TRIS DE ARROCES



Chef: Diego Ponzoni

Ingredientes Menù

10 g Pesto alla genovese fresco (Pesto genovés fresco) - WH0X
140 g Riso rosso integrale precotto (Arroz rojo integral precocido) - RZ1
180 g Riso basmati precotto (Arroz basmati precocido) - RY1
200 g Riso nero integrale precotto (Arroz negro integral precocido) - RS1
20 g Dorati - TN1
40 g Èmazzancolle - MJ1
50 g Peperoni interi alla Brace (Pimientos enteros a la brasa) - TT1
6 g Curry in polvere (Curry en polvo) - 1791
90 g Armonia di Verdure (Armonía de verduras) - T53
q.b. Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

80 g Pechuga de pollo
30 g Guisantes extrafinos
al gusto Perejil fresco picado
al gusto Sal y pimienta
10 g Cebolla picada
40 g Burrata
40 g Guisantes
al gusto Menta
5 g Cebolla
80 g Filete de salmón
al gusto Albahaca fresca
al gusto Lecitina de soja

Preparación

Para 4 personas

ARROZ BASMATI AL ESTILO ORIENTAL

Masajear la bolsa de arroz Basmati y ponerla en el microondas unos 2 minutos. Abrir la bolsa y desgranar el arroz en un cuenco grande. Dorar la cebolla en aceite de oliva virgen extra y rehogar la pechuga de pollo cortada en daditos. Añadir el curry y salpimentar. Cocer los guisantes en agua hirviendo unos 3 o 4 minutos y escurrirlos. Cortar los pimientos a la brasa en daditos. Escurrir los langostinos. Incorporar todos los ingredientes al arroz y añadir aceite si está demasiado seco. Completar espolvoreando perejil picado.

ARROZ NEGRO CON BURRATA, TOMATES CHERRY CON ALBAHACA Y SALSA DE GUISANTES Y MENTA

En una sartén con un poco de aceite, dorar la cebolla y añadir los guisantes. Salpimentar y añadir un poco de agua. Cocer durante dos minutos al máximo. Añadir algunas hojas de menta y triturar todo con una batidora hasta obtener una crema. Masajear la bolsa de arroz negro y ponerla en el microondas unos 2 minutos. Poner el arroz en un cuenco y condimentarlo con aceite de oliva virgen extra. Servir el arroz acompañado con la crema de guisantes y menta. Completar el plato con la burrata y unos pocos tomates cherry con albahaca.

ARROZ ROJO CON ARMONÍA DE VERDURAS, TARTAR DE SALMÓN Y AIRE DE ALBAHACA

Masajear la bolsa de arroz y ponerla en el microondas unos 2 minutos. Abrir la bolsa y desgranar bien el arroz. Condimentar el arroz con la Armonía de verduras y el pesto genovés fresco. Si es necesario, ajustar el punto de sal y pimienta. Cortar el salmón en daditos y hacer un tartar, aliñándolo con sal y pimienta. Con la ayuda de un molde de emplatar cuadrado, disponer el tartar de salmón y, a continuación, el arroz rojo condimentado con la Armonía de verduras. Presionar bien y desmoldar. Para completar el plato, colocar encima del arroz el aire de albahaca que habremos preparado antes batiendo en una batidora agua, lecitina de soja y hojas de albahaca escaldadas unos segundos en agua hirviendo.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)