

Introducción, variedades, usos.

En esta lección nos adentramos en los principales granos de arroz. Veremos su composición, sus similitudes y sus diferencias más notables. Te explicaremos cómo son los granos largos, los medios y los redondos, y en qué consisten las variedades “Índica” y “Japónica”.

Preparación

En esta lección no aparece ninguna elaboración concreta, aunque se refieren algunas de las cocciones adecuadas para cada tipo de arroz.

Ingredientes

En esta lección vemos algunos granos de arroz de las variedades índica y japónica. Por ejemplo, de la variedad Índica: basmati, thai jazmín, sushi, o arroz salvaje; o de la variedad japónica: Bomba, Albufera, Carnaroli.

Utensilios

En esta lección no aparece ninguna elaboración concreta, aunque se refieren algunas de las cocciones adecuadas para cada tipo de arroz.

Instructor destacado



Jordi Ferrer

ARCOS®

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

 El Corte Inglés
SUPERMERCAD