

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ARROCES DEL MUNDO

Modalidad:

presencial con una duración 16 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



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 ali-oli

MELOSOS

-Arroz meloso con bacalao y garbanzos

-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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



-Risotto al Azafran

-Risotto nero di sepia