# ARROCES LA CAMPANA

www.rodrigoalimentacion.com

@rodrigoalimentacion

Rodrigo Alimentacion

@rodrigoaliment

# ARROZ BOMBA

Es un grano japonico pequeño y de aspecto perlado. Tiene la particularidad de no abrirse longitudinalmente como el resto de variedades, requiere un mayor contenido de agua y su expansión puede alcanzar hasta dos o tres veces más que su volumen inicial.

Es un gran conductor/transmisor de sabor y tiene una gran resistencia al exceso de cocción, manteniendo el grano entero y suelto. Se cultiva a orillas de La Albufera de Valencia.

Es ideal para **paellas, arroces al horno o de cazuela** y todos aquellos platos en los que el grano debe heredar el sabor del caldo.

**Formato:** 1Kg y 5Kg.

**Tiempo de cocción:** Aprox. 18 min

# RECETA: Arroz de pescado con costra

**INGREDIENTES (4 personas):**

- 400g *Arroz Bomba La Campana* *
- 5 ó 6 colas de gambas por persona
- 300g de rape
- 4 huevos
- Azafrán y colorante*
- Aceite de oliva*
- Caldo de pescado*
- Sal *

* En José Rodrigo e Hijos disponemos de estos productos.

**PREPARACIÓN:**

1. Preparamos nuestro caldo de pescado o utilizamos uno ya preparado.
2. Mientras calentamos el caldo, pelamos las gambas y dejamos las colas, troceamos el rape en medallones y los sofreímos junto al arroz en una cazuela de barro.
3. A continuación, añadimos el caldo de pescado, el azafrán y sal al gusto. Lo ponemos al horno (250 ºC) y lo dejamos hasta que veamos que empieza a secarse.
4. Cuando veamos que se esta secando, le añadimos los huevos batidos por encima y lo volvemos a meter en el horno (250ºC) durante 4-5 min., hasta que esté hecha la costra y… listo para comer.

# ARROZ ALBUFERA D.O

Está elaborado partiendo de variedades botánicas nativas valencianas, que por su esmerada selección y proceso lo convierten en el arroz ideal para saborear la excelente cocina mediterránea y en especial, **la paella.**

Arroz auténtico de nuestra Albufera.

**Formato:** 1Kg

**Tiempo de cocción:** 18-20min

# RECETA: Paella

## INGREDIENTES:

- 320g *Arroz redondo Categoría extra (Albufera)* *
- 700g Pollo
- 300g Conejo
- Una cucharada sopera de pimentón rojo dulce molido*
- Una cucharadita de café de colorante alimentario*
- 12 cucharadas soperas de tomate natural rallado*
- 400g judía verde ancha
- 100g Garrofón
- 100g Judía blanca o tabella
- 150g Aceite de oliva virgen*
- Romero
- Agua
- Sal*

* En José Rodrigo e Hijos disponemos de estos productos.

## PREPARACIÓN:

1. Vertemos el aceite en el centro de la paella y calentamos. Cuando el aceite comienza a humear, incorporamos el pollo y el conejo previamente troceados y salados, dorándolos cuidadosamente a fuego medio.
2. Una vez este bien dorada la carne añadimos la verdura y la rehogamos unos minutos.
3. Hacemos un hueco en el centro de la paella apartando la carne y la verdura, en este hueco incorporamos el tomate, lo sofreímos unos minutos y añadimos el pimentón. Dejamos rehogar un minuto más.
4. A continuación vertemos agua hasta casi el borde de la paella, añadimos algo de sal y la dejamos cocer unos 20 minutos. Transcurridos los 20 min. probamos de sal, el caldo deberá estar muy sabroso, ligeramente salado, ya que el arroz, durante la cocción, absorberá parte de la sal.
5. Es el momento de incorporar el arroz. Agregamos el colorante sobre el arroz y mezclamos uniformemente el arroz en el recipiente. Cocemos a fuego muy fuerte durante 8 min. aproximadamente.
6. Bajamos el fuego casi al mínimo y dejamos cocer otros 6-7min. más, también colocamos por encima una par de ramitas de romero. Transcurridos los 6-7 min., si la paella no tiene nada o casi nada de caldo, dejamos que cueza los últimos 3-4 min. más a fuego muy muy suave, si la paella tuviera aun mucho caldo, estos 3 o 4 min. finales la cocinaríamos con un fuego medio. Tan solo queda dejarla reposar 5 min. y listo.

