PAELLA

Tiempo de coccion: 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 ar Meiillones: 150 ar

Langostinos pelados 150 gr

Fumet: 600 cc

Azafrán c/n

Pimenton: c/n

Arvejas congeladas 80 gr

Perejil: c/n

Limón 1 u



INSTRUCCIONES

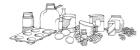
- Cortar el pollo en trozos pequeños.
- Calentar aceite de oliva y dorar el pollo y los tentáculos de calamar cortados en tamaño bocado. Reservar.
- En el recipiente agregar el mojo (los vegetales) y dejar sofreír hasta que evapore.
- Agregar el arroz hasta transparentar y nuevamente el pollo, el calamar.
- 5. Agregar los camarones.
- Incorporar el caldo en caliente con azafrán.
- 7. Cubrir con papel manteca.

 Cocción durante 18

 minutos a fuego bajo.
- Incorporar las arvejas congeladas y dejar reposar por 3 minutos tapado con el papel manteca.

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

- Cortar los ingredientes del relleno en bastones de 2x2 milimetros con un largo de 6 centimetros, en el caso del salmón o kanikama en bastones de 1x1cm de ancho y 6 cm de largo.
- Enfilmar una esterilla de bambú.
- 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.
- Formar el roll con la ayuda de la esterilla. Espolvorear con sésamo. Reservar en frío
- Cortar en 8 porciones con cuchillo de hoia fina