

PAELLA

■ Tiempo de cocción:
20 minutos



INGREDIENTES

Mojo:

Morrones: 120 gr

Tomate: 100 gr

Cebolla: 50 gr

Ajo: 3 dtes

Sal: c/n

Pimentón: c/n

Pollo: 150 gr

Tentáculos de calamar: 150 gr

Arvejas 0.040 kg

Arroz corto o doble carolina:

300 gr Mejillones: 150 gr

Langostinos pelados 150 gr

Fumet: 600 cc

Azafrán c/n

Pimenton: c/n

Arvejas congeladas 80 gr

Perejil: c/n

Limón 1 u



INSTRUCCIONES

1. Cortar el pollo en trozos pequeños.
2. Calentar aceite de oliva y dorar el pollo y los tentáculos de calamar cortados en tamaño bocado. Reservar.
3. En el recipiente agregar el mojo (los vegetales) y dejar sofreír hasta que evapore.
4. Agregar el arroz hasta transparentar y nuevamente el pollo, el calamar.
5. Agregar los camarones.
6. Incorporar el caldo en caliente con azafrán.
7. Cubrir con papel manteca. Cocción durante 18 minutos a fuego bajo.
8. Incorporar las arvejas congeladas y dejar reposar por 3 minutos tapado con el papel manteca.

9. Deco: perejil p/limón

SUSHI

■ Piezas: 10



INGREDIENTES

Arroz para sushi 350 gr.

Alga nori 1 u.

Semilla de sésamo tostada 80 gr.

Kani kama 80 gr.

Pepino 80 gr.

Palta 100 gr.

Opcional: Mango c/n .



INSTRUCCIONES

1. Cortar los ingredientes del relleno en bastones de 2x2 milímetros con un largo de 6 centímetros, en el caso del salmón o kanikama en bastones de 1x1cm de ancho y 6 cm de largo.
2. Enfilmar una esterilla de bambú.
3. Humedecer las manos y extender el arroz sobre el MakiSu (esterilla). Cortar un alga nori por la mitad y colocar los ingredientes en la parte inferior del alga.
4. Formar el roll con la ayuda de la esterilla. Espolvorear con sésamo. Reservar en frío
5. Cortar en 8 porciones con cuchillo de hoja fina