



Russell Hobbs



Recetas con arroz

Siéntete como en casa

Russell Hobbs palpita en el corazón de tu hogar. Pero un hogar no es solo un lugar. Es también una sensación. Ese momento en el que uno se siente a gusto, relajado y en casa (aunque no lo esté) es sumamente reconfortante. Nuestros productos y los momentos que generan permiten a las personas crear y compartir esa sensación de calidez hogareña allá donde estén. Esa sensación de calidez hogareña que invade el corazón y las puntas de los dedos del trabajador de autopistas cuando regresa a casa y se toma una bebida caliente. Esa galleta casera de la fiambra que transporta al niño pequeño desde el comedor de la escuela hasta la cocina de su casa. Russell Hobbs ayuda a crear momentos que permiten a las personas sentirse como en casa.

Contenido

■ Recetas Saladas

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 3 | Receta 1: Calabacín relleno de arroz con chipirones al curry | 11 | Receta 9: Mujaddara Árabe |
| 4 | Receta 2: Risotto de buey con trufa | 12 | Receta 10: Risotto de sepia en fondo de tomate |
| 5 | Receta 3: Rollitos de pan de molde rellenos de arroz | 13 | Receta 11: Sushi burger cubano |
| 6 | Receta 4: Tartar de mar | 14 | Receta 12: Risotto de codorniz con setas |
| 7 | Receta 5: Pastel frío de arroz | 16 | Receta 13: Arroz con carabineros, crema de cebolla y perejil |
| 8 | Receta 6: ¡Ay qué poke tan fresquito! | 17 | Receta 14: Ensalada de arroz |
| 9 | Receta 7: Timbal de arroz con jamón y crujiente de queso | 18 | Receta 15: Waifu Beef Don |
| 10 | Receta 8: Burger de arroz vaporizado, rojo y salvaje con boniato, cebolla caramelizada y nueces | | |

■ Recetas Dulces

- | | |
|----|--|
| 19 | Receta 16: Tarta de arroz con leche |
| 20 | Receta 17: Tarta de arroz con leche de coco y gelatina de mango |
| 21 | Receta 18: Arroz con leche |
| 22 | Receta 19: Tarta mousse de arroz con leche |
| 23 | Receta 20: Cañas de anís con arroz con leche caramelizado |

Recetas Saladas



Ingredientes:

- 4 calabacines redondos
- 600 ml de fumet
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate maduro
- 600 gr de chipirones limpios y troceados
- 300 gr de arroz redondo
- 2 cucharaditas de curry en polvo
- Sal, pimienta y aceite de oliva

Receta 1: Calabacín relleno de arroz con chipirones al curry

Autor de la receta: María Moll Pons

Preparación:

1. Lavar los calabacines, recortar la tapa y vaciar la pulpa con la ayuda de una cucharita. Picar la pulpa bien fina y reservar.
2. Cocer solo los cuerpos y las tapas de los calabacines en abundante agua con sal durante unos 10 minutos y reservar.
3. Poner a calentar el fumet y mantener en caliente hasta que se incorpore al arroz.
4. Pelar y cortar bien finos la cebolla y los dientes de ajo y sofreír con un poco de aceite de oliva.
5. En cuanto empiece a transparentar, poner la pulpa de los calabacines y continuar sofriéndolos otros 3 minutos.
6. Rallar y añadir el tomate y dejar freír un par de minutos.
7. Agregar los chipirones, salpimentar y cocer a fuego medio unos 5 minutos más.
8. Incorporar el arroz y el curry, remover bien para que se mezcle todo y dejar que se tueste durante un minuto sin parar de remover.
9. Verter el fumet poco a poco y continuar con la cocción durante unos 15 minutos.
10. Dejar reposar 3 minutos, rellenar los calabacines y listo para disfrutar.



Ingredientes para 4 personas:

- 250 gr de arroz bomba
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 litro de caldo de carne
- 150 gr de carne de buey
- 100 gr de queso rallado (parmesano y grana padano)
- Una trufa negra
- Una cebolla grande
- Un diente de ajo
- 200 ml de vino blanco
- Sal, pimienta y cilantro

Receta 2: Risotto de buey con trufa

Autor de la receta: Maria Jose Fernandez Marchena

Preparación:

1. Previamente, la carne de buey la habremos cocido en agua con verduras variadas, un chorrito de aceite de oliva virgen extra y una hoja de laurel para obtener el caldo.
2. Rehogamos en una cazuela con el aceite de oliva la cebolla y el ajo picaditos, cuando la cebolla empiece a dorar añadimos la carne troceada en daditos pequeños, salpimentamos y dejamos hacer unos 10 minutos.
3. Agregamos el arroz removiendo bien el conjunto.
4. Incorporamos el vino blanco y dejamos evaporar el alcohol.
5. Añadimos poco a poco el caldo sin dejar de remover, a mitad de cocción añadimos media trufa laminada y dos minutos antes de terminar incorporamos el queso rallado.
6. El arroz debe cocer unos 20 minutos. Al momento de servir espolvoreamos con un poco de trufa rallada y cilantro.

