



Un viaje por los arrozces de España

Descubre las mejores
recetas del país.

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



INTRODUCCIÓN

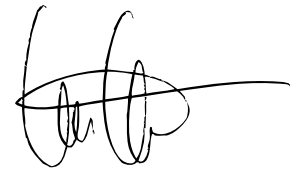
Unilever Food Solutions quiere hacerte llegar una apuesta gastronómica única, algo tan simple como un ingrediente mágico: el arroz.

En nuestro país, hay arroces de muchas variedades distintas, hay mil maneras de prepararlo y las que quedan por descubrir. Este libro es un repaso a las principales recetas elaboradas con arroz, ingredientes y tradiciones locales. Porque el arroz está de moda. En toda su dimensión.

Aquí encontrarás las más destacadas

recetas de cada rincón de nuestra variada cultura gastronómica alrededor de las paellas y los arroces. Y una selección de nuestros productos para optimizar tu trabajo en la cocina y conseguir el mejor sabor en tus arroces.

Aquí empieza un viaje por los arroces de España.



Javier Guerra
Departamento Culinario



LOS ARROCES DE ESPAÑA

“Arusa”, “rice”, “emuhele”, estos son algunos de los nombres con los que se conoce el arroz alrededor del mundo.

El arroz es una de las principales bases de la alimentación para más de 2.000 millones de personas y aporta entre el 60 y el 70 por ciento de su consumo calórico. Eso le convierte en un alimento básico y de vital importancia para muchas poblaciones alrededor del mundo, entre ellas, España.

El arroz se introdujo en nuestro territorio cuando la Península Ibérica se llamaba “Al-Ándalus” a mediados del siglo VIII y la

población árabe cambió nuestra cocina para siempre con revolucionarias formas de cultivo.

El arroz sobrevivió al legado de los árabes pero con muchas dificultades. Cuando éstos fueron expulsados, muchos campos de cultivo fueron abandonados. Debido al estado de los terrenos pantanosos y los peligros higiénicos de la época, se prohibió su cultivo y estuvo a punto de desaparecer. Sin embargo, se siguió cultivando y poco a poco el arroz volvió a coger protagonismo en las dietas españolas. Así, el “eruz” árabe pasó a llamarse “arroz”.

Valencia, la zona donde el arroz es más popular, ha sido protagonista en la historia del arroz en España y su impulsor dentro del país. A mediados del siglo XIX, su cultivo ocupaba cerca de 27.000 hectáreas de la zona de Valencia, Alicante, Murcia y Tarragona.

Con el perfeccionamiento de las técnicas, se producía más arroz del que se consumía en territorio nacional. Así empezó la exportación a numerosos puntos de Europa.

Un siglo más tarde, su producción se extendió hasta un total de casi 68.000 hectáreas, sumando campos de Badajoz, Sevilla, Cádiz, Huesca y Lérida.

Actualmente, España es el segundo productor europeo por detrás de Italia. Se producen casi 750.000 toneladas y su exportación se destina principalmente a Inglaterra, Alemania, Holanda, Cuba y Argentina.

Hoy en día el arroz tiene tanto protagonismo en nuestra cocina como el primer día, hace trece siglos. Eso demuestra su importancia, potencial y versatilidad, que le ha asegurado un puesto fijo en nuestra despensa.



GANA TIEMPO Y SABOR CON NUESTRA GAMA DE PRODUCTOS KNORR



Caldo para paella Knorr

- Contiene pescado, camarón y extracto de bogavante.
- Brinda sabor a marisco y color ideal en tan sólo un paso.



Base para paella Knorr

- Contiene bogavante, camarones y cangrejo.
- Aporta un excelente sabor a marisco y color a tus paellas.
- Sin gluten.





Caldos Sazonadores Knorr

- Brinda a tus recetas el mejor sabor del mercado.
- Aportan el mejor sabor a pescado o pollo.
- Excelente disolución.



Caldo Líquido concentrado Knorr

- Múltiples aplicaciones: Guisos, arroces, caldos, fondos, salsas.
- Disolución instantánea en aplicaciones frías y calientes.
- Alto rendimiento: 1 botella=30 l de caldo.



*50 chefs externos han considerado que el Caldo de Pollo Knorr tiene mejor sabor que sus competidores principales. Test realizado en Diciembre 2014.

