

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



PREPARACION DE ARROCES

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

El arroz es un alimento básico en muchas culturas culinarias, y en la nuestra está muy presente como base de uno de los platos más conocidos de nuestra cocina, la paella.

Además es un cereal que todos nosotros tenemos en la cocina, económico y a través del cual se pueden aplicar infinidad de técnicas y elaborar múltiples platos originales y sabrosos.

En este curso práctico te enseñaremos a elaborar distintos tipos de arroces: Arroces asiáticos, españoles y italiano. Distintas culturas reflejadas en un plato para que puedas sorprender a tus comensales.

Contenidos:

LUNES: ARROCES ASIÁTICOS

- Elaboración del arroz japonés o Goha
- Elaboración de makis, nigiri, etc.
- Elaboración de arroces aromáticos
- Elaboración arroz basmati con pasas y coco
- Fondos salsas y salmoretas

MARTES: ARROCES ESPAÑOLES

- Paella valenciana
- Fideua de Gandía



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



- Fideua negra
- Arroz al caldero
- Arroz del señoret
- Arroz meloso con bacalao y garbanzos
- Arroz caldoso con conejo y caracoles

MIERCOLES: ARROCES ITALIANOS

- Risotto al vino tinto con codornices
- Risotto con fresitas y vinagre de modena
- Risotto de langostinos y boletus
- Arancini Siciliana
- Risotto al pesto
- Risotto al azafrán
- Risotto nero di sepia