Ingredientes:

- 200 gr de arroz
- 100 gr pechuga de pollo
- 1 tomate sin piel ni semillas
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolleta
- 1 zanahoria
- 4 cucharadas de aceite oliva virgen
- 300 ml de caldo de pollo
- 3 rebanadas de pan de molde
- Laurel
- Perejil picado
- Pimienta negra
- Sal
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 1 nuez de mantequilla

Receta 3: Rollitos de pan de molde rellenos de arroz

Autor de la receta: Flor Rodas

Preparación:

1. Pelamos, lavamos y picamos todas las verduras.
2. Troceamos el pollo en dados pequeños, lo salpimentamos y doramos en aceite de oliva, lo sacamos y reservamos. En ese mismo aceite pochamos las verduras, y una vez pochadas añadimos el arroz, la hoja de laurel y lo sofreímos un poco.
3. Agregamos el caldo caliente, mezclamos y añadimos el pollo y la cúrcuma.
4. Dejamos cocinar durante 15 minutos. Lo apagamos y dejamos reposar tapado 5 minutos más.
5. Para hacer los rollitos, colocamos las rebanadas de pan en medio de 2 hojas de papel de horno y las estiramos con el rodillo de cocina.
6. Colocamos una o dos cucharadas de arroz ya reposado sobre el pan y enrollamos.
7. Pincelar con mantequilla derretida los rollitos y los doramos en la sartén.

Decoración: En el centro del plato colocamos el arroz ayudándonos de un aro de emplatado y nuestros rollitos cortados al medio, espolvoreamos con perejil picado y acompañamos con un poco de alioli



Ingredientes:

- 100 gr de pepitas de guisante y calabacín
- 5 palitos de mar
- 1/2 aguacate
- Alga Wakame
- Lima
- Mayonesa
- Delicias de anchoa o caviar
- Brotes tiernos
- Sal y pimienta

Receta 4: Tartar de mar

Autor de la receta: Belén Tercero Valenciano

Esta receta es de fácil y rápida elaboración. Es tan versátil que podemos jugar con los ingredientes al gusto y sustituirlos por otros o añadir nuevos como atún y gambas.

1. Cocemos 100 gr de pepitas de guisante y calabacín durante 10 minutos, escurrimos y lo reservamos.
2. Mientras, preparamos en un bol, la mezcla en trocitos de los palitos de mar y medio aguacate, añadimos un chorrito de lima, una cucharada de mayonesa y salpimentamos al gusto.
3. Para el emplatado, vamos a necesitar un molde redondo para tartar.

4. Preparamos una cama de brotes tiernos y sobre ésta fijamos el molde redondo.
5. A continuación, ponemos la base de pepitas de guisante y calabacín, añadimos la mezcla de palitos y aguacate que anteriormente habíamos preparado, seguimos con otra capa de wakame y finalmente, decoramos con delicias de anchoa y caviar.

¡Ya tenemos un plato muy fresquito y veraniego!

Ingredientes:

- 300 gr de arroz
- 2 latas de atún
- 10 barritas de mar o surimi
- Un puñado de aceitunas sin hueso
- 3 o 4 cucharadas de mayonesa
- 1/2 lechuga
- Sal
- Pimienta

Receta 5: Pastel frío de arroz

Autor de la receta: Vanessa González Mulas

¿Qué os parece un pastel de arroz fresquito? Es perfecto para estos días de calor, el ingrediente principal es el arroz y para acompañar/ rellenar utilizaremos una ensalada de atún y surimi súper sencilla y deliciosa.

Preparación:

1. Podéis añadir lo que se os ocurra para el relleno: gambas, huevo cocido, aguacate, etc.
2. Empezamos cociendo el arroz, lo ponemos en una cazuela con el doble de agua (la verdad que a mí siempre me toca añadir un poco más). Ponemos a calentar a fuego medio y, cuando rompa a hervir removemos y tapamos.
3. Dejamos que cueza entre 16 y 20 minutos hasta que el arroz esté hecho.
4. Una vez hecho lo dejamos que se enfríe y mientras tanto, preparamos el relleno.
5. Picamos la lechuga, el surimi y las aceitunas, mezclamos todo junto con el atún y la mayonesa en un bol.
6. Preparamos un molde, yo usé uno rectangular cubriendo el interior con papel film.
7. Pondremos en la base del molde la mitad del arroz, presionaremos con la ayuda de una cuchara para que quede compacto, añadimos el relleno, volvemos a prensar y, para terminar acabamos de añadir el resto del arroz.
8. Dejamos reposar en la nevera hasta el momento de servir. Desmoldamos donde vayamos a servir y decoramos a gusto.



Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz blanco cocido (Lo ideal es arroz de sushi pero puedes sustituirlo por arroz integral o el que más te guste)
- 300 gr de salmón fresco o marinado
- Ensalada de alga wakame
- Edamame o vainas de soja verde
- Semillas de sésamo tostado
- Cebolla blanca o morada
- Y a partir de aquí dejar volar tu imaginación con tus ingredientes favoritos

Puedes añadirle tomates cherry, mango, cilantro, aguacate, algas nori, frutos secos, etc.