**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.

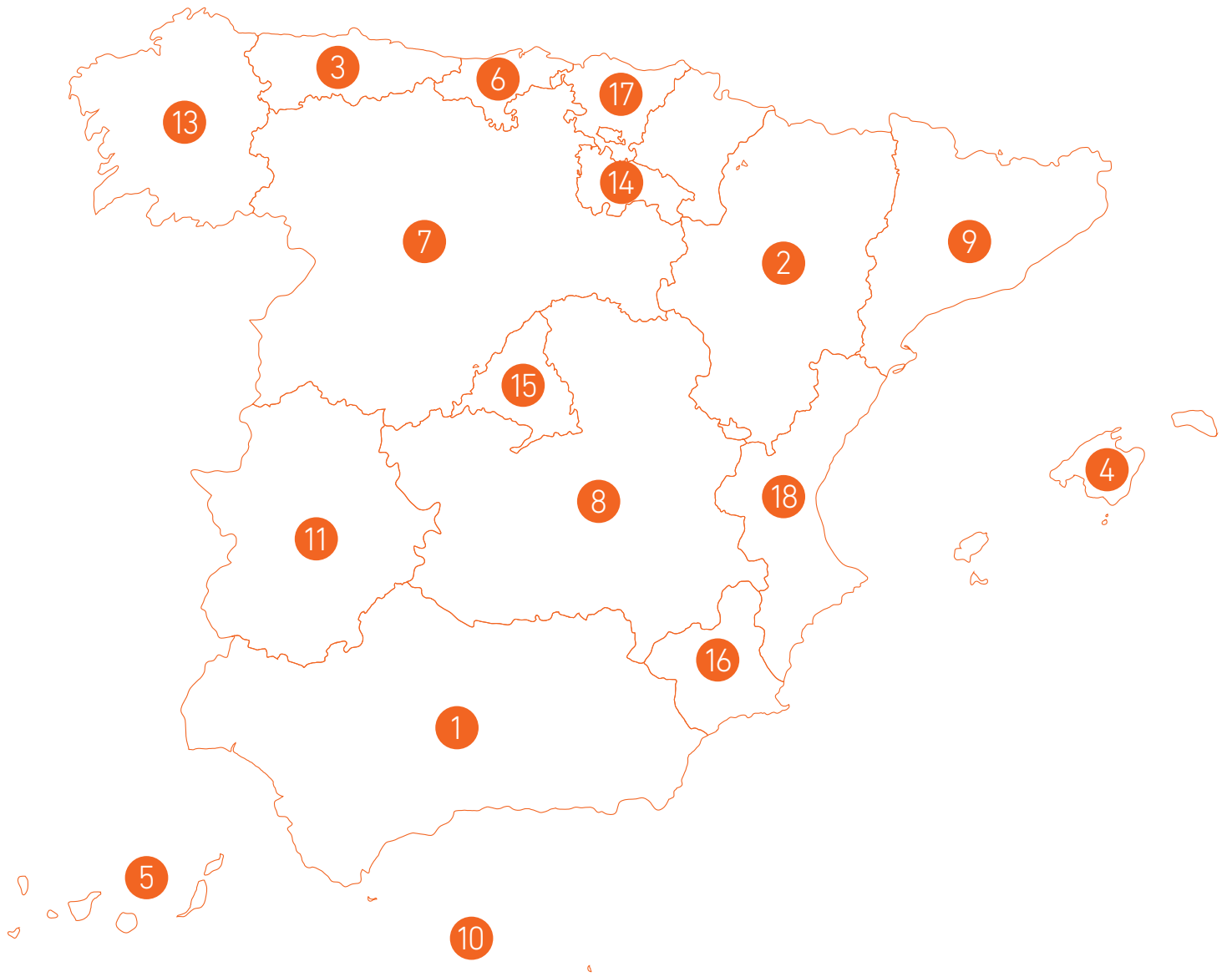
DESCUBRE LOS ARROCES DE ESPAÑA

El arroz es un ingrediente básico en la cocina española, ofreciendo un sinfín de posibilidades a la hora de cocinarlo y combinarlo con otros ingredientes.

Cada región de nuestro país aporta su toque personal, elaborando arroces representativos de la zona, del entorno natural y de la cultura local.

Descubre la riqueza cultural y gastronómica de España con la mejor presentación, servida en un plato de arroz.

