http://www.productoslacampana.com/
admon@productoslacampana.com
N/D
N/D
N/D
N/D
N/D
N/D
N/D
N/D
N/D

Buenas oportunidades de recomendación:

- Hoteles
- Restaurantes
- Residencias
- Casas de colonias

Información:

El arroz La Campana de Oro conserva en cada grano la tradición arrocera más exquisita del último siglo, personificada en la variedad de mayor prestigio culinario, el arroz bomba.

La nobleza de este arroz, su flexibilidad ante el agua y el fuego, lo convierten en ideal para paella, arroces al horno y todos aquellos platos en lo que el grano deba heredar el sabor del caldo.

¿Sabías que?

Arroz bomba es una variedad de arroz de grano redondo.

Es considerado un arroz de grano medio debido a que contiene menos amilopectina y es conocido como el arroz de Valencia, por ser en esta zona donde mayor tradición había.

El pequeño grano del arroz bomba tiene la particularidad de no abrirse longitudinalmente, como ocurre en las demás variedades, por lo que al cocer aumenta hasta tres veces su tamaño, quedando sus granos enteros y sueltos.

La gran consistencia del grano y las inigualables cualidades de absorción del sabor han forjado la fama y renombre de un arroz altamente valorado en la cultura gastronómica.

Los textos e imágenes mostrados son de carácter interno e informativo. **Consulte con las fuentes originales de la edición para otros usos y difusiones.**

Propuesta de receta:

Arroz completo al horno:

Ingredientes:

350 g de arroz, 150 g de garbanzos, 2 patatas medianas, 3 tomates medianos, 1 cabeza de ajo, aceite de oliva, azafrán, pimentón dulce, sal y agua.

Preparación:

Pon los garbanzos en remojo el día anterior. Cuécelos en agua y sal y al final de la cocción coloréalos con el azafrán. Después, escurre y reserva el caldo de la cocción.

Pela las patatas y córtalas en rodajas de 1 cm. De grosor aproximadamente. Parte por la mitad los tomates y pica uno de ellos.

En una cazuela redonda y plana calienta el aceite y sofríe la cabeza de ajo entera, los medios tomates y el tomate picado. Agrega después las patatas y una cucharada de pimentón, removiendo todo. Añade el arroz, rehoga y, a continuación, los garbanzos. Por último, moja con el caldo caliente (el doble que de arroz y un poco más).

Guísalo todo durante 6 u 8 minutos. Después, mete la cazuela en el horno que estará precalentado a 200º, hasta que el arroz esté en su punto, unos 8 minutos.

Finalmente, sácalo del horno y sírvelo en la cazuela sin dejarlo reposar.

Fuentes:

www.hogarmania.com

www.wikipedia.com

www.productoslacampana.com

Los textos e imágenes mostrados son de carácter interno e informativo. **Consulte con las fuentes originales de la edición para otros usos y difusiones.**