

Elaborada por :	José Castillo	Fecha:	
Nombre del platillo:	Aroz con calamar		
Tipo de Cocina:	Tradicional	Clasificación:	Arroces
Tipo de Receta:	Std	Com	Unidad de la Receta:
			Pociones:



Clave	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Ingredientes		Peso Neto	Peso Bruto	Unidad

1		Calamar			1 ud.
2		Chalotas			2 o 3ud.
3		Ajos			2 dientes.
4		Pimiento verde			1/2 ud.
5		Arroz		150 gr.	
6		Fumet		300ml.	
7		Berberechos			3 o 4 ud.
8		Mejillones			3 o 4 ud.
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento
limpiamos el calamar, cortamos en tiras de 1 cm de ancho y 2 cm de largo aproximadamente.
Ponemos el calamar al fuego, picamos los ajos y las chalotas, picamos 1/2 pimiento verde en mirepoix. Vamos añadiendo las verduras a los calamares en orden. Cuando esté pochadito añadimos un poco de tomate frito o un poco de sofrito. Añadimos el arroz y lo marcamos, añadimos doble volumen de fumet y procedemos como la paella.
Marcamos con el cuchillo el tubo del calamar como si fuera un magret de pato. A media cocción del arroz añadimos los berberechos y los mejillones.
Hacemos el calamar a la plancha y desglasamos después con un poco de vinagre y vino blanco.
Emplatamos , decoramos con cebollino y mojamos con el caldito con el que hemos desglasado.

Procedimiento

Transcrito por Tristán _____

Nombre y firma de quien elaboró