saber aprovechar cada ingrediente, reducir desperdicios y garantizar calidad en cada plato.



Escandallos y costes:

- **Calcular con precisión el coste por ración** incluyendo ingredientes, energía y personal.
- **Usar productos de calidad que rindan más:** caldos concentrados y bases, para conseguir un mayor sabor con menos cantidad y optimizar los costes por ración.
- **Ajustar gramajes según el margen esperado**, asegurando un plato atractivo sin excesos.



Optimización de mermas:

- **Utilizar mermas en otras preparaciones**, como cáscaras de mariscos o recortes de verduras para elaborar fondos que luego potencien el sabor de arroces caldosos.
- **Aprovechar productos congelables y de larga conservación** para evitar desperdicios.
- **Introducir proteínas secundarias** (huesos, recortes de carne o pescado) para potenciar sabor sin elevar costes.



Recetas rentables:

- **Actualizar la carta según la temporada**, teniendo en cuenta la accesibilidad y el coste de los ingredientes.
- **Emplear técnicas como el arroz preelaborado** para reducir tiempos de servicio
- **Equilibrar la cantidad de guarniciones y proteína** para mantener un coste por plato adecuado.

¿QUIERES SABER CÓMO HACER TUS ARROCES MÁS RENTABLES?
¡No te pierdas nuestro vídeo: [Tus arroces pueden ser rentables!](#)



ARROZ DE CIGALA *con 3 acabados*

ESTE ARROZ DE CIGALA ES UN EJEMPLO PRÁCTICO DE CÓMO APLICAR LOS **PRINCIPIOS DE RENTABILIDAD** SIN RENUNCIAR A LA CALIDAD NI A LA CREATIVIDAD.

A través del uso inteligente de productos como bases concentradas e ingredientes aprovechables (como las cáscaras de cigala para el caldo), se maximiza el sabor con un coste controlado por ración. Además, su versatilidad permite presentarlo en tres acabados distintos, lo que amplía su presencia en carta y mejora el aprovechamiento en cocina, sin complicar la operativa. Una receta pensada para sacar el máximo rendimiento, incluso con recursos limitados.



Ingredientes

(PARA 4 PERSONAS)

Caldo de cigalas

- Cáscaras de cigala 200 g
- Cebolla 80 g
- Agua 1.60 l
- Knorr caldo líquido concentrado de marisco sin gluten y sin lactosa botella 1L 20 g

Base sofrito de cigala

- Carne de Cigala 60 g
- Aceite de oliva 0.40 cu
- Tomate triturado sin semillas 120 g
- Tomates secos 1.20 u
- Knorr base con marisco sin gluten 1kg 4 g
- Knorr Aderezo Líquido Umami sin gluten 400ml 10 g

Elaboración

Caldo de cigala

- En una olla, tuesta la cebolla en tacos con piel.
- Añade un poco de aceite y sofríe ligeramente.
- Incorpora las cáscaras y cabezas de cigala, dora bien.

- Agrega agua, sal y el caldo concentrado de marisco Knorr. Cocina para extraer el sabor.

Base de sofrito

- En otra olla, dora la carne de cigala troceada para potenciar sabor y color.
- Añade un poco de aceite y sofríe.
- Incorpora el tomate triturado y el tomate seco picado. Cocina a fuego lento.
- Añade sal, la base de marisco y el aderezo líquido de umami. Remueve hasta integrar.

Elaboración del arroz

- En una paellera, dora las cigalas con cáscara y resévalas.
- Añade aceite y sofríe el arroz en la misma sartén.
- Tritura el caldo y el sofrito, mezcla y caliéntalos.
- Añade el arroz cuando esté transparente. Cocina 17 minutos a fuego fuerte.
- Incorpora las cigalas en los últimos 2 minutos para terminar la cocción.



ESCANDALLO*

Uno de los ingredientes clave en este arroz es el caldo líquido concentrado de marisco, que aporta intensidad y profundidad de sabor al plato. Para su uso en la receta:

Se emplean 50 g de caldo líquido concentrado de marisco por ración, el cual garantiza un resultado óptimo en cualquiera de los tres acabados elegidos.

El coste aproximado es de 1,09 € por ración.

