

ESPECIAL **Arroces**

100

recetas caseras

de las más clásicas
(la valenciana,
bogavante...)
y las más originales
(arroz de higos,
sobrasada...)

especial platos
vegetarianos

arroz con leche
¿versión exprés
o normal?
¿premier o
premier?

Con los trucos
y propuestas de
los mejores chefs

Cómo disfrutar
del mejor arroz
con pollo
y también su receta
caldosa y en risotto

¡MUY PRÁCTICO!

- Curso de sushi
- El sofrito perfecto
- Paso a paso,
los mejores caldos

Y además...

- Hazlos al microondas
y gana tiempo
- Escuela de cocina:
¿qué arroz es el
más adecuado
para una paella?
¿Y para una ensalada?



Recetas magistrales de chef

Los mejores chefs y los especialistas en arroces te presentan sus recetas de alta gastronomía o su versión de las más tradicionales. Y no te pierdas sus trucos más secretos.



CO RONCERO

INGREDIENTES

Para la base de yogur casero: 0,15 g de yogur griego / 1 l de leche de vaca entera. Para el suero de yogur: 1 l de leche de vaca entera + 160 ml de base de yogur casero (elaboración anterior). Para el risotto de queso: 0,05 g de ajetes + 50 g de chalotas + 50 g de ventrillo + 50 ml de aceite de oliva virgen extra / 100 ml de vino blanco + 200 ml de suero de yogur (elaboración anterior) + 50 g de yogur casero de leche de vaca (elaboración anterior) + 150 g de arroz carnaroli. Para el puré de piel de limón: 25 g de jarabe t.p.t. (se vende en 2) + 90 g de mantequilla + 40 ml de nata líquida + 35 g de zumo de limón natural + 125 g de piel de limón. Para el puré de albedo de limón: 90 g de mantequilla + 400 ml de nata líquida + 35 g de zumo de limón natural / 125 g de albedo de limón + 25 g de jengibre t.p.t. / 100 g de limones + 5 g de comino molido + 10 ml de aceite de oliva virgen extra.

Risotto de suero de yogur con toques cítricos

PARA LA BASE DE YOGUR CASERO

- 1 Calienta la leche hasta 80 °C.
- 2 Una vez alcanzados los 80 °C, baja la temperatura a 40 °C en el menor tiempo posible.
- 3 Incorpora el yogur griego con ayuda de una espátula y deja reposar a temperatura ambiente durante cuatro horas.
- 4 Transcurridas esas horas, reserva en la nevera 24 h.

PARA EL SUERO DE YOGUR

- 1 Pon la base de suero de yogur (elaboración anterior) en un colador chino con papel.
- 2 Dejar escurrir el suero de yogur a temperatura ambiente.

PARA EL RISOTTO

- 1 Pocha la chalota junto con los ajetes.
- 2 Agrega el arroz, remueve unos minutos hasta que absorba parte del aceite y quede transparente.
- 3 Vierte el vino blanco y deja evaporar.
- 4 Moja el arroz con el suero de yogur (como si se tratara de el caldo que utilizaríamos en la coc-

ción normal de un risotto).

- 5 Cuece el arroz sin dejar de remover (como si se tratara de un risotto).

- 6 Pon a punto de sal y termina cremando con la base de yogur casero y mantequilla.

PARA EL PURÉ DE ALBEDO DE LIMÓN

- 1 Pela el limón con ayuda de un pelador, intentando dejar la mayor parte de albedo posible.

- 2 Con ayuda de una puntilla, retirar el albedo de limón.

- 3 Blanquea el albedo de limón cuatro veces partiendo de agua fría y cambiando el agua cada vez que se blanquea, escurre y reserva los albedos de limón blanqueados. (Podemos conservar el albedo de limón envasado al vacío con un poco de agua y TPT).

- 4 Cuece los albedos de limón blanqueados en jarabe TPT (50% agua / 50% azúcar) durante 45 minutos.

- 5 Escurre los albedos de limón del jarabe, tritura en el vaso americano, incorporando nata, mantequilla y zumo de limón.

- 6 Cuela la mezcla por colador fino y reserva.

PARA EL PURÉ DE PIEL DE LIMÓN

- 1 Pela la piel de limón con ayuda de un pelador, intentando dejar la mayor parte de albedo posible.

- 2 Blanquea las pieles de limón cuatro veces partiendo de agua fría, cambiando el agua cada vez que se blanquea; escurre y reserva las pieles blanqueadas. (Podemos conservar las pieles de limón envasado al vacío con un poco de agua y TPT).

- 3 Cuece las pieles blanqueadas en jarabe TPT (50% agua / 50% azúcar) durante 45 minutos.

- 4 Escurre las pieles del jarabe, tritura incorporando nata, mantequilla y zumo de limón.

- 5 Pasa la mezcla por colador fino y reserva.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- 1 Pinta los frascos de yogur tanto con puré de piel de limón como con puré del albedo. Pon el risotto en el frasco y termina con una pizca de comino y aceite.



¡Qué idea!

El toque de Pisco Rencero (de la cocina del Restaurante La Terraza del Casino, ubicada en el NH Collection Casino de Madrid) es: "Respecto a la receta que os proponemos, cocino el arroz de una manera diferente. Cuelo el arroz en el suero que extraigo del yogur y mantévalo con puntó de limón; así, el resultado al comerlo es un plato salado pero que nos evoca a un yogur".