

Raúl Tapia & Isa Romero
arroces con estilo



OBERON

Raul Tapia & Isa Romero
arroces con estilo

QUE NO SE TE PASE
el
arroz

**APRENDE A COCINAR ARROCES
SIN MORIR EN EL INTENTO**



OBERON

Índice

12 *Introducción*

14 *El arroz*

- 18 Utensilios necesarios para cocinar arroces
- 22 Técnicas para cocinar los arroces
- 25 ¿Qué debo hacer para subir las raciones de las recetas de este libro?
- 26 Errores más comunes cuando se cocinan los arroces

31 *Arroces* **CON VERDURAS**

- 32 Arroz meloso alla puttanesca

35 *Arroces* **CON CARNE**

- 36 Arroz meloso con codornices y trompetas
- 38 Arroz meloso con costilla y setas silvestres
- 40 Arroz meloso con pato, setas y foie
- 42 Arroz meloso con pavo y castaña asada
- 44 Arroz meloso con pollo y champiñones a la miel y mostaza
- 46 Arroz meloso con pollo y setas
- 48 Arroz meloso con pollo y trigueros
- 50 Arroz meloso con rabo de toro
- 52 Arroz meloso con secreto ibérico al oporto
- 54 Arroz meloso con secreto ibérico, setas y trigueros
- 56 Arroz meloso con solomillo al Pedro Ximénez
- 58 Arroz meloso con solomillo con picada de chocolate
- 60 Arroz meloso con torreznos de Soria y pimientos de Padrón
- 62 Arroz meloso con pollo a la sidra
- 64 Arroz meloso con pollo al ajillo
- 66 Arroz meloso con secreto de cerdo a la cerveza tostada
- 68 Arroz meloso con solomillo y humus de setas
- 70 Arroz meloso de magro adobado
- 72 Arroz meloso de solomillo al romero
- 74 Arroz seco con pollo y tomates asados
- 76 Arroz seco con pollo y verduras
- 78 Arroz seco con secreto ibérico y manzana caramelizada
- 82 Arroz seco con secreto, foie, higos y cebolla caramelizada
- 86 Arroz seco con secreto y pimientos confitados
- 88 Paella de Castellón
- 92 Paella de pollo y coliflor
- 96 Paella valenciana

101 *Arroces* **CON PESCADO**

- 102 Arroz caldoso con gambones y sepia al oporto
- 104 Arroz caldoso con pulpo y alcachofa
- 106 Arroz del senyoret o señorito
- 108 Arroz meloso con almejas y calamar
- 110 Arroz meloso con bogavante
- 112 Arroz meloso con calamar y gambón
- 114 Arroz meloso con cigalas y sepia
- 116 Arroz meloso con galeras y alcachofas
- 118 Arroz meloso con gamba roja y sepia
- 120 Arroz meloso con marisco de Navidad
- 124 Arroz meloso con pulpo al ajillo
- 126 Arroz meloso con pulpo con salsa gremolata de almendras
- 128 Arroz meloso con pulpo y langostino
- 130 Arroz meloso con pulpo y sepia
- 132 Arroz meloso con rape al ajillo
- 134 Arroz meloso con rape y gambones
- 136 Arroz meloso con salmón y sepia encebollados
- 138 Arroz negro del senyoret
- 142 Arroz seco con bogavante y sepia
- 146 Arroz seco con calamar y sepia
- 150 Arroz seco con carabineros y vieiras
- 152 Arroz seco con gambas y zamburiñas
- 156 Arroz seco negro con sepiónets y gambas
- 160 Fideuá con gamba roja
- 164 Fideuá con pulpo
- 168 Fideuá de Gandía
- 172 Fideuá marinera
- 176 Risotto de gamba roja

179 *Arroces* **DULCES**

- 180 Arroz con leche
- 182 Arroz con tres leches
- 184 Tarta de arroz con leche

187 *Otros*

- 188 Fumet de pescado y marisco

Introducción

Quién nos iba a decir a nosotros, que hace apenas tres años íbamos a estar aquí sentados escribiendo un libro de cocina. Es algo que nunca hubiéramos imaginado cuando empezamos en esta andadura del mundo de los arroces. Un mundo apasionante que, sin duda alguna, nos cautivó por completo desde el primer minuto, el cual hizo que constantemente estuviéramos documentándonos acerca de todas las elaboraciones, técnicas y recetas, habidas y por haber, de arroces mediterráneos.