# ARROZ BASMATI

El arroz Basmati es un arroz de grano largo con un excelente aroma, sabor y blancura después de su cocción. Se cultiva desde hace siglos en las húmedas laderas del Himalaya, regadas por las aguas frescas y cristalinas de las nieves perpetuas de las altas montañas. Es por lo que se convierte en el más apreciado de los arroces largos.

Es ideal para **ensaladas** y **guarniciones** de carne o pescados por su exquisito sabor y aroma. Es el arroz preferido por los "gourmets" de la cocina exótica.

**Formato:** 1Kg

**Tiempo de cocción:** 15min

**MODO DE EMPLEO:**

1. Vierta una medida de *Arroz Basmati "La Campana"* en 5 medidas de agua hirviendo.
2. Añade dos cucharadas de aceite de oliva y sal a su gusto.
3. Remueva y déjalo cocer durante 15 minutos.
4. Escurra el exceso de liquido, enjuáguelo en agua fría y ya esta listo para servir.

# RECETA: Ensalada de arroz y verduras con menta

**INGREDIENTES (4 personas):**

- 400 gr. de *Arroz Basmati* *
- Dos pimientos verdes
- Una cebolla
- Tres tomates rojos
- Pasas*
- Nueces picadas*
- Dos limones
- Hojas de menta fresca
- Comino*
- Aceite de oliva*
- Sal*

* En José Rodrigo e Hijos disponemos de estos productos.

**PREPARACIÓN:**

1. En una olla con agua y un poco de sal cocemos el arroz. Escurrimos y reservamos.
2. Pelamos y picamos la cebolla. Cortamos los tomates y los pimientos previamente lavados. Mezclamos todas estas verduras.
3. Le añadimos las pasas y las nueces picadas. Mezclamos todos estos ingredientes con el arroz.
4. Incorporamos también la menta y regamos con el zumo de los dos limones y un poco de aceite de oliva.
5. Salamos al gusto y repartimos los cominos por encima.

# ARROZ ESPECIAL SUSHI

El arroz especial para sushi es un arroz glutinoso, de grano redondo y corto y variedad japónica.

**Formato:** 1Kg

**Tiempo de cocción:** 15 minutos aprox.

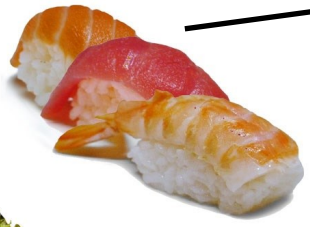
**MODO DE EMPLEO:**

1. Lavar el arroz hasta que pierda el almidón y quede el grano transparente (cambiar entre 6 y 8 veces el agua), frotando con fuerza bajo el grifo para facilitar el proceso.
2. Escurrir e introducir el arroz en una olla, con una proporción de 2 partes de agua por una de arroz.
3. Cocer a fuego medio 2 minutos y posteriormente a fuego mínimo durante otros 13 minutos, manteniendo la olla siempre tapada.
4. Retirar el arroz y dejar reposar 10 minutos.
5. Aliñar en caliente y abanicar el arroz para enfriarlo. El aliño se realiza en base a la proporción de cinco partes de vinagre (preferiblemente de arroz), dos de azúcar y una de sal.

## TIPOS DE SUSHI

**SASHIMI**

Finos cortes de pescado



**NIGUIRI**

Bolitas de arroz y pescado

**TEMAKI**

Conos de arroz con relleno sobre alga nori

**CALIFORNIA MAKI**

Rollo de alga nori con relleno sobre arroz y semilla de ajonjoli

**MAKI**

Rollo de arroz con relleno sobre alga nori

# ARROZ ESPECIAL RISOTTO

El risotto es un primer plato tradicional de la cocina italiana de arroz cremoso muy fácil y rápido de preparar. Puede elaborarse añadiendo diferentes variedades de setas, siendo típico el preparado con Porcini -Boletus edulis– pero también con verduras de temporada, espárragos, calabacín, calabaza, guisantes, alcachofa, rúcula, achicoria roja, así como con pescado o marisco.