Para el aliño:

- 4 cucharadas soperas de salsa de soja
- 1 cucharada soperas de aceite de sésamo
- 1 cucharadita de postre de zumo de limón
- 1/2 cucharadita de postre de jengibre fresco rallado
- Un último ingrediente a tu elección, wasabi al gusto para los amantes del picante o una cucharada de miel que le proporcionará un espesor y dulzor muy especial.

Receta 6: ¡Ay qué poke tan fresquito!

Autor de la receta: Laura Esteban Cañadas

Preparación:

1. Comenzamos con el salmón. Si utilizas salmón fresco debe haber estado congelado previamente. Se recomienda un mínimo de 24 horas desde que alcanza su punto de congelación pero yo personalmente prefiero dejarlo unos días más. Lo descongelaremos con la suficiente antelación para que su textura quede perfecta.
2. Preparamos el arroz y dejamos enfriar. Podemos incluso prepararlo un día antes para que esté bien fresquito.
3. Cocemos el edamame. Ponemos a fuego alto una olla con abundante agua y un poco de sal. Cuando empiece a hervir echamos las vainas. Dejamos cocer 5 minutos si estaban congelados y 3 si no lo estaban. Los escurrimos y apartamos hasta que se enfríen para poder manipularlos y sacar los granos de las vainas.
4. Picamos la cebolla bien pequeña.
5. Mezclamos bien en un bol los ingredientes del aliño: La salsa de soja, aceite de sésamo, zumo de limón, jengibre y wasabi/miel al gusto.
6. Limpiamos cuidadosamente el salmón, quitamos la piel, las espinas y cortamos en daditos. Introducimos en el aliño y dejamos reposar mientras emplatamos. Si te gusta un mayor marinado y que el sabor se impregne más, lo dejamos más tiempo.
7. Y ahora ya es el momento de montar el bowl y sacar nuestro lado más creativo. Colocamos el arroz en el fondo como base y disponemos los ingredientes de un modo vistoso.
8. Decoramos con unas semillas de sésamo y un poco del aliño que utilizamos previamente para marinar el salmón. Si lo prefieres puedes utilizar simplemente salsa de soja o aceite de sésamo.
9. Ahora sí nuestro poke tan fresquito está listo para degustar y disfrutar.



Ingredientes para 4 personas:

- 400 gr de arroz
- 125 gr de jamón serrano en tacos
- 8 lonchas de jamón serrano finas
- 1 vasito de vino blanco
- 100 gr de queso mozzarella rallado
- 1 litro de caldo de verduras
- Hebras de azafrán
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- Aceite de oliva virgen
- Sal

Receta 7: Timbal de arroz con jamón y crujiente de queso

Autor de la receta: Alberto Santos Rial

Preparación:

1. Picar la cebolla y el ajo finamente y rehogarlo con un chorrito de aceite.
2. Añadimos el arroz y removemos constantemente hasta que adquiera un poco de color, en este momento echamos los tacos de jamón y seguidamente agregamos el vino blanco y dejamos que se evapore.
3. Espolvoreamos el pimentón, añadimos el caldo caliente, las hebras de azafrán y un poco de sal.
4. Cocinamos a fuego fuerte 5 minutos y 10 minutos más a fuego lento.
5. Mientras esto se hace colocamos 4 aros de repostería en una bandeja de horno sobre papel sulfurizado y forramos su interior con las lonchas de jamón, y rellenos con el arroz.
6. Horneamos a 200°C durante 10 min.
7. Retiramos el aro y servimos acompañado del crujiente de queso y espolvoreado con un poco de pimentón dulce.

Crujiente de queso: Poner una sartén al fuego y cuando este caliente añadimos 25 gr de queso por cada teja. Cuando ésta empiece a dorarse le damos la vuelta, y una vez hecha la colocamos sobre papel sulfurizado para que enfríe y endurezca.

Arroz: Las cantidades son 1 medida de arroz por 3 medidas de caldo.



Ingredientes:

- 2 boniatos grandes
- 150 gr arroz rojo y salvaje vaporizado
- 1 hoja de laurel
- 4 cucharadas soperas de cebolla caramelizada
- Un puñado de nueces peladas
- 1 cucharada pequeña de ajo en polvo
- 1 cucharada pequeña de pimentón dulce
- Sal y pimienta
- 4 panecillos redondos
- Lechuga variada
- 8 tomatitos cherry
- Media lata pequeña de maíz dulce

Receta 8: Burger de arroz vaporizado, rojo y salvaje con boniato, cebolla caramelizada y nueces

Autor de la receta: José Tarragó García

Preparación:

1. Asar los boniatos en el horno durante unos 25 minutos a 200°.
2. Mientras, cocemos el arroz con agua, sal y la hoja de laurel según indique el paquete, colamos y reservamos para que temple un poco.
3. Sacamos la pulpa de los boniatos y aplastamos en un bol grande con la ayuda de un tenedor.
4. Añadimos el arroz cocido, la cebolla caramelizada, las nueces bien picadas, el ajo en polvo, el pimentón y salpimentamos al gusto.
5. Mezclamos todo bien y formamos 4 hamburguesas.
6. Las colocamos en una bandeja de horno con papel sulfurizado y horneamos unos 15-20 minutos a 200°.
7. Abrimos los panecillos y rellenamos con las hamburguesas.
8. Acompañamos con una ensalada sencilla de lechuga, tomatitos y maíz.

