

# Nuestros arroces

TIPOS DE ARROZ Y RECETAS

---



Rodrigo alimentación



@rodrigoalimentacion

[www.rodrigoalimentacion.com](http://www.rodrigoalimentacion.com)

# Arroz bomba

EXTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

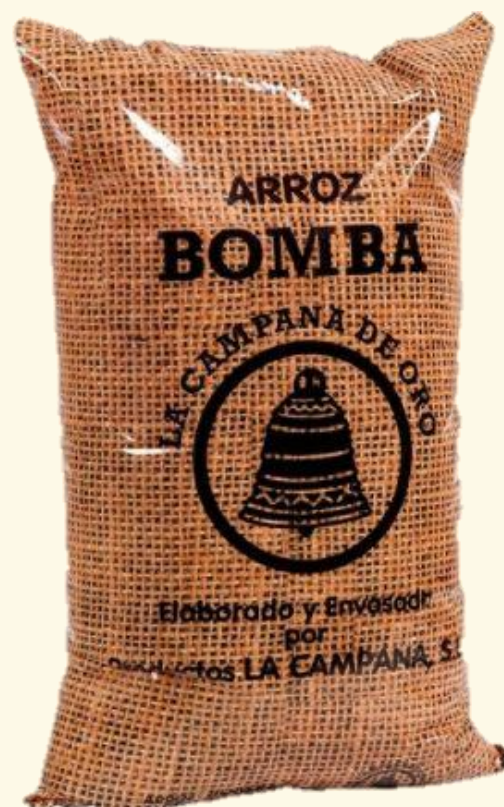
---



## Arroz bomba la Campana 1Kg y 5Kg

*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.*





## Arroz melosa con bogavante



4 Personas



Tiempo 30 min

### INGREDIENTES

- 300 g de Arroz bomba
- 1,2 l de caldo de pescado aprox.
- 1 bogavante de 1 kg aprox.
- 1 cebolla pequeña
- 1 tomate maduro
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de pimentón
- 60 ml de brandy
- 3 cucharaditas de salsa de tomate casero
- Azafrán
- 2 ñoras tostadas
- Perejil
- Aceite de oliva virgen extra

### PREPARACIÓN

1. Escalda los tomates y acto seguido pélalos, despepita y trocéalos muy menudo. Haz lo mismo con la cebolla. Y reserva.
2. Pon en un cazo 7 cucharadas de aceite oliva a fuego medio y pochá las verduras hasta que estén medio hechas.
3. Machaca en un mortero las ñoras sin semillas, los dientes de ajo pelados y un pellizco de sal. Añade la pasta a la cebolla, cuando éste se haya vuelto transparente y empiece a asomar un ligero tono dorado. Añade el pimentón y el azafrán. Deja tostar los ingredientes a fuego bajo unos segundos sin que se quemen y añade el tomate picado.
4. Sube el fuego a potencia media-alta y deja que reduzca hasta conseguir una consistencia ligeramente espesa. Riega con el brandy y flambea a fuego fuerte. Deja reducir hasta que se evapore el alcohol, acto seguido, retira el recipiente del fuego.
5. Calienta el caldo de pescado en un cazo, y en otra olla calienta a fuego medio-alto unas 4 cucharadas de aceite oliva. Trocea en vivo los bogavantes, corta los cuerpos en medallones y las cabezas por la mitad, separando las pinzas. Añádelos a la olla y cuando dore saca los trozos del recipiente y resérvalo fuera del fuego.
6. En la cazuela, una vez colocados los bogavantes, añade el arroz, deja que los granos se tuesten ligeramente removiéndolo. Añade la salsa de tomate, remueve para que los ingredientes se integren y añade el caldo hirviendo. Añade sal al gusto y baja el fuego a potencia media-baja.
7. Minutos después añade los trozos de bogavante y deja cocinar todo junto durante 10 min. Apaga el fuego y deja reposar 5 min.
8. Rectifica la sal si es necesario, espolvorea con perejil fresco recién picado, y sirve inmediatamente.