- 1 Arroz con atún de almadraba de Barbate
Andalucía
- 2 Arroz de rancho aragonés
Aragón
- 3 Arroz con pitu de caleya
Asturias
- 4 Arroz brut mallorquín
Baleares (Mallorca)
- 5 Arroz de trigo rojo con mojo y oveja gomera
Canarias
- 6 Arroz con anchoas de Santoña y niscalos
Cantabria
- 7 Arroz con lechazo y pimientos de El Bierzo
Castilla y León
- 8 Arroz con liebre e higaditos
Castilla la Mancha
- 9 Arroz mar y montaña
Cataluña
- 10 Taboulé con cordero
Ceuta y Melilla
- 11 Arroz con secreto ibérico y colmenillas
Extremadura
- 13 Arroz con zamburiñas
Galicia
- 14 Arroz con pimientos asados y pisto
La Rioja
- 15 Arroz vegetal con espárragos y alcachofas
Madrid
- 16 Arroz caldero
Murcia
- 17 Arroz con kokotxas y almejas en salsa verde
País Vasco
- 18 Paella valenciana de la Albufera
Arroz negro de tinta de calamar con gambas
Arroz socarrat de conejo y caracoles
Socarrat de arroz a banda con carabineros
Arroz caldoso con cigalas y calamar en su tinta
Valencia



ARROZ CON ATÚN DE ALMADRABA DE BARBATE-CÁDIZ

Andalucía



Ingredientes

Arroz redondo
Atún rojo de almadraba
Calamar
Pimiento rojo
Pimiento verde
Ajo
Laurel
Vino blanco de Jerez
Aceite de oliva

Caldo para Paella Knorr

Decoración:

Puntos de alioli de pimientos rojos

Elaboración

Realizamos un sofrito con las verduras y el laurel y lo juntamos con el calamar. Rehogamos con el vino de Jerez, salteamos el arroz y añadimos el Caldo para Paella Knorr (10 g/ración) y tres partes de agua por arroz añadido. Dejamos hervir 15 minutos, añadimos el atún rojo y dejamos cocer 5 minutos más.

Recomendación del Chef

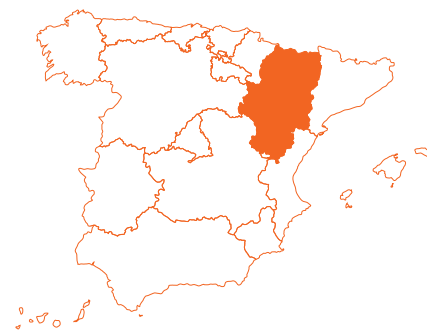
Utilizando el Caldo para Paella Knorr evitamos tener que usar azafrán y preparar un fumet con antelación, aportando todo el sabor a marisco. Añadiendo el atún rojo al final de la cocción logramos una textura más suave y que no quede excesivamente seco.





ARROZ DE RANCHO ARAGONÉS

Aragón



Ingredientes

Arroz grano redondo
Ternasco
Cabeza de lomo de cerdo
Pimiento rojo
Pimiento verde
Tomate
Ajo
Puerro
Perejil
Romero
Patata monalisa

**Caldo Líquido Concentrado
de Carne Knorr**

Elaboración

Empezamos haciendo un sofrito con las verduras y la carne. Seguimos salteando el arroz con la ayuda del Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr y añadimos patatas para aportar más contundencia a este arroz en guiso. Añadimos agua y dejamos cocer 20 minutos.

Recomendación del Chef

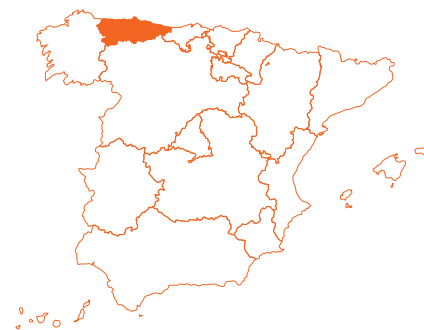
Los ingredientes pueden variar según el gusto del cocinero y la época del año. Lo más esencial es el arroz, la patata, las verduras y la carne, a poder ser ternasco o cerdo. Con el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr potenciaremos el sabor de la carne y conseguiremos un toque personal al añadirlo en cualquier momento de la cocción.