TIPS

Recuerda que en la [web de UFS](#) puedes calcular el escandallo de todas tus recetas de forma rápida y sencilla.

¡Optimiza tus costes y saca el máximo rendimiento a tus platos!

**Los costes por ración indicados son estimaciones y pueden variar en función del proveedor y las condiciones del mercado.*

02



MEJORAR LA *operativa*



¿CÓMO HACER QUE
LA PREPARACIÓN DE
ARROCES SEA MÁS
EFICIENTE Y OPERATIVA?

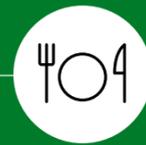
PARA GARANTIZAR *eficiencia* EN LA COCINA, ES CLAVE APLICAR *estrategias* QUE PERMITAN PRODUCIR ARROCES DE ALTA CALIDAD.

Contar con los recursos óptimos que permitan controlar el escandallo y una mejor gestión del tiempo del personal de cocina.



Estandarización de elaboraciones:

- **Implementando procesos** que permitan mantener un resultado uniforme.
- **Utilizando caldos y bases culinarias** para asegurar un sabor estable y reproducible.
- **Optimizando las técnicas de cocción** que ayudan a perfeccionar cada receta.



Recomenaciones para el menú del día:

- **Priorizar las preparaciones que permitan una mejor gestión del tiempo** sin sacrificar sabor (ej. arroz en bandeja al horno).
- **Elegir caldos de calidad** para potenciar el sabor sin complicaciones.
- **Minimizar desperdicios** con una planificación eficiente, control de raciones y una adecuada gestión de merma.



Preelaboraciones para una mejor operativa:

- **Implementar técnicas** como la precocción parcial para reducir tiempos de servicio.
- **Guardar arroces semi hechos** en frío o al vacío facilita un servicio más ágil y eficiente.
- **Aplicar técnicas de cocción** que permitan un acabado final al momento de servir, asegurando que el plato quede en su punto óptimo.



Estandarización de elaboraciones

De la cocina a la mesa: la *estandarización* del arroz perfecto y la fórmula secreta de la paella.



¿Por qué los arroces salen de manera diferente en cada servicio?

¿Cómo evitar grandes desviaciones y encontrar una fórmula estrella?

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL RESULTADO FINAL

Hablar de paella es hablar de tradición, técnica y, sobre todo, adaptación.

A diferencia de otras recetas con proporciones inamovibles, la paella es un plato que varía según múltiples factores, lo que hace que no exista una fórmula universal. Sin embargo, la clave para lograr una calidad constante radica en la correcta estandarización del arroz y el control de los elementos que influyen en su cocción.

El tipo de arroz: Dependiendo qué tipo usemos, tendrá una diferente capacidad de absorción y resistencia a la cocción.

El material y diámetro de la paella: Según el material empleado, distribuirá el calor de distintas formas. Además, el tamaño de la paella determina la capa de arroz, clave para la textura final.

El tipo de calor: cocinar con fuego de leña, gas, inducción o incluso en horno modifica la distribución del calor y, con ello, la cocción del arroz.

La cantidad de raciones: la proporción de ingredientes y cantidades influirá en nuestra fórmula.

La calidad de los ingredientes: el sabor final dependerá del sofrito, del arroz, del caldo y de los productos seleccionados.

El tipo de agua o caldo utilizado: la mineralización del agua y la calidad del caldo marcan la diferencia en el sabor y textura del arroz.

El tiempo de cocción: controlar los tiempos de sofrito, absorción del caldo y reposo nos marcarán una diferencia en el sabor y textura.

La altitud: a mayor altura, el agua hierve a menor temperatura, afectando los tiempos de cocción y la evaporación del caldo.

Más allá de estos factores técnicos, existe un elemento inigualable: *el toque del cocinero.*



Cada chef, cada cocina y cada entorno generan una paella irrepetible. Una vez que se encuentra el equilibrio perfecto entre los ingredientes, los tiempos y las proporciones, esa fórmula se convierte en un estándar propio, válido solo en ese lugar y en esas condiciones.

Por eso, aunque no exista una única manera de hacer paella, sí es posible garantizar su calidad manteniendo el control sobre los elementos clave. Estandarizar el arroz y los tiempos permite reproducir una gran paella en cualquier lugar, sin perder el alma que la hace única.



