

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:

LUNES

ARROCES ASIATICOS

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 SALMORRETAS

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

MARTES



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



ARROCES ESPAÑOLES

SECOS VALENCIANOS

Paella valenciana

Arroz arbóreo de galeras blancas 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

CALDOSOS

Arroz caldoso con conejo y caracoles

Arroz bahía semicaldosos de boletus E

SPECIALES

Arroz integral de calabaza y pato

MIERCOLES

ARROCES ITALIANOS

Risotto al vino tino con codornices

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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