ARROZ CON PITU DE CALEYA

Asturias



Ingredientes

Arroz grano redondo
Pitu de caleya
Ajo
Romero
Tomillo
Laurel
Aceite de oliva
Brandy de Jerez
Pimiento
Cebolla

**Caldo Líquido Concentrado
de Pollo Knorr**

Elaboración

En primer lugar, abrazamos el pollo con las hierbas, el pimiento y la cebolla. Por otra parte, ponemos aceite en la cazuela y añadimos el ajo. Una vez dorado, realizamos un sofrito intenso del pollo y el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr, añadimos el arroz y dejamos cocer 20 minutos a fuego lento.

Recomendación del Chef

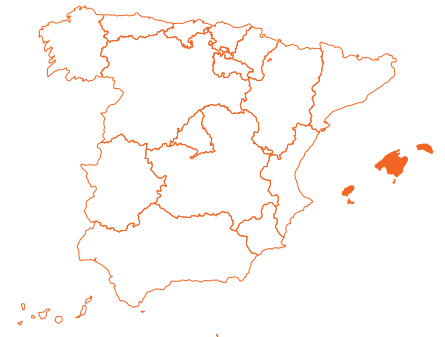
El pitu de caleya es un “pollo de aldea”, siempre con una crianza y alimentación natural. Para elaborar este plato tradicional, el pollo necesita mucho tiempo de adobo. Gracias al Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr, ahorraremos tiempo y conseguiremos intensificar el sabor natural a pollo braseado.





ARROZ BRUT MALLORQUÍN

Baleares



Ingredientes

Arroz grano redondo
Costilla cerdo
Conejo
Tomate
Sobrasada
Setas
Pimiento rojo
Pimiento verde
Cebolla
Ajo
Piñones
Aceite de oliva
Azafrán

**Caldo Líquido Concentrado
de Pollo Knorr**

Decoración:

Picada de ajo y perejil triturados

Elaboración

Realizamos un sofrito con las verduras y las carnes y retiramos la sobrasada. Añadimos el arroz, el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr y el azafrán y lo dejamos cocer 15 minutos. Por último, volvemos a añadir la sobrasada. Como remate final ponemos la picada sobre el plato terminado.

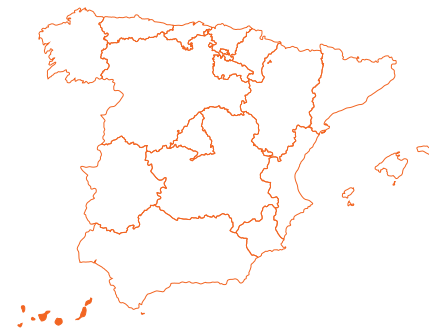
Recomendación del Chef

El tipo de verdura y carne (de caza) utilizada depende de la temporada. Este plato siempre se sirve caldoso, por lo que usaremos el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr y un poco de agua para rectificar el caldo y garantizar el resultado final perfecto.





ARROZ DE TRIGO ROJO CON MOJO Y OVEJA GOMERA Canarias



Ingredientes

Arroz de trigo rojo
Oveja gomera
Pimentón picante
Ajo
Pimientas piconas o cayenas
Vinagre
Aceite de oliva
Pimiento rojo
Cebolla
Cayena

**Caldo Líquido Concentrado
de Carne Knorr**

Decoración:

Queso de oveja gomera
Mojo picón

Elaboración

Realizar un mojo con los ajos, el pimentón, el aceite, la cayena y el vinagre. Cortamos la carne a tiras y la añadimos al sofrito. Una vez se ha conseguido consistencia, añadimos el arroz y el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr y lo cubrimos de agua. Dejamos reducir durante 20 minutos y ya estará listo para servir.

Recomendación del Chef

Podemos añadir al mojo el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr y dejamos la carne de oveja cortada en tiras en adobo durante 24 horas. Conseguiremos un sabor más intenso.





ARROZ CON ANCHOAS DE SANTOÑA Y NÍSCALOS

Cantabria



Ingredientes

Arroz bomba
Anchoas de Santoña
Ajo
Pimiento rojo
Cebolla
Pimentón de la Vera
Cebollinos
Níscalos
Aceite de oliva

**Caldo Líquido Concentrado
de Verduras Knorr**

Decoración:

Picada: ajo perejil majados
Alioli

Elaboración

Elaboramos un sofrito con el aceite y las verduras, picando especialmente los níscalos, y salteamos con el pimentón de la Vera. Añadimos el arroz bomba y el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr, cubrimos con agua y dejamos cocer 20 minutos a fuego lento. Para terminar, añadimos las anchoas y la picada por encima.

