

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:

### 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.

### ARROCES ESPAÑOLES

### SECOS VALENCIANOS

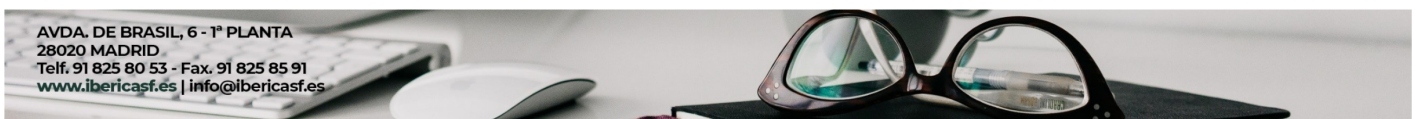
- Paella valenciana
- Arroz arbóreo de galeras con su carne translúcida
- Arroz al horno con sobras de cocido
- Fideua Negra

### SECOS

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

### MELOSOS

- Arroz meloso con bacalao y garbanzos



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



- Arroz caldoso con conejo y caracoles
  - Arroz bahía semicaldosos de boletus
- 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 vinagreta de tomate
  - Risotto al Pesto
  - Risotto al Azafran
  - Risotto nero di sepia