Ingredientes:

- 125 gr de jamón serrano en tacos
- 300 gramos de arroz largo
- 150 gramos de lentejas cocidas
- 3 cebollas moradas
- Sal, pimienta
- Harina de garbanzos
- Aceite de oliva
- 1 cucharadita de cúrcuma
- ½ cucharadita de comino molido
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de canela en polvo

Receta 9: Mujaddara Árabe

Autor de la receta: Ramón Vargas Machuca

La mujaddara es un plato muy sencillo pero con un sabor intenso gracias a las especias.

Preparación:

1. Cocemos el arroz en abundante agua con sal durante unos 15 minutos, colamos y reservamos.
2. Enjuagamos y escurrimos las lentejas y las mezclamos con el arroz cocido.
3. Pelamos y cortamos las cebollas en tiras, salpimentamos ligeramente, pasamos por la harina y freímos en varias tandas con aceite de oliva para que queden crujientes.
4. En una sartén con un poco de aceite calentamos un poco las especias, añadimos el arroz y las lentejas, un poco de sal y pimienta y dejamos freír un par de minutos para que se integren todos los sabores.
5. Servimos el plato coronando el arroz y las lentejas con un poco de cebolla frita.



Ingredientes:

- 400 ml de caldo de pescado
- 100 gr de arroz venere
- 200 gr de sepia limpia
- Aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 25 gr de queso parmesano
- 25 ml de vino blanco
- Perejil
- Tomates de ensalada
- Sal
- Salsa alioli

Receta 10: Risotto de sepia en fondo de tomate

Autor de la receta: Luis García Díaz

Preparación:

1. Calentamos a fuego bajo el caldo de pescado para ir añadiendo al arroz.
2. Limpiamos la sepia y la cortamos en pequeñas porciones.
3. Picamos finamente la cebolla y el ajo.
4. Sofreímos ambos en una sartén amplia con dos cucharadas de aceite de oliva y añadimos la sepia. Espolvoreamos perejil picado y sal. Dejamos que se cocinen juntos.
5. Agregamos el vino blanco y dejamos que se evapore el alcohol.
6. A continuación echamos el arroz a la sartén y vertemos poco a poco el caldo caliente de pescado según lo vaya
7. Mientras cuece el arroz desfondamos los tomates para rellenarlos. Pasamos la carne y la pulpa por un colador para obtener el jugo de tomate que añadiremos a la cocción.
8. Pasado ese tiempo, comprobamos el arroz. Debe quedar al dente, no demasiado blando. Corregimos de sal y retiramos del fuego. Rallamos el queso parmesano y lo añadimos en el último momento.
9. Rellenamos los tomates y servimos caliente acompañados de una salsa alioli.

Ingredientes para 4 personas:

- 100 gr de arroz Basmati
- Plátanos
- Tomate frito
- 1 Nuez de mantequilla
- 4 Salchichas cocidas tipo Frankfurt
- 8 Huevos de codorniz
- Semillas de sésamo negro
- Sal
- Agua
- Aceite de oliva virgen extra

Receta 11: Sushi burger cubano

Autor de la receta: Isabel Rodrigo Opazo

Preparación:

1. Lavamos el arroz para quitar el exceso de almidón y lo dejamos cubierto de agua durante unos minutos. Colamos y lo pasamos a una cazuela para cocerlo.
2. Cocemos el arroz Basmati durante 15 minutos aproximadamente, añadiendo al agua una pizca de sal. Colamos una vez cocido para poder manipularlo.
3. En unos moldes semiesféricos pequeños colocamos el arroz presionando para compactar. Reservamos.
4. Cortamos los plátanos en rodajas. En una sartén ponemos la mantequilla y los doramos. Retiramos sobre papel absorbente.
5. Cortamos las salchichas por la mitad y hacemos tiras. Las doramos en el aceite en el que hemos frito los plátanos para que se integren los sabores. Reservamos.
6. Freímos los huevos de codorniz con una pizca de aceite de oliva virgen extra.
7. Para presentar las hamburguesas: Ponemos primero una base de arroz, una capa de tomate frito, salchichas, unas rodajas de plátano y los huevos de codorniz y tapamos con otra semiesfera de arroz.
8. Espolvoreamos con semillas de sésamo negro.



Para el caldo de verduras y codorniz - Ingredientes:

- 1 bandeja de preparado para cocido (1 zanahoria, 1 chirivía, 1 nabo, 1/2 puerro y 1 trocito de apio)
- 2 codornices (utilizaremos las carcasas para el caldo y la carne para el risotto). Dejamos los muslos con el hueso
- Agua
- Sal

Receta 12: Risotto de codorniz con setas

Autor de la receta: Davinia Sánchez Torregrosa

Para el caldo de verduras y codorniz - Preparación:

1. Cortamos las verduras a trozos y colocamos en una cazuela con las carcasas de las dos codornices.
2. Añadimos el agua y preparamos el caldo.
3. Salamos al gusto.
4. Dejamos hervir durante unos 30 minutos aproximadamente.

