



Recetario de Verano



Contenido

ARROZ A LO POBRE	3
ARROZ AL ESTILO MILÁN	4
ARROZ AL ESTILO MURCIANO	5
ARROZ AL HORNO	6
ARROZ BANDERA	7
ARROZ CALDOSO CON COSTILLA	8
ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS	9
ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA.....	10
ARROZ DE PAYÉS	11
ARROZ HINDI	12
ARROZ NEGRO	13
FIDEUA.....	14
FIDEUA CON GAMBAS	15
FIDEUA NEGRA	16
FIDEUA NEGRA CON GUI SANTES.....	17
PAELLA DE RAYA Y AJOS TIERNOS	18
PAELLA DE VERDURAS	19
PAELLA MARINERA	20
PAELLA MIXTA	21
RISOTTO AL QUESO AZUL	22
RISOTTO CON SETAS.....	23
RISOTTO CON SETAS Y SALCHICHAS	24
RISOTTO CON VERDURAS.....	25
RISOTTO NEGRO	26

ARROZ A LO POBRE



Ingredientes

350 gr. de arroz
una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**
1 brik de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
1 cebolla en trozos
1 diente de ajo
1 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
aceite de oliva

Preparación

En la sartén freír con aceite la cebolla en trozos, añadir el pimiento rojo y verde, el ajo, todo picadito. Incorporar el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**. Sazonar con una pizca de **Avecrem Caldo de Verduras -30% de sal**.

Mezclar todo, dándole vueltas en la sartén durante unos 2-3 minutos. Incorporar el arroz y regar con 700 ml. de **Caldo de Verduras Gallina Blanca**. Cocer unos 18-20 minutos. Dejar reposar tapado 5 minutos y servir.



ARROZ AL ESTILO MILÁN



Ingredientes

400 gr. de arroz
100 gr. de jamón cortado a dados
1 cebolla
1 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
queso rallado
30 gr. de mantequilla
1 dl. de aceite
1 hoja de laurel
1 brik de **Caldo de Carne Gallina Blanca**

Preparación

Poner el aceite en una cazuela, que pueda ir al horno, al fuego y sofreír en ella la cebolla. Cuando empiece a tomar color agregar el jamón. Rehogar y añadir a continuación el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y la hoja de laurel. Dejar cocer a fuego suave y condimentar al gusto.

Echar el arroz, darle unas vueltas para que tome sabor y añadir el **Caldo de Carne Gallina Blanca**. Dejar cocer unos 10 minutos. Transcurrido este tiempo, sacar del fuego, retirar la hoja de laurel, añadir la mantequilla y espolvorear con queso rallado

Introducir en el horno, previamente calentado, durante 10 minutos más. Servir recién salido del horno en la misma cazuela.



ARROZ AL ESTILO MURCIANO



Ingredientes:

400 gr. de arroz
400 gr. de costilla de cerdo
800 cc. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 pimientos rojos
1 bote de **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**
3 dientes de ajo
perejil
colorante alimentario
aceite
pimienta

Preparación:

En una cazuela con aceite, fríe los ajos enteros. Retira y reserva. En el mismo aceite, echa la costilla de cerdo, rehoga bien y reserva. Fríe luego los pimientos cortados en tiras y el **Tomate Natural Troceado en Dados Mis Sofritos**.

Maja los ajos con un poco de pimienta, el colorante y el perejil. Mezcla con un poco de **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y añade al sofrito. Agrega la carne y el arroz, cubre con el resto del Caldo y deja hervir 5 minutos.

Mete en el horno 18-20 minutos o hasta que esté en su punto. Deja reposar 3 minutos y sirve.



ARROZ AL HORNO



Ingredientes:

250 gr. de arroz
1/2 butifarra negra
1 butifarra cruda o salchicha
250 gr. de costilla de cerdo
150 gr. de garbanzos cocidos
1 litro de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
2 patatas a ruedas
1 pimiento verde
colorante
1 cabeza de ajos
2 tomates a ruedas
Aceite

Preparación:

Freír en aceite caliente las butifarras a trozos y la costilla de cerdo. En la misma grasa, freír las patatas a ruedas, el pimiento a trocitos, los tomates y la cabeza de ajos. Retirar y rehogar los garbanzos, la butifarra negra y el arroz. En una cazuela apta para horno o de barro, poner el arroz con los garbanzos, las patatas y las carnes.