PAELLA CLÁSICA *de marisco*

ESTA PAELLA CLÁSICA DE MARISCO DEMUESTRA CÓMO LA ESTANDARIZACIÓN DE ELABORACIONES PUEDE IR DE LA MANO CON LA CALIDAD GASTRONÓMICA.

A través de técnicas precisas y el uso de bases comunes como caldos de marisco concentrados y sofritos preparados, se garantiza un resultado consistente en cada servicio, optimizando tiempos de cocina y reduciendo mermas. La receta, pensada para ser reproducida de manera uniforme, facilita el control de costes y asegura una experiencia homogénea para el cliente, manteniendo la autenticidad y el sabor tradicional. Un ejemplo claro de cómo la organización y la eficiencia mejoran tanto la rentabilidad como la operativa diaria.



Ingredientes

(PARA 4 PERSONAS)

- Aceite 40 g
- Arroz 80 g
- Sal 3,5 g
- Knorr Caldo Sazonador para Paella sin gluten y sin lactosa 900 g
- Sofrito de mariscos 200 g
- Azafrán líquido
- Gambas rojas
- Almejas

Elaboración

- Nacarar arroz para anular el almidón y facilitar que sea más suelto después
- Añadimos de base culinaria
- Añadimos azafrán infundiendo en agua con biberón. Tip: esto servirá de base para muchos otros arroces. Rentable, me permitirá sacar muchos arroces en el servicio
- Mojarlo con casi fumet de pescado hecho a partir de caldo sazonador paella ya que va a evaporarse bastante después. Impulsado con caldo sazonador paella.
- Lo acabamos al fuego vivo. Si fuera al horno necesitaría menos.
- Fuego alto en paella de 35cm durante 17 minutos
- Algo antes de los 16 min incorporaremos guarnición
- Lista para servir



ESCANDALLO*

USO DEL FUMET DE PESCADO:

El fumet de pescado es un ingrediente clave para potenciar el sabor de los arroces. Si utilizamos un fumet de V gama, debemos considerar su coste en función del número de raciones:

El coste aproximado es de 1,30 € - 1,90 € por ración (según el número de comensales)

USO DEL CALDO SAZONADOR PARA PAELLA

Para lograr un arroz equilibrado en sabor, podemos emplear un caldo sazonador específico para paella. La cantidad recomendada es:

El coste aproximado es de 0,08 € - 0,12 € por ración (según el número de porciones)

TIPS

Recuerda que en la **web de UFS** puedes calcular el escandallo de todas tus recetas de forma rápida y sencilla.

¡Optimiza tus costes y saca el máximo rendimiento a tus platos!

**Los costes por ración indicados son estimaciones y pueden variar en función del proveedor y las condiciones del mercado.*

REFERENCIAS PARA UNA PAELLA *equilibrada*

Aunque cada cocinero puede ajustar su propia fórmula, seguir ciertas pautas ayuda a lograr un arroz bien hecho y evitar grandes desviaciones.

A continuación, te ofrecemos una referencia con cantidades estándar para una paella bien equilibrada.

PARA 4 PERSONAS (PAELLA DE 40 CM):

- Aceite 50 g
- Arroz 250 g
- Sal 5 g
- Caldo de paella 1,3 litros
- Sofrito de mariscos 400 g
- Azafrán líquido

Tiempo de cocción: 18 minutos

Estas medidas sirven como referencia para lograr una cocción precisa, con el arroz en su punto y un socarrat bien desarrollado. A partir de aquí, puedes ajustar los ingredientes según tus preferencias y el tipo de arroz que desees preparar.



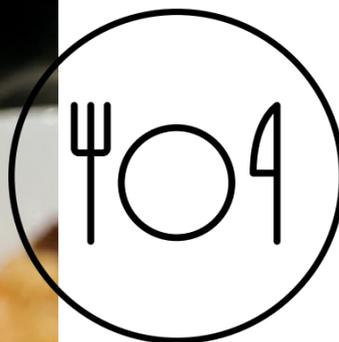
¿Quieres saber más?

¡Descubre más sobre la fórmula de la estandarización y la paella!