# Arroz extra

LA CAMPANA Y RODRIGO

---



Arroz Extra la Campana 5Kg

Arroz Flor Extra Rodrigo 1Kg

Arroz Extra Rodrigo 1Kg y 5Kg

Arroz Extra Celofan La Campana 1Kg

Arroz Extra Gleva D.O La Campana 1Kg

*El **ARROZ EXTRA** es un arroz redondo seleccionado especialmente entre las variedades botánicas valencianas para ofrecerle el mejor grano para disfrutar de la cocina mediterránea y en especial, **La Paella**.*





# Paella Valenciana



4 Personas



Tiempo 40 min

## INGREDIENTES

- 400 gr de Arroz Extra
- 1kg de pollo troceado
- 500 gr de conejo troceado
- 200 gr de judías verdes
- 100 gr de garrofón fresco
- 100 gr de tomate troceado
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Unas hebras de azafrán
- Pimentón rojo molido
- Una ramita de romero
- Sal

## PREPARACIÓN

- 1.** Vierte el aceite sobre la paella y enciende el fuego. Una vez que el aceite esté caliente, añade el conejo y el pollo y sofríelos hasta que adquieran un color dorado. A continuación echa las verduras y rehógalas. A continuación, vierte el tomate rallado y sofríelo del mismo modo, removiendo constantemente.
- 2.** Ahora es el turno del pimentón. Añádelo y remuévelo apenas un instante, enseguida tienes que verter el agua hasta los remaches de la paella para evitar que se queme.
- 3.** Añade el azafrán, el romero y la sal. Una vez que el agua rompa a hervir, déjala unos 5 minutos en ebullición con fuego vivo. A continuación baja a fuego medio y déjala cocer entre 20 y 30 minutos.
- 4.** Aviva el fuego y añade el arroz. Aprovecha ahora para probar y rectifica de sal.
- 5.** Mantén el fuego fuerte durante unos 10 minutos y reduce el fuego a la mitad durante otros 10 minutos hasta que el arroz quede en su punto de cocción.

# Arroz basmati

ARROZ ESPECIAL ENSALADAS

---



## Arroz basmati la Campana 1Kg

*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.*

### **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. Escorra el exceso de liquido, enjuáguelo en agua fría y ya esta listo para servir.*



## Ensalada de arroz con aguacate y salmón



4 Personas



Tiempo 30 min

### INGREDIENTES

- 300g de arroz basmati
- 1 aguacate
- 180g de salmón marinado
- 1 tomate pelado y despepitado
- 6 higos secos
- 4 huevos
- Aceite de oliva
- Sal en escamas
- Eneldo fresco
- Vinagre de vino

### PREPARACIÓN

1. Hierve en una cazuela abundante agua con sal. Añade el arroz, baja la intensidad del fuego a temperatura media durante 20 minutos.
2. Refresca el arroz, cuélalo y reserva.
3. Pica el salmón, el tomate, los higos y el aguacate, mézclalo con el arroz, añade un chorreón de aceite de oliva y un pellizco generoso de sal.
4. En un cazo, pon abundante agua a hervir con un chorro de vinagre de vino. Baja el fuego a media intensidad y casca cuatro huevos para escalfarlos durante 3 minutos aproximadamente.
5. Retira los cuatro huevos y colócalos sobre cada ración de ensalada de arroz.

# Arroz risotto

ARROZ ESPECIAL RISOTTO

---



## Arroz risotto la Campana 1Kg

*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.*





## Risotto ai Funghi 4 Personas Tiempo 35 min

### INGREDIENTES

- 320g Arroz para Risotto
- 250g champiñón portobello
- 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 grano padano rallado

### 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 1 minuto. 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 minutos a fuego lento. A los 5 minutos 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 vaporizado

ARROZ VAPORIZADO Y LARGO

---



## Arroz vaporizado 1Kg Rodrigo

## Arroz vaporizado Redondo 5 Kg Rodrigo

*El Arroz Vaporizado es un arroz de grano largo que se ha sometido a un proceso hidrotérmico, combinando presión, temperatura y vapor de agua, para que se funda la cutícula en el interior del grano.*

*Así se obtiene un arroz más rico en fibra, vitaminas y minerales. Es muy adecuado para platos de arroz blanco, guarniciones o ensaladas, ya que al no pasarse se obtiene un grano siempre suelto.*

## Arroz vaporizado largo 5 Kg La campana

*El Arroz Grano Largo es de la variedad puntal. Al ser una variedad de cocción dura y con mayor cantidad de amilosa, resulta un arroz suelto, ligero y consistente.*

*El arroz de grano largo cada vez más esta siendo utilizado por las generaciones jóvenes, además es el tipo de arroz más consumido en el mundo sobretodo en los países asiáticos.*

*Debido a que después de la cocción queda un arroz suelto y ligero, es un arroz muy adecuado para usar como guarnición, en ensaladas y en platos de otras cocinas del mundo.*



## Arroz con pollo al curry



4 Personas



Tiempo 25 min

### INGREDIENTES

- 250 gr de arroz vaporizado
- 200 gr de pechuga de pollo
- 1 cebolla
- 20 gr de curry
- 400 ml de nata para cocinar
- 20 gr de mantequilla
- Aceite de oliva
- Pimienta negra molida
- Sal