Recomendación del Chef

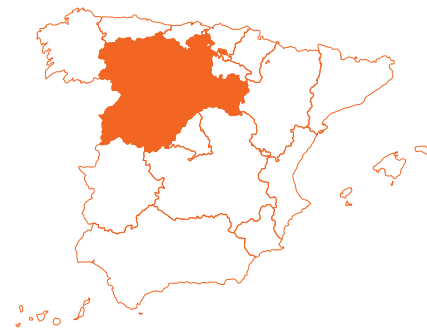
Para intensificar el sabor de nuestro arroz, podemos mezclar el aceite de las anchoas con nuestro Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr.





ARROZ CON LECHAZO Y PIMIENTOS DE EL BIERZO

Castilla y León



Ingredientes

Arroz redondo
Lechazo
Pimientos de El Bierzo
Castañas
Ajo
Cebolla
Aceite de oliva
Perejil

**Caldo Líquido Concentrado
de Carne Knorr**

Decoración:

Alioli de castañas
Castañas en almíbar

Elaboración

Realizamos un sofrito con el ajo, la cebolla, los pimientos de El Bierzo y el lechazo. Añadimos el arroz y una majada previamente hecha con el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr, el perejil y las castañas. Cubrimos con agua para que hierva durante 20 minutos. Antes de servir, dejamos reposar hasta que seque.

Recomendación del Chef

Podemos realizar la majada con el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr y otros ingredientes, como hierbas o frutos secos, para intensificar el sabor.





ARROZ CON LIEBRE E HIGADITOS

Castilla la Mancha



Ingredientes

Arroz grano redondo
Liebre
Higaditos de liebre
Corazones de liebre
Almendras
Tomillo
Ajo
Pimiento rojo
Aceite de oliva
Vino blanco
Azafrán
**Caldo Líquido Concentrado
de Pollo Knorr**

Elaboración

Empezamos dorando el ajo, la almendra y el tomillo. Añadimos la carne y los corazones de la liebre y dejamos que se dore. Rehogamos con el vino y añadimos el arroz. Por último, preparamos una majada juntando el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr con los higaditos y el tomillo. Cubrimos con agua y dejamos hervir 20 minutos.

Recomendación del Chef

Añadimos una majada con los higaditos, las hierbas y nuestro Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr justo antes de la cocción para intensificar el sabor del arroz.





ARROZ MAR Y MONTAÑA Cataluña



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

Elaboración

Elaboramos un sofrito con el aceite y las verduras y, cuando lo tengamos listo, añadimos los calamares y la carne. Salteamos el arroz y cubrimos con agua. Mientras se cuece, incluimos el Caldo para Paella Knorr, el pescado de roca y las gambas. Por último, dejamos que reduzca antes de servir.

Recomendación del Chef

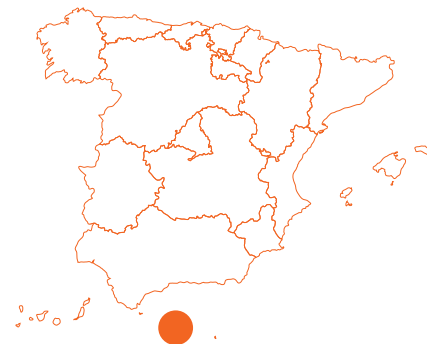
Podemos incluir el Caldo para Paella Knorr en cualquier momento de la elaboración ya que aportará sabor a marisco y un color ideal al arroz. La fibra del pescado y del marisco es más débil que la de la carne por lo que lo añadiremos a mitad o final de la cocción para evitar que se pueda pasar o partir.





TABOULÉ CON CORDERO

Ceuta y Melilla



Ingredientes

Cordero (ternasco)
Aceitunas negras
Pasas de uva
Ajo
Cebolla
Aceite de oliva
Pistacho pelado

Taboulé Knorr
Caldo Líquido Concentrado
de Carne Knorr

Elaboración

Hidratamos el Taboulé Knorr con agua tibia y lo reservamos. Realizamos un sofrito con el ajo, la cebolla, los pistachos, las pasas y las aceitunas. Salteamos el cordero deshilachado y añadimos el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr. Retiramos el cordero e incorporamos el Taboulé Knorr. Para la presentación, añadimos los trozos de cordero por encima.