Para el Risotto - Ingredientes:

- 200 gr de arroz bomba
- 200 gr de champiñones y setas (mitad y mitad) en su defecto también podemos utilizar 1 bote de surtido de setas variadas en conserva unos (150 gr) peso escurrido
- 100 ml de vino blanco seco
- 100 gr de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 1/2 cucharadita de café de tomillo en especie
- 40 gr de queso parmesano rallado
- 100 ml de nata
- Pimienta negra molida
- Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 5 gr de Mantequilla
- Carne de las 2 codornices troceadas
- 600 ml de caldo de verduras y codorniz

Para el Risotto - Preparación:

1. Pelamos y picamos la cebolla y los ajos a trocitos muy pequeños. Reservamos.
2. Ponemos en una cazuela el aceite de oliva virgen extra y la mantequilla.
3. Cuando esté caliente incorporamos la cebolla y los ajos. Sofreímos bien.
4. Mientras tanto troceamos las setas y los champiñones (si fueran en conserva ponemos a escurrir las setas pasándolas un poco por agua) y las incorporamos en la cazuela. Reservamos alguna lámina de champiñón para decorar.
5. Después incorporamos la carne de las codornices troceadas, los muslos con el hueso porque después los utilizaremos para la decoración.
6. Salpimentamos al gusto.
7. Cuando esté todo sofrito incorporamos el arroz sin dejar de remover durante uno o dos minutos y agregamos el vino removiendo hasta su total absorción. Espolvoreamos con el tomillo.
8. Después vamos incorporando y removiendo el caldo poco a poco dejando que se absorba, y así repetimos la operación durante unos 17 minutos.
9. Por último rallamos el queso parmesano.
10. Retiramos la cazuela e incorporamos el queso junto con la nata y mezclamos bien.
11. Dejamos reposar un par de minutos.
12. Emplatamos y decoramos con los muslos de la codorniz y las láminas de champiñones reservadas.
13. Servimos.



Ingredientes para 2 personas:

Para el Arroz:

- 200-300 gr de carabineros
- 200 gr de arroz aprox.
- 1 diente de ajo
- 1/2 cebolla
- 1 ñora (variedad de pimiento)
- 1 cucharada sopera de tomate frito
- Vino (1 chorrito)
- 1 cucharadita de colorante
- Aceite oliva virgen extra (AOVE)
- Sal y pimienta

Para la Crema de Cebolla y Perejil:

- 1 cebolla
- 1 manojito (pequeño) de perejil
- Limón
- Aceite oliva virgen extra (AOVE)
- Sal y pimienta

Receta 13: Arroz con carabineros, crema de cebolla y perejil

Autor de la receta: Andrés Delgado Astorga

Preparación:

- Poner en remojo en agua tibia la ñora, aprox. 1 hora antes.
 - Pelar los carabineros (reservar un par de ellos para la presentación).
 - En una sartén con una cucharada de AOVE sofreír las cabezas de los carabineros presionando las cabezas con una cuchara para que suelte todo su jugo.
 - En un cazo con agua poner a hervir y echar las cabezas y las cáscaras de los carabineros que habíamos pelado para hacer un fumet.
 - En la misma sartén donde hemos sofreído las cabezas echar tres carabineros pelados y saltear.
 - Una vez salteados reservar y cuando baje la temperatura añadir unos 80ml de aceite de oliva en un vaso mezclador.
 - Tritura con una batidora, pasa todo por un colador para que quede una textura fina, pon a punto de sal y reserva, nos quedará una salsa para posteriormente echarse al arroz.
- Pasamos a elaborar la crema de cebolla y perejil: Pelamos y cortamos la cebolla en cuartos, las introducimos en un cazo pequeño con un diente de ajo chafado, cubrimos con AOVE y las ponemos al fuego unos 40 minutos sin que el aceite llegue a hervir.
 - Transcurrido ese tiempo, escurrimos la cebolla y retiramos el diente de ajo, reservamos.
 - En un cazo con agua hirviendo escaldamos el perejil, unos 30 segundos, retiramos y refrescamos en agua helada, escurrir y reservar.
 - Echamos la cebolla y el perejil en un
- Momento de preparar un sofrito sencillo para el Arroz.
 - En una paellera echar un poco de AOVE, el ajo picado y la cebolla picada, echar un poco de sal y pimienta y dejar que se sofría a fuego medio.
 - Una vez tengamos lista la cebolla y el ajo echamos la carne de la ñora que teníamos en remojo y una cuchara sopera de tomate frito.
 - Echamos el arroz y removemos un poco para que suelte el almidón.
 - Vertemos un chorrito de vino blanco, subimos un poco el fuego y dejamos que se evapore el alcohol.
 - A continuación le vamos echando el fumet que teníamos hecho anteriormente, (ojo, conviene que el fumet esté caliente).
 - Removemos y le echamos el colorante, removemos de nuevo y le agregamos la salsa de carabineros que teníamos reservada.
 - Dejamos que se haga el arroz unos 12-14 minutos a fuego medio-alto.
 - Transcurrido ese tiempo, bajamos el fuego a medio-bajo y agregamos los carabineros pelados y los dos o tres que teníamos enteros para la presentación y dejamos cocinar unos 4-5 minutos.
 - Una vez tenemos listo nuestro arroz pasamos a emplatar.
 - Colocamos en el fondo de un plato el arroz, encima los dos carabineros enteros, y decoramos con nuestra crema de cebolla y perejil.



