



## ORIGEN

**RICARD  
CAMARENA**

**ALERGIAS(SI)**

## TIPO

**ARROCES, COCINA ITALIANA**

**Apio**

## TEMPORADA

ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN
JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC



## INGREDIENTES PARA 1 RAC

## DESCRIPCIÓN ELABORACIÓN

## Para 40 gr de Arroz premarcado

0,04 Kg Arroz bomba  
6 gr Aceite de oliva virgen  
6 gr Sofrito  
0,04 Kg Caldo arroz margarita

1. Hacer una marca de arroz cocidiendolo 7min estirar en bandejas y abatir sin que llegue a congelar. Reservar.

## Para 2 gr de Pesto de albahaca

1,5 gr Albahaca  
0,5 gr Aceite de oliva virgen  
0,035 gr Sal  
0,005 ml Aceite de chili  
30 gotas  
0,008 Uni Hojas de gelatina  
0,003 Uni Dientes de ajo  
Sin germen  
0,004 gr Xantana

1. Poner todo en un vaso de pacojet, congelar y tritular hasta montar. En el pase tener en manga. Relleno de tomate: Escaldar los tomates, refrescar y pelar. Partir por la mitad. Poner en bandejas con papel sulfurizado y sazonar con sal, azúcar y aceite arbequina. Hornear a 85°C con un 5% de humedad, entre 6 h y 8 h. Ir dándoles la vuelta. Meter en vasos de pacojet, tritular y reservar en manga.

## Para 0,09 Kg (50 gr + 0,04 Kg) de Caldo arroz margarita

9 gr (5+4) Carne de ternera  
troceada  
9 gr (5+4) Costilla de ternera  
troceada  
0,027 Kg (0,015+0,012) Hueso de ternera  
troceado  
10,8 gr (6+4,8) Cebolla (Juliana)  
Bruto: 12 gr (6,667+5,333)  
6,3 gr (3,5+2,8) Puerro (Limpio)  
Bruto: 11,667 gr (6,481+5,185)  
rodajas  
0,072 Uni (0,04+0,032) Dientes de ajo (laminado)  
Bruto: 0,103 Uni (0,057+0,046)  
1,8 gr (1+0,8) Boletus deshidratados  
0,108 Kg (0,06+0,048) Caldo de pollo

1. Dorar los trozos de ternera y poner junto al resto de ingredientes en crudo en la olla exprés. Cocer a fuego medio 2h. Enfriar la olla, colar por superbag y texturizar a razón de: 1000gde caldo /75g aceite Oliva virgen extra /5g de xantana /6g emulsionante en pasta.

## ACABADO Y PRESENTACIÓN



50 gr Caldo de pollo  
2 gr Polvo de tomate  
6 gr Queso Almedijar  
Espolvoreado  
1 Uni Tomates cherry mini  
1 gr Germinados de rúcula  
2 gr Limon (Gajos)  
Bruto: 8,333 gr  
50 gr Caldo arroz margarita  
40 gr Arroz premarcado  
2 gr Pesto de albahaca

1. Mojar el arroz con caldo de pollo y dejar secar, al pase, mantecar con el caldo de ternera y el pesto de albahaca y rectificar de sal. Poner en un aro en la base del plato, espolvorear con el polvo de tomate, poner un tomate cherry en el centro y tres puntos de cremoso de tomate en los bordes. Espolvorear el queso roto, los germinados y el limón nitro