Aún recordamos aquellos duros días de pandemia de coronavirus, en los que no salíamos de casa y matábamos el tiempo cocinando arroces, uno detrás de otro, casi tres a la semana. Tal vez, eso hizo que se despertara en nosotros el gusanillo, puesto que con cada arroz, más ganas teníamos de cocinar el siguiente. Es por eso por lo que un día decidimos abrir una cuenta de Instagram en la que poder mostrar al mundo nuestras elaboraciones, sin más pretensiones que las de demostrar que en casa es posible cocinar arroces de restaurante. El primer dilema fue buscar un nombre para la cuenta, ya que buscábamos que el protagonista fuese el arroz. Después de estar varios días pensando varios nombres, decidimos utilizar la coletilla «con estilo», que es la que Isa tiene desde hace años en su cuenta de Instagram @isaconestilo, así nació @arrocesconestilo, una cuenta que nos identificaba plenamente y cumplía perfectamente el cometido de dar visibilidad a unos buenos arroces que cualquiera podría cocinar en casa.

A partir de ese momento, arroz que cocinábamos, arroz que grabábamos para redes sociales. Y con cada arroz, nuevos seguidores. No en grandes cantidades al principio, pero sí un goteo constante, el cual hizo que en los primeros seis meses llegáramos a los diez mil seguidores. Este hecho nos puso muy contentos, porque veíamos cómo nuestro contenido iba gustando y animando a replicar nuestras recetas. Posteriormente, empezaron a viralizarse las recetas, y así conseguimos que llegaran más y más seguidores, hasta tal punto que la cuenta se posicionó rápidamente como una de las cuentas referentes del cocinado de arroces en Instagram.

Tal crecimiento hizo que muchos de nuestros seguidores nos demandasen el libro de arroces con estilo, debido a que, por un lado, querían tener a mano todas nuestras recetas en formato físico y palpable, y por el otro, deseaban tener información crucial y técnicas de cocinado, que les ayudasen en la elaboración de los arroces mediterráneos que solemos publicar en nuestra cuenta. De ahí que este libro no sea solo un libro de recetas, sino una guía útil para todo el que se aventure a cocinar un arroz en casa.

Por eso, queremos agradecer a nuestros seguidores de redes todo el apoyo que han dado en esta andadura.

A nuestros familiares, que han entendido nuestra pasión y han sido quienes han probado los arroces.

A Juan Carlos Galbis, José Zafrá y Juan Valero, por inculcarlos la cultura del arroz.

A Lorena Lázaro, por confiar en nosotros.

A Víctor Palomares, «el nene», por sus charlas mañaneras sobre paellas mientras paseábamos por los naranjos.

A Héctor Medina, por ser nuestro mayor apoyo incondicional en redes.

A todos nuestros compañeros creadores de contenido y seguidores que nos apoyan en nuestras publicaciones.

Al tío Pedro, por hacer contigo nuestra primera paella a leña.

Al tito José Antonio, el tito de la fideuá.

A Susana, nuestra editora, por confiar en nosotros para la elaboración de este libro.

Y a ti, que estás leyendo estas líneas al interesarte por este libro.

Mil gracias.