Ingredientes para 4 personas:

- 150 gr de arroz basmati
- 150 gr de tomate
- 1 pimiento verde italiano (-100 gr)
- 1/2 pimiento morrón rojo (-150 gr)
- 50 gr de cebolla dulce
- 100 gr de maíz dulce
- 1 zanahoria (-100 gr)
- 1 bandeja de Bimi (-300 gr) -puede sustituirse por brócoli-
- 2 dientes de ajo negro
- 1 cucharada de alcaparras (opcional)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal al gusto

Receta 14: Ensalada de arroz

Autor de la receta: María Teresa Ramírez Losilla

Preparación:

- Hervimos el arroz con abundante agua y sal, unos 12 minutos o lo que indique el fabricante, enfriamos con agua, escurrimos y reservamos.
- Cocemos el bimi al vapor y reservamos.
- Enjuagamos y escurrimos el maíz y las alcaparras. Reservamos.
- Cortamos el resto de las verduras -limpias y secas- en brunoise (a dados pequeños)
- Mezclamos todas las verduras con el arroz y un poco de sal en una fuente o cuenco grande.
- Adornamos la fuente con el bimi y el ajo negro laminado. Regamos con un buen AOVE y a disfrutar.



Ingredientes:

- 200 gr de ternera cortada muy finita
- 1 cebolla cortada a rodajas
- 1 taza de caldo dashi
- 2 cucharadas de sake
- 2 cucharadas de mirin
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1/2 cucharada de jengibre rallado
- 1/2 cucharada de ajo rallado
- 1 unidad de cebolleta

Receta 15: Waifu Beef Don

Autor de la receta: Tania Sánchez Galán

Preparación:

1. Lavamos el arroz y lo ponemos a cocer.
2. Cortamos la cebolleta en rodajas.
3. Rallamos el jengibre y el ajo.
4. En un bol, mezclamos el dashi, la soja y el mirin.
5. Cocinamos la cebolla a fuego medio - alto hasta que la cebolla se empiece a tostar ligeramente.
6. Añadimos el jengibre y el ajo y dejamos cocinar un par de minutos, después, agregamos la carne.
7. Cuando la carne empiece a coger color agregamos el sake para desglasar la sartén y dejamos cocinar un par de minutos para evaporar el alcohol.
8. Cocinamos a fuego medio hasta que la salsa se reduzca.
9. Una vez esté todo listo, ponemos el arroz blanco en un cuenco y servimos el waifu encima.
10. Opcionalmente se le puede añadir: beni shōga o cebolleta china.

Ingredientes:

- 175 gr de arroz redondo
- 350 ml de leche
- 100 ml de miel
- 4 huevos
- La piel de 1/2 limón
- 1 rama de canela
- 70 gr de pasas
- 1/2 cucharadita de sal fina
- 50 gr de almendra fileteada

Receta 16: Tarta de arroz con leche

Autor de la receta: Silvia Cerezo García

Preparación:

1. Ponemos a cocer el arroz en 400 ml de agua durante 10 minutos. Escurrimos.
2. Calentamos la leche junto con la canela, la sal y el limón. Una vez que rompa a hervir retiramos la canela y la corteza del limón y agregamos el arroz y la sal, cocemos otros 10 minutos a fuego suave, removiendo. Añadimos la miel y cocemos otros 10 minutos.
3. Retiramos del fuego y agregamos los huevos batidos y las pasas, removiendo bien para que no se cuajen los huevos.
4. Vertemos en el molde engrasado y espolvoreamos la almendra laminada.
5. Horneamos, horno precalentado con calor arriba y abajo, a 160° 1 hora.



Ingredientes:

Para la tarta:

- 120 gr de arroz redondo
- 100 gr de azúcar
- 950 ml de leche de coco
- 1 sobre de cuajada
- Canela en rama y en polvo
- Piel de ½ limón
- 4 - 6 cucharadas de aceite de coco
- ½ paquete de galletas de avena o al gusto

Para la gelatina de mango:

- 1 mango fresco
- 1 tacita de café o vasito pequeño de zumo de naranja
- 1 cucharadita de gelatina en polvo
- 3 - 4 cucharadas de azúcar

Receta 17: Tarta de arroz con leche de coco y gelatina de mango

Autor de la receta: Lara Munguía Jover

Preparación de la base de la tarta:

1. El primer paso es picar las galletas de avena junto ½ cucharadita de canela y mezclar con aceite de coco hasta que la mezcla se apelmace y se pueda moldear.
2. Preparamos un molde desmoldable de 22-24 cm de diámetro y forramos el molde con papel de horno para que sea más fácil desmoldar la tarta.
3. Agregamos la mezcla de galleta y aceite de coco y aplastamos con un vaso o una cuchara para compactar la base, una vez hecha la base de galleta guardamos en la nevera mientras hacemos el arroz con leche de coco.

