



PARA PROFESIONALES



EL ARROZ, un ingrediente muy versátil

Más allá de la tradicional paella, cada vez hay más restaurantes que apuestan por añadir en sus cartas platos donde el protagonista es el arroz. Y es que se trata de un ingrediente que ofrece muchas opciones que permiten a cualquier restaurante diferenciarse de la competencia y fidelizar a la clientela.

Con el objetivo que el arroz recupere el protagonismo que se merece dentro de la cocina de los restaurantes, Unilever puso el año pasado en marcha la campaña Mejores Arroces, que ahora vuelve con su segunda edición. Su objetivo es encontrar el mejor arroz de España de 2018. Este año, el embajador del certamen es el chef de l'Escala, Kiko Moya, con 2 Estrellas Michelin, quien fue el encargado de dar el pistoletazo de salida, el 19 de febrero en HIP 2018, junto con Sara Nicolás, la ganadora de la primera edición.

Este año los chefs vuelven a tener la oportunidad de presentar sus mejores platos de arroz y aumentar el número de clientes

Este año los chefs vuelven a tener la oportunidad de presentar sus mejores platos de arroz y aumentar el número de clientes a su restaurante. Para participar en la campaña tan sólo es necesario comprar productos Knorr, registrarse en la página web www.knorr.com.



LA GUINDA A UN BUEN ARROZ

EN PAELLA

Es un plato muy tradicional y popular en España. Para preparar una buena paella se necesita el doble de caldo que de arroz y que el calor sea uniforme. Al principio a fuego fuerte, y a los 5 minutos, a fuego bajo.

Se utiliza con arroces redondos.

EN SARTÉN

Este tipo de cocción tiene unas características muy similares a la paella, ya que se necesita un caldo o fondo muy sabroso para que el grano tenga todo el sabor. Es importante que se ahogue bien el arroz para conseguir sellarlo.

Se pueden utilizar todo tipo de arroces.

AL HORNO

El arroz necesita recibir calor por todas direcciones de tal manera que se caramelice por arriba o por abajo. Es la forma más efectiva de hacer un arroz seco.

Se utiliza con arroces redondos.

EN OLLA

Esta cocción es la más popular ya que no requiere mucho tiempo, por ejemplo en el caso del arroz blanco se necesita sólo unos 10 ó 12 minutos. El arroz hervido en olla requiere tres o cuatro veces más de agua que de arroz.

Es apto para todo tipo de arroces.

AL VACÍO

Este tipo de técnica hace que el sabor, el olor y la textura del arroz mantenga todas sus características más pronunciadas, ya que se cuece en un recipiente cerrado. La temperatura no debe ser superior a los 100°C. Una vez cocinado, si queremos alargar la vida del alimento es bueno conservarlo entre 3°C.-5°C.

Los que mejor resultado dan en este tipo de cocción son los de grano largo.

ABSORCIÓN ESTILO ASIÁTICO

Previamente hay que lavar el arroz en un colador y luego se añade el doble de caldo que de arroz, a fuego lento. Después hay que taparlo hasta que se evapore por completo, con lo que se consigue un arroz apelmazado.

Es muy útil en los arroces asiáticos, granos medios y cortos.

PILAF

Este tipo de cocción hace que el arroz sea mucho más sabroso. Se tiene que dorar el arroz con mantequilla o aceite. Se necesita poner el fuego lento y que absorba el líquido por completo.

Normalmente se utilizan granos de tipo redondo.



mejorarroces.es, rellenar el formulario y subir la receta de arroz. A partir de ahí, los consumidores podrán votar las propuestas que más les gusten y elegir los mejores arroces que pasarán a la gran final.

Además, los establecimientos que participen optarán a una variedad de premios que van desde campañas publicitarias valoradas en 5.000€, un horno Rational, varios lotes de productos de Unilever Food Solutions y

BRA, así como un espacio dedicado en el libro Maestros Arroceros. También, los consumidores podrán ser premiados con regalos como iPads, iPhones y Smart Tvs, una acción que sin duda ayudará a fidelizar a la clientela de los restauradores.

A través del concurso, organizado por Unilever Food Solutions y Knorr y apoyado por la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) y la Federación Española de Hostelería y Restauración (FEHR), se pretende poner en valor el arroz y fomentar el consumo del plato insignia del país.



Pasos clave para la elaboración de un buen arroz

PREPARACIÓN DEL CALDO

La elaboración de un caldo o fumet adecuado para la realización de los arroces es clave y un factor muy importante. Elaborados generalmente a partir de espinas o huesos y una cocción prolongada darán como resultado un líquido sabroso que marcará mucho el sabor final del arroz. Estos caldos y fumets son óptimos si se completan con algunos de los caldos de Knorr.

PREPARACIÓN DEL SOFRITO

Es importante elaborar un sofrito cocinado lentamente hasta que los ingredientes estén suaves y caramelizados. Le dará personalidad al plato.

AÑADIR CALDO Y HERVIR

Una vez está el sofrito mezclado con los granos de arroz crudos, incorporamos el agua o el caldo en su medida correspondiente. Dependiendo de la intensidad del fuego o del horno, tardará entre 15 ó 20 minutos en estar listo. Los Caldos Sazonadores, Caldos Líquidos Concentrados o el Fumet Knorr ayudan a personalizar el caldo al gusto.

MOMENTO CLAVE

Una vez incorporado el líquido y el conjunto comienza a hervir, es el momento de comprobar el punto de sazón. Rectificaremos con un Caldo Sazonador o un Caldo Líquido Concentrado que facilitan una disolución rápida y uniforme.

FINALIZACIÓN DE LA RECETA

Cuando el arroz casi está en su punto no podemos añadir más líquido puesto que se pasaría de cocción. Se puede incorporar una cierta cantidad de un Fondo Profesional muy sabroso sin comprometer el punto del arroz. Son productos muy apropiados para arroces caldosos.