Recomendaciones para el menú del día

Introduce el arroz en tu *menú del día* y transforma cada plato en una experiencia gastronómica que resalte por su sabor.



¿Cómo mantener la calidad del arroz en el menú del día cuando necesitas que sea práctico, rápido y con un buen control de costes?

INTEGRAR EL ARROZ EN EL MENÚ DEL DÍA PUEDE SER UN DESAFÍO

Con una buena planificación es posible ofrecer un plato de calidad sin complicaciones. Un buen arroz debe ser sencillo de preparar, ejecutado de manera eficiente y capaz de mantener su textura durante el servicio sin que se pase.

EL MENÚ DEL DÍA DEBE SER EFICIENTE Y RENTABLE, SIN RENUNCIAR A LA CALIDAD DE UN BUEN PLATO CASERO. PARA ELLO, TE RECOMENDAMOS:

Optimizar la receta: controlar las cantidades de ingredientes y utilizar técnicas que permitan ajustar los costes sin perder sabor.

Aprovechar métodos alternativos de cocción: aunque la mejor forma de hacer arroz es en paella, la cocción al horno en bandejas grandes permite estandarizar procesos y asegurar un resultado uniforme. Además, el arroz caldoso es una excelente opción para el menú del día, ofreciendo variedad y facilidad en el servicio.

Mantener la textura del arroz: cocinar el arroz en el punto justo y evitar que se pase es clave. El uso de un buen caldo y el control del tiempo de reposo ayudan a mantener la consistencia ideal durante el servicio.

El margen de beneficio del menú del día es ajustado, pero con una estrategia adecuada, el arroz puede convertirse en un plato estrella dentro de la oferta diaria. Siguiendo estos consejos, es posible servir un arroz sabroso, rentable y siempre en su punto.



TIPOS DE ARROZ: VENTAJAS Y RECOMENDACIONES

A continuación, exploramos algunas opciones y sus ventajas para que puedas elegir la más adecuada según tu cocina y volumen de producción.

Para integrar el arroz de manera eficiente en el servicio diario, es importante conocer qué tipos se adaptan mejor a cada necesidad.



Arroz en bandeja de horno:

Permite cocinar grandes cantidades de arroz de forma homogénea y sin la necesidad de supervisión constante.

Ventajas:

- Facilita la estandarización y el control de raciones.
- Permite optimizar tiempos de producción y servicio.
- Mantiene una textura firme y uniforme.

Recomendaciones:

- Usar caldos bien concentrados para potenciar el sabor.
- Controlar la proporción de líquido para evitar un arroz seco o pasado.



Arroz caldoso:

Perfecto para ofrecer un plato reconfortante y casero dentro del menú del día. Se caracteriza por su textura melosa y su alto contenido de caldo.

Ventajas:

- Facilita la estandarización y el control de raciones.
- Permite optimizar tiempos de producción y servicio.
- Mantiene una textura firme y uniforme.

Recomendaciones:

- Ajustar el caldo justo antes de servir para evitar que el arroz lo absorba en exceso.



Arroz preelaborado:

Es una solución eficiente para cocinas con alta rotación, permite adelantar parte del proceso de cocción para agilizar el servicio sin comprometer la calidad.

Ventajas:

- Reduce los tiempos de preparación durante el servicio.
- Facilita la consistencia en el punto de cocción del arroz.

Recomendaciones:

- Cocinar el arroz hasta un 80% y terminarlo con caldo o salsa al momento de servir.
- Utilizar variedades de arroz que mantengan su estructura sin pasarse.



Arroz de grano vaporizado:

Ideal para grandes volúmenes, ya que su proceso de vaporizado le otorga mayor resistencia a la sobrecocción y facilita su manejo en el servicio.

Ventajas:

- No se pasa ni se apelmaza, ideal para servicios prolongados.
- Mantiene su textura incluso si se recalienta.

Recomendaciones:

- Ajustar bien los tiempos de cocción, ya que tarda más en absorber líquidos.
- Es ideal para arroces secos o como base de platos donde se mezcla con otros ingredientes.



PAELLA *de pollo* PARA MENÚ DEL DÍA

LA ESTANDARIZACIÓN DE ELABORACIONES PERMITE OFRECER PLATOS DE ALTA CALIDAD DE FORMA EFICIENTE Y RENTABLE.