Recomendación del Chef

En un salteado, con el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr conseguiremos un toque rustido, jugoso y brillante en las piezas de carne.





ARROZ CON SECRETO IBÉRICO Y COLMENILLAS

Extremadura



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

Elaboración

Elaboramos un sofrito con las verduras y las hierbas. Añadimos la carne, salteamos con abundante aceite e incorporamos el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr. Rehogamos con abundante vino para retirar parte del jugo que ha soltado el sofrito y realizar un caldo corto de carne. Añadimos el arroz, cubrimos de agua y dejamos que hierva durante 20 minutos.

Recomendación del Chef

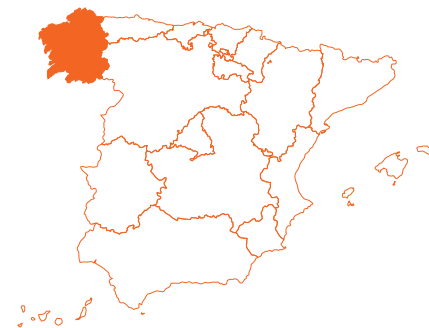
Si juntamos los jugos de la carne y del salteado de verduras con el Caldo Líquido Concentrado de Carne Knorr, conseguiremos caldos cortos que servirán para acompañar nuestros arroces.





ARROZ CON ZAMBURIÑAS

Galicia



Ingredientes

Arroz grano redondo
Zamburiñas
Calamar
Tomate
Pimiento rojo
Cebolla
Ajo
Perejil
Aceite de oliva
Albariño

Base para Paella Knorr

Elaboración

Realizamos un sofrito con las verduras, salteamos el calamar, rehogamos con el vino Albariño y añadimos la Base para Paella Knorr. Salteamos el arroz y cubrimos de agua. Cuando hierva, añadimos las zamburiñas a mitad de cocción y dejamos reducir. ¡Ya está listo para comer!

Recomendación del Chef

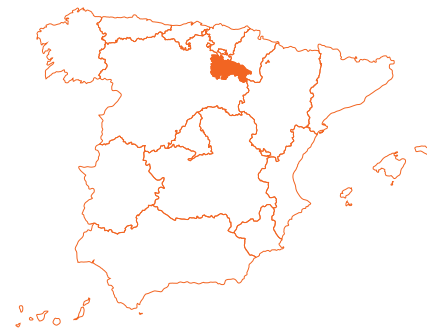
La Base para Paella Knorr tiene un alto contenido en marisco. Añadiéndola en el sofrito, lograremos que todo el sabor a marisco quede impregnado sobre el almidón del arroz, aportando a su vez, un color ideal.





ARROZ CON PIMIENTOS ASADOS Y PISTO

La Rioja



Ingredientes

Arroz de grano redondo
Calabacín
Pimiento verde
Pimiento rojo
Berenjena
Cebolla
Tomate
Ajo
Tomillo
Aceite de oliva
Azafrán
**Caldo Líquido Concentrado
de Verduras Knorr**

Elaboración

En primer lugar, asamos los pimientos riojanos y los reservamos. Por otro lado, elaboramos un pisto troceando la verdura y también lo reservamos. Seguimos elaborando un sofrito con la mitad del pisto. Añadimos el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr y salteamos el arroz junto con el azafrán. Lo cubrimos de agua y dejamos que reduzca durante 20 minutos. Para terminar, rellenamos los pimientos con el arroz y horneamos durante 5 minutos a 180 °C.

Recomendación del Chef

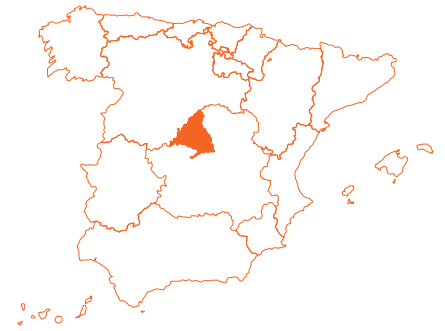
El Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr intensifica el sabor a verduras y, gracias a su alto contenido en carotenos, aporta un color natural a todos tus platos.





