

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ARROCES DEL MUNDO

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

El arroz se caracteriza por ser un alimento básico de las diferentes culturas. Cada una de ellas ha desarrollado distintas preparaciones características. Hoy en día esta materia prima se ha llevado a lo más alto de la cocina autor o gourmet. Queremos enseñarte a preparar las que consideramos más significativas y sabrosas para nuestro paladar.

Contenidos:

PRIMER DÍA

ARROCES ASIÁTICOS

- ? Elaboración del arroz japonés o Goha.
- ? Elaboración de makis, nigiri etc
- ? Elaboración de arroces aromaticos
- ? Elaboración arroz basmati con pasas y coco

FONDOS, SALSAS Y SALMORETAS

- ? Elaboración de todo tipo de fondos y bases para la realización de los diferentes arroces que se van a ver durante el curso.

SEGUNDO DÍA

ARROCES ESPAÑOLES

SECOS VALENCIANOS

- ? Paella valenciana
- ? Arroz arbóreo de galeras con su carne translúcida
- ? Arroz al horno con sobras de cocido
- ? Fideua Negra



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



SECOS

- ? Arroz al caldero
- ? Arroz del señoret
- ? Canelón de arroz socarrat y vieiras a la plancha con alioli

MELOSOS

- ? Arroz meloso con bacalao y garbanzos

CALDOSOS

- ? Arroz caldoso con conejo y caracoles
- ? Arroz bahía semicaldosos de boletus

? ESPECIALES

- ? Arroz integral de calabaza y pato

TERCER DÍA

ARROCES ITALIANOS

- ? Risotto al vino tino con codornices
- ? Risotto con fresitas y vinagre de modena
- ? Risotto de arroz vaporizado con langostinos y boletus
- ? Risotto cremoso de calabacines, tacos de atun y vinagreta de tomate
- ? Risotto al Pesto
- ? Risotto al Azafran
- ? Risotto nero di sepia