Preparación del arroz con leche de coco:

1. Agregamos en una olla 900ml de leche de coco, el arroz, el azúcar, la canela en rama y la piel de limón.
2. Cocemos a fuego medio la mezcla y vamos removiendo con una cuchara de madera para que el almidón se vaya soltando y espese el arroz con leche.
3. Cuando el arroz esté tierno y al gusto bajamos el fuego y quitamos la piel de limón y la rama de canela.
4. En un recipiente a parte mezclamos el sobre de cuajada en polvo y los 50 ml de leche de coco y vertemos en la olla.
5. Subimos un poco el fuego y cocinamos unos minutos para que la cuajada se caliente y se active, inmediatamente vertemos el arroz con leche de coco en el molde que

habíamos preparado con la base de galleta.

6. Damos unos golpecitos de aire al molde para sacar las burbujas de aire, dejamos templar y reservamos en la nevera un mínimo de 4- 6 horas hasta que cuaje.

Preparación de la gelatina de mango:

1. Cuando la tarta esté cuajada, agregamos a un cazo la pulpa de mango, el azúcar y el zumo de naranja.
2. Dejamos cocer la mezcla a fuego medio unos 10 minutos o hasta que el mago esté tierno y la mezcla espese.
3. En un recipiente aparte mezclamos la gelatina en polvo con un chorrito de agua fría y la dejamos rehidratar unos 5 minutos.
4. Mientras se rehidrata la gelatina, trituramos la mezcla con un batidora de mano o similar hasta que nos quede una coulis, después agregamos la gelatina rehidratada a la mezcla y cocinamos a fuego bajo hasta que se funda y se incorpore la gelatina.
5. Inmediatamente sacamos la tarta de la nevera y poco a poco vamos agregando la cobertura de mango hasta formar una capa, después volvemos a meterla en la nevera hasta que gelifique la cobertura de mango, es mejor dejarla de un día para otro.
6. Desmoldamos la tarta, servirla en un plato y decorarla al gusto, por ejemplo con coco rallado, dados de mango y hojas de menta.

Consejos:

1. Es posible que necesites un poco más de 900 ml de leche de coco, dependiendo de tu arroz o la marca de la leche de coco. Si no te basta puedes usar un poco de cualquier leche vegetal.
2. La cuajada le da un toque muy cremoso a los postres pero si no puedes conseguirla puedes sustituirlo por 8 gr de gelatina en polvo o 3 cucharaditas.
3. Para que no se formen grumos al agregar la cuajada es mejor colarla con un colador antes de verterla en el arroz con leche.



Ingredientes:

- 100 gr de arroz redondo
- 1litro de leche entera
- 1 trozo de cáscara de limón y de naranja
- 1 rama de canela
- Canela en polvo
- 70 gr de azúcar
- 10 gr de mantequilla

Receta 18: Arroz con leche

Autor de la receta: Angeles Díaz Baena

Preparación:

1. En una olla ponemos la leche, el arroz “que hemos lavado previamente y escurrido”, las cáscaras de los cítricos y la rama de canela.
 2. Calentamos a fuego medio mientras no dejamos de remover. Cuando esté caliente, pero que no llegue a ebullición dejamos cocer.
 3. Removemos cada cinco minutos, para asegurarnos que el arroz con leche no se pegue y para que suelte el almidón, no puede llegar a hervir a borbotones.
 4. Pasados unos 45 minutos,
- cuando el grano esté casi hecho removiendo cada 5 minutos añadimos el azúcar. Dejamos cocinar 10 minutos más, hasta que el arroz ahora sí que sí, esté bien blando. Apagamos el fuego y añadimos la mantequilla.
5. Quitamos las cáscaras y la canela en rama y mezclamos bien.
 6. Dejamos templar. Removemos de vez en cuando mientras se templan, para que no salga costra por la superficie. Cuando haya templado algo, ponemos el arroz con leche en cuencos individuales, los espolvoreamos con canela en polvo para darle un toque decorativo y de sabor y listo.



Ingredientes:

- 250 gr de arroz bomba
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- 1 litro de caldo de carne
- 150 gr de carne de buey
- 100 gr de queso rallado (parmesano y grana padano)
- Una trufa negra
- Una cebolla grande
- Un diente de ajo
- 200 ml de vino blanco
- Sal, pimienta y cilantro

Receta 19: Tarta mousse de arroz con leche

Autor de la receta: María Jesús Ramírez Conte

En primer lugar, preparamos el arroz con leche. (Yo he utilizado la panificadora)

Preparación:

1. En la cubeta de la panificadora, añadimos el arroz y a continuación, la leche y el aroma natural de naranja.
2. Colocamos la cubeta dentro de la máquina ya conectada y seleccionamos el programa para preparar mermeladas.
3. Cuando faltan 20 minutos para que finalice, añadimos la ramita de canela y el azúcar. Lo hacemos justo en ese momento, porque si los añadiésemos desde el principio, la ramita de canela se rompería y nos encontraríamos trocitos sueltos por la mezcla y el azúcar se añade al final también para que evitar que se nos pegue la mezcla. Una vez finalizado el programa, sacamos de la cubeta y reservamos.

de canela y cuando le quede muy poquito para terminar la cocción, agregamos el azúcar.