Gracias a la preparación anticipada de bases comunes –como el sofrito y el caldo–, se garantiza una producción rápida, uniforme y controlada, ideal para los ritmos exigentes del servicio de menú diario. Esta receta está diseñada para mantener la regularidad en sabor, presentación y costes, asegurando una experiencia consistente para el cliente y optimizando la operativa en cocina. Una solución perfecta para maximizar la productividad asegurando a su vez, el atractivo del plato.



Ingredientes

(PARA 10 PERSONAS)

- Sofrito de pimiento rojo, pimiento verde y zanahorias 500/ 700 gr
- Trozos de costilla (opcional) 500 gr
- 6 Traseros deshuesados de pollo campero 1 kg
- Caldo de pollo 2 l
- Knorr Caldo Sazonador de Pollo sin gluten y sin lactosa bote 1kg 40 gr
- Aceite de oliva 250 ml
- Arroz bomba 1 kg

Elaboración

- **Preparación de la bandeja:** Usa una bandeja Gastronor para obtener una mejor transmisión del calor, aunque una bandeja normal también funcionará bien.
- **Sofrito:** Comienza con un sofrito hecho con pimiento rojo, pimiento verde y zanahoria.
- **Incorporación de ingredientes:** Añade trozos sobrantes de costillas y cuartos traseros de pollo asado del día anterior para dar sabor y textura al arroz.

- **Adición de arroz y caldo:** Añade un kilo de arroz bomba y dos litros de caldo de pollo caliente. Asegúrate de que el caldo esté hirviendo y, si es necesario, potenciar su sabor con un caldo concentrado económico.
- **Preparación para el horneado:** Mezcla bien todos los ingredientes en la bandeja para asegurarte de que el arroz se moje uniformemente con el caldo.
- **Cocción en el horno:** Precalienta el horno a 250 grados C y hornea el arroz durante aproximadamente 17 minutos. A los 12 minutos de cocción, abre el horno y añade unas gotas de aceite sobre el arroz para ayudar a que quede suelto.
- **Finalización y emplatado:** Después de los 17 minutos, el arroz debería estar suelto y rico en sabor, listo para servir.



ESCANDALLO*

Caldo sazónador de pollo (40gr), producto tiene un coste de 0,27€.

Para 10 raciones el coste aproximado por ración es de 0,02€ de caldo.

TIPS

Recuerda que en la [web de UFS](#) puedes calcular el escandallo de todas tus recetas de forma rápida y sencilla.

¡Optimiza tus costes y saca el máximo rendimiento a tus platos!

**Los costes por ración indicados son estimaciones y pueden variar en función del proveedor y las condiciones del mercado.*

¿Quieres saber más?

¡No te pierdas nuestro vídeo:

¡Puedes sumar arroz en tu menú diario!

MERMA 0: APROVECHA LAS *mermas* PARA EL MENÚ DEL DÍA

El menú del día es el servicio ideal para aprovechar las mermas de manera eficiente, transformando los excedentes en nuevos platos o ingredientes. De esta manera, se optimizan los recursos y se minimizan los desperdicios.

Integrarlos en otras recetas

Congelarlos para futuras preparaciones

Transformarlos en nuevas elaboraciones

Aquí tienes algunas ideas comunes para reutilizar mermas y transformarlas en deliciosos arroces de calidad.

Pescado blanco: Ideal para arroz caldoso en salsa verde o arroz marinero con caldo de marisco.

Carne picada o trozos de carne (cerdo, ternera, pollo): Perfecta como guarnición para un arroz rústico o arroz de montaña.

Media lata de alcachofas: Complemento perfecto para risotto de hongos o guarnición de arroz vegetariano o arroz de pescado.

Cuartos traseros de pollo: Arroz de pollo asado con cebolla caramelizada.

Costillas de cerdo: Prepara un arroz de salchicha y costilla barbacoa.

Exceso de pimiento rojo: Coulis de pimiento para un arroz de bacalao o arroz cremoso de pimientos.

Verduras variadas excedentes: Trocea, carameliza y guarda congelado en pequeñas cantidades para usar en las próximas semanas.