### PREPARACIÓN

1. Pon una olla en el fuego con abundante agua y cuando esté hirviendo añade el arroz. Déjalo cocer durante el tiempo que indique el fabricante. Después escurre y reserva.
2. Pela y pica la cebolla en daditos tan pequeños como te sea posible.
3. Pon a calentar una sartén con un chorrito de aceite de oliva y sofríe la cebolla a fuego medio bajo durante unos minutos.
4. Mientras se dora la cebolla ve troceando las pechugas de pollo en cuadrados medianos y salpiméntalos.
5. Cuando la cebolla ya esté transparente agrégale una cucharada sopera de mantequilla y remueve bien para que se integre.
6. Añade el curry a la sartén, remueve durante 1 minuto y después añade el pollo. Deja que se cocine a fuego medio hasta que el pollo se haya sellado.
7. Cuando el pollo ya esté dorado, añade la nata para cocinar con una pizca de sal y deja que se cocine todo a fuego lento unos 5 minutos más. Prueba la salsa y rectifica de sal o curry.
8. Ahora solo queda montar el plato. Pon una base de arroz y encima el pollo con la sala curry.

# Arroz integral

ARROZ RICO EN FIBRA, MINERALES Y VITAMINAS

---



## Arroz integral la Campana 1Kg

*El Arroz Integral es un arroz sin pulir, que conserva la mayor parte de la cutícula que recubre el grano, por lo que es un arroz rico en fibra, minerales y vitaminas.*

*Por su contenido en fibra ayuda a regular el tránsito intestinal y además al digerirse de forma más lenta que el arroz blanco y al ser más saciante es un importante elemento en las dietas de adelgazamiento.*





# Arroz integral con calabaza y pollo



4 Personas



Tiempo 30 min

## INGREDIENTES

- 300g de arroz integral
- 1 pechuga de pollo grande troceada
- 300g de calabaza
- 220g de cebolla
- 120g de puerro
- 3 dientes de ajo
- 10g de jengibre
- 20g de setas shitake
- 1 cucharada de sésamo negro
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## PREPARACIÓN

1. Pon abundante agua con sal a hervir dentro de una amplia cazuela. Cuando rompa a hervir, añade el arroz y cuece durante 15/17 minutos a fuego medio-bajo. Cuela, refresca y escurre. Reserva.
2. Mientras tanto, pela todas las verduras y hortalizas. Corta la cebolla en medios gajos, la calabaza en cubos, las setas en cuartos, el puerro en rodajas gruesas y el ajo y el jengibre, en finos bastones. Reserva por separado.
3. Calienta una sartén amplia y dora las verduras y las setas por separado a fuego medio-alto con una cucharada o dos de aceite, según requiera cada verdura, así podrás de manera fácil controlar el proceso de cocción de cada verdura. Sazona y reserva dentro un bol amplio. Cuando se vaya a dorar el pollo, hazlo junto con el jengibre y el ajo, a fuego fuerte y con aceite. Retirar dorado y crudo por dentro.
4. Calienta la sartén y mezcla todos los ingredientes junto con el arroz escurrecido, ponlo a fuego fuerte mezclando homogéneamente. Pon a punto de sal y sirve.
5. Espolvorea con sésamo negro. Si lo deseas, puedes sustituirlo por sésamo blanco.