4. Entretanto, ponemos a remojo en agua fría 8 láminas de gelatina neutra. Cuando ya la tenemos hidratada escurrimos bien y añadimos al arroz con leche que teníamos reservado. Trituramos un poco con la batidora de modo que queden tropezones de granos de arroz pero quede bastante lisa la mezcla, para que la textura luego sea más agradable al comer y sea como una mousse.
5. Vertemos sobre un molde desmoldable, el mío es de 15 cm para que quede un poco más alta. Podéis poner base de galleta, o no poner nada o, como yo he hecho, una base fina de bizcocho y queda riquísimo.
6. Os recomiendo esta tarta porque de verdad está muy rica bien fresquita. La podéis decorar con canela en polvo, justo en el momento antes de servir.

Por supuesto, se puede preparar también con el método tradicional, con los mismos ingredientes y en el mismo orden. Hirviendo primero la leche con el arroz y la ramita

Ingredientes para 4 personas:

Para el arroz:

- 75 gr de azúcar
- 1 litro de leche entera
- 150 gr de Arroz Bomba
- 1 cucharada de anís
- Sal

Para las cañas:

- 100 gr de Harina de Trigo Nomen
- 1 rama de canela
- 10 gr de anís verde
- Piel de 1 limón
- 2 cucharadas de aceite de oliva suave
- 125 gr de mantequilla
- 2 cucharadas de vino fino (Montilla)
- Azúcar glas y azúcar moreno (emplatar)

Receta 20: Cañas de anís con arroz con leche caramelizado

Autor de la receta: Manuel Suarez Gutierrez

Preparación:

Para las cañas

1. Haremos la masa, friendo la cascara de naranja. Retiramos del fuego, añadimos los anises y el vino fino, tapamos y dejamos infusionar hasta que enfrie.
2. Tamizamos la harina en un recipiente, añadimos la mezcla de aceite fino y anises, amasamos y dejamos reposar 1 hora con papel film.
3. Pasado el tiempo, estiramos la masa con rodillo, dejando un grosor muy fino. Hacemos tiras de 3 cm. aproximadamente de ancho y unos 20 cm de largo, que iremos enrollando en tubos, que se pueden adquirir en cualquier comercio de cocina.
4. Las freiremos en abundante aceite vegetal hasta que estén doradas. Dejamos que enfrien para sacar la caña del tubo y vamos reservando hasta tenerlas todas. Con la cantidad de masa, tendremos como para 12.
5. Podemos tener las cañas ya preparadas de días anteriores, simplemente metidas en lata, se conservarán crujientes durante días.
7. En otro cazo aparte, vamos a hervir la leche entera, junto a las ramas de canela y la piel del limón. Cuando hierva sacamos la canela y la piel del limón, ponemos a fuego lento y añadimos el arroz previamente cocido. Para un resultado óptimo, debemos mantener a fuego mínimo durante más de una hora, removiendo frecuentemente, con lo que conseguimos que el arroz con leche esté muy cremoso.
8. Unos diez minutos antes de sacar el arroz ya listo, vamos a añadir el azúcar la mantequilla y el anís, y removemos bien para que adquiera la textura cremosa adecuada. Corregimos, si es necesario, agregando más cantidad de azúcar antes de que termine de hacerse, ya que luego no quedaría bien disuelto el azúcar si se lo añadimos posteriormente.
9. La presentación del plato y degustación deberá ser en el momento de servirlo, pues al requeamar el azúcar, si lo dejamos más tiempo, se ablandará y no tendrá el crujiente del azúcar.
10. Cubrimos el plato con el arroz con leche, cuanto menos grosor, más rico. Encima añadiremos el azúcar moreno y quemaremos con soplete o pala (en Asturias utilizan pala). Pondremos las cañas encima, con azúcar glas, y (opcionalmente) un poco de salsa de toffe.

Para el arroz con leche

6. Primero lavaremos el arroz con abundante agua fría, para que pierda algo de almidón y así nos quede un grano más suelto y un arroz con leche mucho menos pastoso. A continuación, lo metemos en un cazo cubierto de agua con un poco de sal



Los derechos de autor y todos los demás derechos de propiedad intelectual incluidos en este Recetas con arroz de Russell Hobbs pertenecen a Spectrum Brands Spain, SL. Queda prohibida la copia, total o parcial, de este documento, así como su almacenamiento en cualquier formato electrónico y su reproducción de otra forma sin el consentimiento expreso por escrito de Spectrum Brands Spain, SL.