Pescados o carnes nobles: Arroz sabroso con el trozo de carne o pescado marcado a la plancha y presentado en la superficie, acompañado de salsa tipo alioli.

RECUERDA: ¡Cada excedente es una oportunidad para crear un nuevo y delicioso plato sin desperdiciar nada!

Descárgate nuestra guía de gestión de mermas y aprende todo lo necesario para sacar el máximo partido a tus platos.





Preelaboraciones para una mejor operativa

Arroz siempre a punto: las *preelaboraciones* para una mejor operativa.



¿Cómo optimizar los procesos de cocina sin sacrificar la calidad de los arroces?

TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN

Las preelaboraciones permiten optimizar tiempos en la cocina sin comprometer la calidad del arroz. Utilizar técnicas de precocción y almacenamiento adecuadas facilita un servicio más ágil y eficiente, garantizando un arroz en su punto y con el mejor sabor.

Algunas de estas técnicas de precocción y almacenamiento son:

- **Precocción con enfriado controlado:** cocinar el arroz con parte del caldo entre 5 y 8 minutos, estirarlo en una bandeja y enfriarlo rápidamente para su posterior regeneración.
- **Arroces caldosos preelaborados:** usar variedades como el carnaroli o el vaporizado, que absorben bien el caldo y mantienen su textura por más tiempo.
- **Marcado con aceite: saltear el arroz** con un poco de aceite antes de la cocción parcial para evitar que los granos se peguen.
- **Arroz a la llauna:** la precocción y el uso de arroz vaporizado permiten una regeneración rápida y uniforme, manteniendo la textura. El marcado con aceite evita que se apelmace en la bandeja.
- **Uso de arroz vaporizado:** ideal para mantener el grano firme durante el servicio y evitar sobrecocción.

Si te interesa descubrir más sobre la operativa con preelaboraciones, no te pierdas nuestro vídeo: [Mejora la operativa con preelaboraciones](#)



Arroz a la llauna

Los arroces a la llauna son una excelente alternativa para integrar el arroz en menús con alta rotación, ya que permiten una cocción uniforme y rápida. La clave está en una buena preelaboración y una regeneración precisa.

Ventajas:

- Facilita la preparación de raciones individuales con presentación atractiva.
- Permite controlar mejor los tiempos de cocción y el punto del arroz.
- Se puede regenerar en horno con un golpe de calor, agilizando el servicio.

Recomendaciones:

- Cocinar previamente en olla a presión para bloquear el grano y evitar que se pase.
- Usar caldos bien concentrados y con colágeno para potenciar el sabor.
- Mantener el arroz en bandejas GN para facilitar su manipulación.



ARROZ CON *trompetas* DE LA MUERTE Y FOIE

EJEMPLO PERFECTO DE CÓMO LAS **PREELABORACIONES** ESTRATÉGICAS MEJORAN LA OPERATIVA EN COCINA SIN COMPROMETER LA **CALIDAD**.

La preparación previa de fondos, sofritos y porcionado del foie permite agilizar el montaje y la ejecución del plato en servicio, manteniendo la excelencia en cada ración. Esta organización no solo optimiza tiempos y recursos, sino que también garantiza un control riguroso de costes y consistencia en el resultado final. Una receta diseñada para facilitar un servicio ágil, ordenado y de alta calidad, ideal para cocinas que buscan eficiencia sin perder el detalle gastronómico.



Ingredientes

(PARA 10 PERSONAS)

- Arroz carne oli 700 gr
- Aceite oliva 300 ml
- Sofrito carne 1kg
- Knorr Caldo Líquido Concentrado de Carne sin gluten y sin lactosa 1 l
- Foie fresco
- Sal

Elaboración

Caldo base

- Diluye 100 g de caldo concentrado de carne Knorr en 1,4 litros de agua. Reserva.

Base sofrito

- En una olla, cocina 1 kg de sofrito de carne.
- Añade el caldo preparado.
- Cocina durante 10 minutos para obtener una cocción media (60%).
- Retira del fuego, extiende en una bandeja gastro y deja enfriar a temperatura ambiente.

Servicio

- Porciona en bandejas metálicas individuales según las raciones.
- Añade un 15% de su peso en agua o caldo.
- Hornea durante 5 minutos a 200 °C en horno seco.
- Termina con foie fresco marcado a la plancha, sal y pimienta.