# Arroz sushi

ARROZ ESPECIAL SUSHI



## Arroz especial sushi la Campana 1Kg

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



### **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.*





# Maki Philadelphia



4 Personas



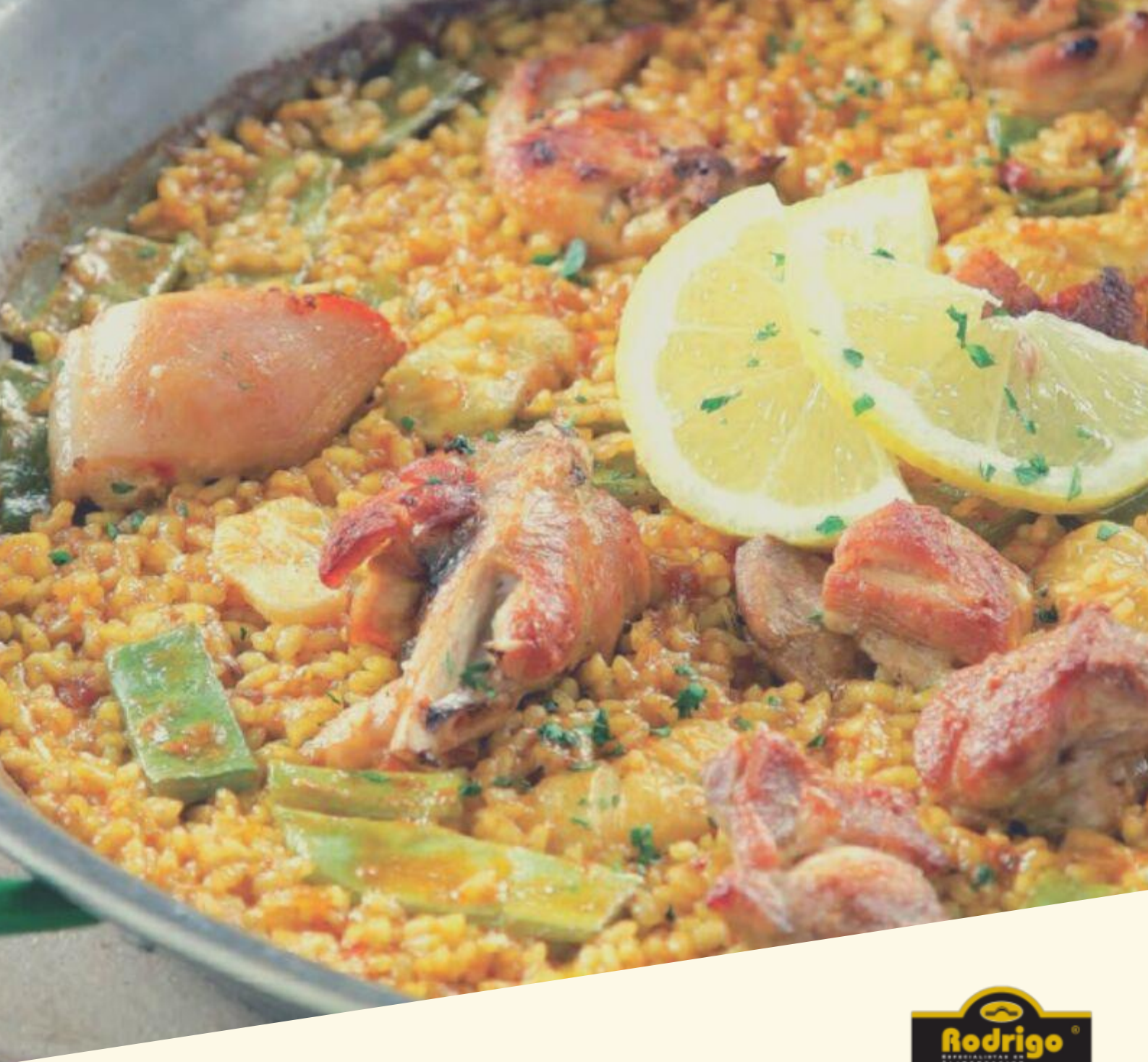
Tiempo 25 min

## INGREDIENTES

- 200 g de arroz
- 20 ml de vinagre arroz
- Media hoja de alga nori
- 150 g de queso Philadelphia
- 150 g de salmón ahumado
- 1 pepino

## PREPARACIÓN

1. Cocina el arroz durante 15 minutos a fuego lento y déjalo reposar 10 minutos. Añade el vinagre de arroz.
2. Cubre una esterilla de bambú con papel film y pon encima media hoja de alga nori.
3. Distribuye, de manera uniforme, el arroz sobre el alga dejando aproximadamente 1 cm a lo largo de uno de los bordes. Para que el arroz no se te pegue a los dedos es conveniente que te los mojes con agua.
4. Con un movimiento rápido y cuidadoso dale la vuelta al alga con arroz para que éste quede debajo del nori.
5. Pon en el centro del alga el queso Philadelphia en una tira de unos 2 cm de ancho y distribúyelo por el largo de la hoja.
6. Pica el pepino en dados y ponlos encima del queso. Enrolla el maki con la ayuda de la esterilla de bambú.
7. Corta el salmón en lonchas finas del mismo tamaño y ponlas sobre el rollito. Vuelve a cubrirlo con la esterilla y aprieta el pescado al rollito.
8. Pon el maki sobre una tabla de cortar y con un cuchillo bien afilado y humedecido con agua córtalo por la mitad. Divide cada mitad en 3-4 piezas.



TIPOS DE ARROZ Y RECETAS

# NUESTROS ARROCES

---

[WWW.RODRIGOALIMENTACION.COM](http://WWW.RODRIGOALIMENTACION.COM)