El arroz



Arroces
CON VERDURAS

Arroz meloso

ALLA PUTTANESCA



INGREDIENTES

Para 2 PAX

- 180 g de arroz
- 250 g de pulpa triturada de tomate
- 80 g de aceitunas negras
- 50 g de alcaparras
- 1 diente de ajo
- 6 anchoas
- Sal fina (al gusto)
- 4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
- 1 sobrecillo de azafrán (0,1 g)
- 0,8 l de agua
- Perejil (para decorar)

ELABORACIÓN:

- Preparamos los ingredientes cortando finamente los ajos, las anchoas, las alcaparras y las aceitunas negras.
- En la olla incorporamos el aceite de oliva virgen extra y los sofreímos en el orden indicado en el punto anterior. Cuando reduzca un poco, añadimos la pulpa triturada de tomate. Salamos y cocinamos.
- Añadimos el agua. Cuando comience a hervir, incorporamos el azafrán y el arroz, el cual coceremos el tiempo indicado en el paquete. Recuerda remover durante la cocción del arroz.
- Emplatamos y... ¡A comer!

TIEMPO DE ELABORACIÓN
50 min.

TIP

En lugar de agua puedes poner caldo de verduras.



ARROCES
con estilo



Arroces
CON CARNE

Arroz meloso

CON CODORNICES Y TROMPETAS



INGREDIENTES

Para 4 PAX

- 360 g de arroz
- 2 codornices
- 150 g de setas trompetas de la muerte
- ½ cebolla tierna
- 1 tomate pera
- 2 ajos negros
- 1 cdt. de pimentón dulce
- 4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
- 100 ml de vino blanco
- Cebollino (para decorar)
- Sal fina (al gusto)
- Pimienta negra (al gusto)
- 1 sobrecillo de azafrán molido (0,1 g)
- 1,6 l de caldo

Para el caldo base

- 1 chalota
- 1 zanahoria
- ½ puerro
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Carcasas de las codornices
- Sal fina (al gusto)
- Piel de limón
- 1 hoja de laurel
- 2 l de agua o caldo de ave

TIEMPO DE ELABORACIÓN

1 h y 15 min.

ELABORACIÓN:

- Empezaremos troceando las codornices. Utilizaremos las extremidades y las pechugas para el arroz y las carcasas para el caldo.
- A continuación, prepararemos el caldo, para ello, cortaremos en trozos medianos las verduras del caldo base. Acto seguido, añadimos aceite de oliva a una olla y las sofreímos. Añadimos también las carcasas de las codornices y un poco de sal. Cuando tengamos todo sofrito, llenamos la olla con agua (o caldo de ave si se desea; así será más intenso), esperamos a que comience a hervir, añadimos el laurel y la piel del limón y cocemos todo a fuego medio durante media hora.
- Mientras se cocina el caldo base, cortamos la cebolla en dados pequeños y rallamos el tomate.
- En la olla añadimos aceite de oliva. Cuando alcance la temperatura adecuada sofreímos las pechugas, vuelta y vuelta. Salpimentamos. Reservamos y las troceamos.
- A continuación, sofreímos los muslitos de las codornices. Salpimentamos y también reservamos.
- Incorporamos las trompetas. Cocinamos apenas dos minutos y las reservamos.
- Añadimos aceite de oliva si fuese necesario y hacemos el sofrito a fuego lento con la cebolla, el ajo negro, el pimentón dulce, el tomate y pizca de sal. Añadimos vino blanco y cocinamos hasta que el sofrito se reduzca.
- A continuación, añadimos el caldo ya colado que acabamos de hacer. Cuando comience a hervir, incorporamos el azafrán y seguidamente el arroz. Rectificamos de sal si fuese necesario y cocinamos el tiempo recomendado para la variedad de arroz que estemos utilizando.
- A mitad de la cocción del arroz, añadimos las trompetas y las cocinamos en el arroz.
- Cuando haya finalizado la cocción emplatamos coronando con la pechuga y los muslitos de las codornices. Un poco de cebollino para decorar. ¡Ya lo tienes listo!

TIP

Si quieres un sabor más tenue, utiliza caldo de verduras en lugar de caldo de carne.