ARROZ VEGETAL CON ESPÁRRAGOS Y ALCACHOFAS

Madrid



Ingredientes

Arroz bomba
Alcachofas
Espárragos verdes
Tirabeques
Pimientos verdes
Achicoria
Ajo
Cebolla
Aceite de oliva
Perejil
**Caldo Líquido Concentrado
de Verduras Knorr**

Decoración:

Hojas de achicoria
Picada de ajo perejil

Elaboración

Empezamos realizando un sofrito con el aceite y todos los vegetales cortados. Aparte soasamos los pimientos verdes, retiramos la pulma y preparamos un majado con su carne. Salteamos el arroz y añadimos la mezcla de carne de pimiento con el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr. Ahora sólo nos queda cubrir de agua y dejar reducir 20 min.

Recomendación del Chef

Podemos mezclar el Caldo Líquido Concentrado de Verduras Knorr con potenciadores naturales de color, como el plancton marino, para realzar el color, obteniendo un resultado como el de este plato.





ARROZ CALDERO

Murcia



Ingredientes

Arroz bomba
Doradas (pescado de roca /morralla)
Calamar
Langostino del Mar Menor
Tomate maduro
Ñoras
Ajo
Perejil en rama
Aceite de oliva
Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr
Caldo de Pescado Knorr

Decoración:

Alioli

Elaboración

Empezamos cociendo en un caldero u olla los diferentes pescados de roca con el aceite, el perejil, los tomates, las ñoras, abiertas y sin pepitas, y el Caldo de Pescado Knorr. Extraemos el caldo para hacer el arroz aparte durante 20 minutos. Para intensificar su sabor usaremos el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr. Una vez terminado, servimos de entrante el arroz solo y, de segundo plato, los pescados acompañados de salsa alioli.

Recomendación del Chef

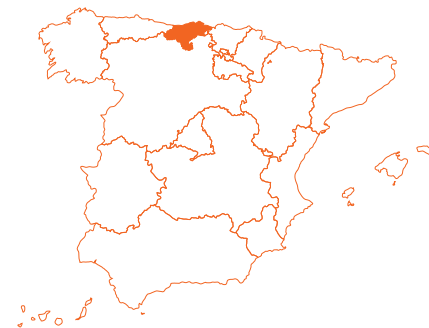
Usando el Caldo de Pescado Knorr durante la cocción, aseguramos mantener la intensidad de sabor en todo momento. En este plato, añadiremos el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr en el último momento para garantizar que el arroz salga caldoso y con todo su sabor.





ARROZ CON KOKOTXAS Y ALMEJAS EN SALSA VERDE

País Vasco



Ingredientes

Arroz grano redondo
Kokotxas de merluza
Almejas carril
Perejil
Ajo
Pimiento piquillo
Cebolletas
Aceite de oliva
Txakoli

**Caldo Líquido Concentrado
de Marisco Knorr**

Caldo de Pescado Knorr

Decoración:

Piparras

Elaboración

Elaboramos una majada con aceite, ajo y perejil y lo reservamos.

Realizamos un sofrito con ajo, pimiento del piquillo y las cebolletas, todo bien picado. Añadimos las kokotxas y lo salteamos todo.

Rehogamos con el txakoli, incorporamos la majada y dejamos hervir 5 minutos. Añadimos el arroz y el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr. Lo dejamos cocer durante 15 minutos, ponemos las almejas y lo dejamos 5 minutos más. ¡Listo para servir!

Recomendación del Chef

En este tipo de platos, podemos sustituir la sal por el Caldo Líquido Concentrado de Pescado Knorr para aportar un auténtico sabor a pescado.





PAELLA VALENCIANA DE LA ALBUFERA

Valencia



Ingredientes

Arroz D.O. Albufera
Pollo
Conejo
Vaquetes
Garrofón
Tavella
Ferraura
Aceite oliva
Ajo
Tomate maduro
Azafrán
Romero
Pimentón
Caracoles

**Caldo Líquido Concentrado
de Pollo Knorr**

Elaboración

Troceamos la carne y limpiamos las verduras. Seguidamente, ponemos el aceite y sofreímos lentamente el conejo y el pollo. Añadimos las verduras y rehogamos lentamente. Después añadimos el ajo picado, el pimentón y el tomate, incorporamos el agua y dejamos hervir 10 minutos. Añadimos el arroz, las hebras de azafrán y los caracoles. Mantenemos a fuego vivo 8 minutos, bajamos el fuego y lo dejamos 10 minutos más. Dejamos reposar unos minutos antes de servir.

