

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 de autor o gourmet. Queremos enseñarte a preparar las que consideramos más significativas y sabrosas para nuestro paladar.

Contenidos:

CALDOSOS

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



24, 25 y 26 de septiembre

16:30 a 20:30

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERIA MADRID

Paseo Puerta del angel 5,

28011, Madrid

12 h.

duración



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



A RROC E S ASIÁTIC O S

- ? 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.

A RROC E S E SPA Ñ OLE S

SECOS VALENCIANOS

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



? ESPECIALES

? Arroz integral de calabaza y pato

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