La Campana selecciona la mejor variedad de arroz perlado para elaborar las más exquisitos Risottos. El arroz es de origen italiano de la variedad arborio.

**Formato:** 1Kg

**Tiempo de cocción:** 18-20 min

## RECETA: Risotto ai Funghi

**INGREDIENTES:**

- 320g *Arroz Especial Risotto La Campana* *
- 250g champiñón portobello (o Boletus edulis en temporada)
- 1,2L de caldo de pollo y verduras*
- 75 ml Aceite oliva virgen extra*
- 1 cebolla tierna picada
- 100ml vino blanco*
- 1 diente de ajo picado*
- Perejil picado*
- 50gr de mantequilla*
- 40 g de queso parmigiano grano padano rallado*
- Sal *

* En José Rodrigo e Hijos disponemos de estos productos.

**PREPARACIÓN:**

1. En una sartén calentamos 2 cucharadas de aceite de oliva y salteamos los champiñones limpios y cortados en laminas con perejil picado y sal. Reservamos.
2. En una cacerola, pochamos la cebolla picada con el resto del aceite de oliva. Añadimos el arroz sin enjuagar y lo tostamos durante 1min. Mojamos con el vasito de vino blanco y removemos, dejando que se evapore.
3. Mientras, tendremos preparado y caliente el caldo de pollo y verduras.
4. Vertemos varios cacitos de caldo sobre el arroz, sin llegar a cubrirlo. Removemos y continuamos añadiendo cacitos de caldo a mediada que se vaya absorbiendo, sin olvidarnos de remover de vez en cuando para que suelte el almidón. Cocemos durante 20 min. a fuego lento. A los 5 min. de la cocción añadimos los champiñones previamente reservados.
5. Una vez cocido el arroz, sacamos del fuego y añadimos mantequilla y el queso rallado, sin dejar de remover para conseguir una consistencia cremosa. Dejamos repostar unos minutos y servimos.

# ARROZ REDONDO EXTRA

Un Arroz seleccionado especialmente entre las variedades botánicas valencianas para ofrecerle el mejor grano para disfrutar de la cocina mediterránea.

**Formato:** 5Kg Y 25 Kg.

**Tiempo de cocción:** Aprox. 18 min

# **RECETA:** Arroz negro con calamares y alioli

**INGREDIENTES (4 personas):**

- 400 gr. de *Arroz redondo extra La Campana* *
- 2 calamares frescos
- 3 calamares congelados
- Tinta de calamar*
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco*
- 2 litros agua
- Aceite de oliva virgen extra*
- Sal*
- Alioli*

* En José Rodrigo e Hijos disponemos de estos productos.

**PREPARACIÓN:**

1. Limpia los calamares frescos y cortarlos en daditos. Reserva los calamares. Reserva las tintas.
2. Para hacer el caldo, descongela los otros calamares y trocéalos en dados. Rehógalos en una cazuela con aceite. Disuelve las tintas en un vaso de vino blanco y añade a la cazuela. Vierte el agua y deja cocer a fuego no muy fuerte hasta que reduzca casi a la mitad. Tritura y cuela. Reserva el caldo.
3. Pela y pica los ajos y la cebolla y pon a pochar en una paella. Cuando cojan color, añade los calamares frescos troceados, cocínalos un poco y agrega el arroz. Rehógalo, vierte el caldo (3 partes de caldo por una de arroz), pon a punto de sal y cocínalo durante 20 minutos (10 minutos a fuego fuerte y 10 minutos a fuego suave y si se desea espolvorea con perejil picado).
4. Sirve el arroz y acompaña con el alioli. Decora con una hojita de perejil (y si se desea decora con el limón).