ESCANDALLO*

Para la preelaboración, consideramos los siguientes costes:

Sofrito de carne: 14,8 €
Caldo líquido concentrado: 1,9 €
Total productos Knorr: 16,7 €

Si de esta preelaboración obtenemos 10 raciones, el coste por ración será de 1,40 €.

TIPS

Recuerda que en la [web de UFS](#) puedes calcular el escandallo de todas tus recetas de forma rápida y sencilla.

¡Optimiza tus costes y saca el máximo rendimiento a tus platos!

**Los costes por ración indicados son estimaciones y pueden variar en función del proveedor y las condiciones del mercado.*

03



MEJORAR LA *calidad*



¿LISTO PARA ELEVAR TUS ARROCES AL SIGUIENTE NIVEL CON LOS PRODUCTOS ADECUADOS? LA CLAVE DEL ÉXITO ESTÁ EN ELEGIRLOS BIEN.

CONSEJOS DEL CHEF PARA CALDOS *perfectos*

Un buen arroz depende de un caldo bien equilibrado, que aporte profundidad y matices al plato. El caldo es una parte esencial del arroz, y por eso no podemos permitirnos quedarnos sin caldos ni fumets, porque sin ellos no podríamos seguir cocinando.



Para un caldo sabroso pero ligero, cocina a fuego lento, concentrando sabores sin exceso de sal ni grasa. Usa ingredientes frescos y equilibrados, combinando huesos, espinas o verduras con especias. Además, añade un tipo sazónador para potenciar el sabor según el tipo de arroz:

Carne: fondos oscuros con colágeno para cuerpo.

Pescado o marisco: caldos ligeros con espinas y mariscos.

Vegetales: caldos de setas o hortalizas asadas para profundidad.

Con un buen caldo, el arroz absorbe mejor los sabores.

Las fibras vegetales (como las de algunas hortalizas o legumbres) contribuyen a la cohesión del arroz y favorecen la formación del socarrat, dándole ese toque crujiente tan característico.



¿Quieres conocer qué ingrediente Knorr Professional utilizar para cada arroz?

¡No te pierdas nuestro vídeo:
Aliados perfectos para cada arroz!

CATÁLOGO DE PRODUCTOS: *aliados perfectos* PARA CADA PLATO DE ARROZ

Puedes elegir la base que mejor se adapte al tipo de arroz que deseas preparar, simplificando el proceso sin sacrificar sabor ni calidad.

¡Visita nuestra [web](#) y descubre todo lo que necesitas saber para sacar el máximo provecho de nuestros productos!



Caldos sazonadores

Son un producto esencial para optimizar el sabor de tus arroces de manera rápida y sencilla.

Estos caldos son 100% solubles, lo que elimina la preocupación de los grumos, y pueden incorporarse directamente o añadirse a tus caldos naturales para realzar su sabor. La mejor manera de usarlos es agregar los caldos sazonadores a líquidos calientes o hirviendo, para garantizar una disolución perfecta y un sabor uniforme.

Caldos líquidos concentrados

Ideales para aquellos momentos en los que buscas potenciar el sabor de tus platos sin opacar el sabor de los ingredientes principales. Gracias a su concentración y textura semilíquida, son perfectos para incorporar en tus preparaciones de arroz, ayudando a redondear, corregir o impulsar los sabores de manera efectiva.

Bovril

El Bovril es ideal para aportar un sabor cárnico tostado y un color oscuro a tus platos. En un solo paso, puedes sustituir la laboriosa reducción de huesos tostados, logrando un sabor intenso y un color profundo sin complicaciones. Este producto es perfecto para obtener una reducción cárnica de alta concentración de colágeno y aminoácidos, convirtiéndose en una pasta pegajosa.

Bases culinarias quinta gama

Las bases culinarias son una excelente solución para estandarizar la preparación de arroces, asegurando un fondo de sabor profundo sin largas preparaciones. Son productos frescos y no pasteurizados, lo que garantiza la calidad de los ingredientes.



Encuentra tus recetas e inspiración
y compra online en
www.ufs.com y www.pedidosahora.com

www.ufs.com

902 101 543

información.foodsolutions@unilever.com