Regar con el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, (dos veces la cantidad de arroz) sazonar con un poco de colorante y hornear durante unos 20 minutos.



ARROZ BANDERA



Ingredientes:

- 4 tacitas de arroz
- 1 pimiento rojo
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
- colorante alimentario
- 1 brik de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**

Relleno:

- 1 lata de pimiento morrón
- 1 lata de atún de 200 gr.
- 1 taza de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
- 3 huevos duros
- 1 taza de mayonesa
- lechuga picada

Preparación:

Rehogar los ajos en un poco de aceite y añadir el pimiento a trocitos, la cucharada de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**, el colorante y el arroz. Sofreír y cubrir con (8 tazas de las que se ha medido el arroz) del **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y preparar así un arroz seco y amarillo.

Mientras, mezclar la taza de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** con el atún desmenuzado, pimiento morrón troceado y dos huevos duros picados.

Disponer un molde redondo con la mitad del arroz, rellenar con el picadillo y volver a poner arroz. Dejar enfriar y desmoldar sobre lechuga muy picada. Cubrir de mayonesa y adornar con huevo duro y pimiento morrón.



ARROZ CALDOSO CON COSTILLA



Ingredientes:

400 gr. de arroz
200 gr. de habas desgranadas
200 gr. de magra de cerdo
200 gr. de costilla de cerdo
200 gr. de guisantes congelados
1 litro y 1/4 de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 manojo de ajos tiernos
3 cucharadas de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**
aceite, azafrán, pimentón
1 pizca de **Avecrem Caldo de Pollo**

Preparación:

Rehogar en aceite caliente la carne magra y las costillas. Añadir las habas, los guisantes, los ajos partidos a trozos, el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** y media cucharadita de pimentón. Añadir el arroz y sofreír un poco para precintarse el grano.

Verter el **Caldo de Pollo Gallina Blanca**, hirviendo y cocer un minuto y bajar el fuego. Incorporar el azafrán y dejar cocer durante 18 minutos. Rectificar con una pizca de **Avecrem Caldo de Pollo** al gusto. Dejar reposar 3 minutos bien tapado, antes de servir.



ARROZ CALDOSO CON POLLO Y VERDURAS



Ingredientes:

400 gr. de arroz
1/2 kg. de pollo troceado
150 gr. de judías verdes
150 gr. de champiñones
1 pimiento verde
1 l. de **Caldo de Pollo Gallina Blanca**
1 bote de **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos**
1 dl. de aceite de oliva
unas hebras de azafrán
salsa de soja

Preparación:

Poner en una cazuela el aceite. Cuando esté caliente freír el pollo, añadir el pimiento, el **Sofrito de Tomate y Cebolla en Trozos Mis Sofritos** y rehogar. Añadir las judías verdes, los champiñones y el arroz. Incorporar la salsa de soja y el azafrán.

Por último añadir el **Caldo de Pollo Gallina Blanca** y dejar hervir unos 15-20 minutos. Servir caliente.



ARROZ CON CHIPIRONES EN SU TINTA



Ingredientes:

- 4 tazas de arroz
- 2 pimientos verdes
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 2 latas de chipirones en su tinta
- 1 pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado -30% de sal**
- 1 brik de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**
- 1/2 bote de **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos**

Preparación:

Rehogar en el aceite los pimientos cortados muy finos, los ajos picados y el arroz. Incorporar el **Tomate Frito en Trozos Mis Sofritos** condimentar con la pastilla de **Avecrem Caldo de Pescado** y, por último, cubrir con 8 tazas de **Caldo de Pescado Gallina Blanca**.

Añadir los chipirones en su tinta y cuando comience a hervir, bajar el fuego y mantener durante 18-20 minutos. Dejar reposar y servir. Decorar con ruedas de limón.



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

