

Arroz

Jorge Clot Beltrán



Capítulo 1

Escribir sobre arroces es un verdadero placer...

Voy a escribir sobre uno en particular, el hacer un arroz, no deja de ser una satisfacción, de todos modos el arroz como cualquier otra comida tiene una especialidad a tener muy en cuenta...

Antes de ponernos manos a la obra pasaré a relataros bases esenciales de como hacer un arroz tipo básico sin compromisos y que pueda cualquiera hacerlo...

Ingredientes

Carne picada

Sal

aceite

Mejillones

Colorante

Hierbas frescas

ajo

cebolla

vino blanco de cocina

tomate

Depende si quiere ser económico o no

Gambas

Todo tipo de verduras

Hoja de laurel

Pimentón dulce

Caldo de pollo

El principio es poner sentimiento en lo que haces, eso es mu simple siempre y cuando lo hagas desde dentro...

El principio en la paella no debe de sobrepasar más de dos dedos, se saca se pone en un vol...

Se pone aceite en una paella ajo picado media cebolla, se fríe bien...

Una vez frito, se ponen todos los condimentos bien mezclados...se pone el caldo con la hoja de laurel la pastilla de pollo, el caldo hirviendo un chorrito de aceite y sal...

Una vez hecho este proceso , son 20 minutos,cuando se bebió el agua, taparlo diez minutos...

YOGUI