Recomendación del Chef

Podemos utilizar el Caldo Líquido Concentrado de Pollo Knorr durante el sofrito del pollo y el conejo para intensificar su sabor y dar un toque braseado y brillante.





ARROZ NEGRO DE TINTA DE CALAMAR CON GAMBAS

Valencia



Ingredientes

Arroz bomba
Calamares
Tinta de calamar
Gambas rojas
Ajo
Cebolletas
Perejil
Aceite de oliva
**Caldo Líquido Concentrado
de Marisco Knorr**

Decoración:

Alioli de pesto rojo

Elaboración

Elaboramos un sofrito con el aceite, el ajo y la cebolleta. Salteamos los calamares y añadimos la tinta. Lo mezclamos bien con el arroz y el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr, cubrimos de agua y dejamos cocer 20 minutos a fuego lento hasta que quede bien meloso. Para terminar, 5 minutos antes de terminar la cocción ponemos las gambas rojas.

Recomendación del Chef

Podemos intensificar el sabor de la tinta mezclándola antes en un recipiente con el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr y dejando que reduzca 2 minutos. Así conseguiremos un resultado más meloso.





ARROZ SOCARRAT DE CONEJO Y CARACOLES

Valencia



Ingredientes

Arroz bomba D.O.
Caracoles
Conejo
Pimiento rojo
Tomate
Ajo
Laurel
Romero
Aceite de oliva
Azafrán
Pimentón
Base para Paella Knorr

Elaboración

Realizamos un sofrito con el ajo, el laurel, el romero, el tomate y el pimiento. Salteamos el conejo, añadimos la Base para Paella Knorr y el arroz. Ponemos el agua y dejamos cocer a fuego medio durante 15 minutos. Para acabar, añadimos los caracoles y dejamos cocer 8 minutos más a fuego bajo hasta que quede bien seco y notemos que la base se ha caramelizado.

Recomendación del Chef

Si salteamos la Base para Paella Knorr con el arroz, conseguimos un resultado más meloso y una mayor caramelización.





SOCARRAT DE ARROZ A BANDA CON CARABINEROS

Valencia



Ingredientes

Arroz bomba D.O.
Calamar
Carabineros
Ajo
Cebolleta
Aceite de oliva
Pimentón
Tomate
Laurel

Base para Paella Knorr

Decoración:

Alioli
Carabineros

Elaboración

Hacemos un sofrito con el ajo, el laurel, el tomate y freímos el calamar. Añadimos la Base para Paella Knorr, salteamos el arroz y añadimos el agua. Dejamos que se cueza a fuego medio durante 15 minutos. Retiramos del recipiente y cocinamos sobre un papel sulfurizado durante 8 minutos más a fuego bajo. Cuando esté bien seco y notemos la caramelización de la base habremos conseguido el acabado perfecto.

Recomendación del Chef

Con la Base para Paella Knorr, ahorraremos coste de materia prima, aportando todo el sabor a marisco.





ARROZ CALDOSO CON CIGALAS Y CALAMAR CON SU TINTA

Valencia



Ingredientes

Arroz bomba D.O.

Cigala

Calamar

Tinta

Ajo

Pimiento rojo

Cebolleta

Aceite de oliva

Pimentón

**Caldo Líquido Concentrado
de Marisco Knorr**

Decoración:

Crujiente de tinta de calamar

Elaboración

Elaboramos un sofrito con los ajos, la cebolleta, el pimiento y el pimentón, y salteamos el calamar. Añadimos el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr junto con el arroz y dejamos hervir durante 15 minutos. Pasado ese tiempo, añadimos las cigalas peladas y dejamos cocer 5 minutos más. Para rematar el plato, ponemos el crujiente de tinta de calamar.

Recomendación del Chef

Podemos realizar crujientes de tinta de calamar mezclando la tinta y el Caldo Líquido Concentrado de Marisco Knorr. Una vez lo tenemos, lo ponemos entre dos papeles sulfurizados y lo horneamos 5 minutos a 170 °C. De este modo nos quedará un crujiente con un sabor perfecto.







www.unileverfoodsolutions.es
902 101 543