



Verde Valle[®]

PRESENTA:



SABORES ANCESTRALES

• Por el Chef Poncho Cadena •

• RECETARIO DIGITAL



CINCO PLATILLOS CON
ARROZ QUE TE LLEVAN AL
**CORAZÓN DE
MEXICO**
A TRAVÉS
DE SUS SABORES.



INDICE

¡BIENVENIDO A UN VIAJE
POR LOS SABORES ANCESTRALES!

4 Birriarroz

6 Arroz verde con aguacate

8 Arroz gratinado con esquites

10 Galletas de arroz

12 Arroz quemado con limón





BIRRIARROZ

Fusionamos la intensidad de la birria con la esencia del arroz, rescatando técnicas, ingredientes y sazones que han vivido por generaciones.

INGREDIENTES PARA LA BIRRIA:

- 500 gramos de pollo (preferentemente muslo)
- 500 gramos de panza de cerdo
- 6 tuétanos en medallón
- 1 zanahoria
- 4 papas
- 10 jitomates
- ½ poro
- 2 varas de apio
- 2 cucharadas de orégano seco
- 5 clavos de olor
- 10 pimientas gordas
- 3 hojas de laurel
- 1 rama de canela
- 1 taza de manteca
- 2 tazas de vinagre
- 2 tazas de vino blanco
- Agua suficiente para cubrir

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

- 4 jitomates
- 6 chiles guajillo (desvenados, tatemados y humectados)
- 3 chiles anchos (desvenados, tatemados y humectados)
- 3 chiles de árbol (desvenados, tatemados y humectados)
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de canela en polvo
- ½ taza de miel de agave
- 2 tazas de vinagre
- 1 taza de agua

INGREDIENTES PARA EL ARROZ

- 2 tazas de Arroz Súper Extra, Verde Valle®
- ½ barra de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 4 litros de jugo de birria

PREPARACIÓN

Licúa todos los ingredientes del adobo hasta obtener una salsa espesa.

Coloca las proteínas en refractarios, cúbre las con el adobo y marina durante 24 horas.

Pasado el tiempo, en una olla a presión, calienta la manteca y agrega las proteínas marinadas junto con el resto de los ingredientes de la birria.

Cocina durante 2 horas o hasta que las proteínas estén suaves y se desprendan fácilmente del hueso.

Retira los huesos, cuela y separa la carne, los vegetales y el caldo.

En una olla, derrite la mantequilla y saltea el arroz hasta que esté traslúcido.

Agrega los 4 litros de caldo de birria y cocina a fuego medio-bajo durante 22 minutos.

Deshebra la carne y resérvala.

PARA SERVIR

Extiende el arroz en un plato y cubre con la carne deshebrada.

Se recomienda acompañar con cebolla, cilantro, chile de árbol y limón.

¿LISTO PARA COCINAR?

Mira el video con el paso a paso:





ARROZ VERDE CON AGUACATE

Una mezcla cremosa y vibrante que une lo verde del aguacate con el sabor casero del arroz.

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra, Verde Valle®, previamente enjuagado
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- ¼ de cebolla
- 1 diente de ajo
- 2 cucharadas de cilantro
- 1 chile serrano
- 1 cucharadita de orégano seco
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de caldo vegetal
- Cilantro picado extra (para decorar)
- Queso cotija (para decorar)

INGREDIENTES PARA EL PURÉ DE AGUACATE

- 1 aguacate
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de crema
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

Licúa la cebolla, el chile, el ajo, el orégano, el cilantro, sal, pimienta y un poco de agua hasta obtener una mezcla homogénea.

En una sartén, calienta el aceite y sofríe el arroz hasta que esté traslúcido.

Agrega la mezcla licuada y sofríe por unos minutos más.

Vierte el caldo vegetal, baja el fuego a medio-bajo, tapa y cocina durante 20 minutos.

Para el puré de aguacate, licúa todos los ingredientes hasta obtener una mezcla suave y reserva.

Una vez cocido el arroz, mézclalo con el puré de aguacate hasta integrarlo por completo.

Decora con queso cotija y cilantro picado. Sirve acompañado de tortillas calientes.

¿LISTO PARA COCINAR?

Mira el video con el paso a paso:





ARROZ GRATINADO CON ESQUITES Y RAJAS

Un arroz gratinado con el sabor ahumado del chile poblano, la dulzura del elote y una salsa cremosa que lo envuelve todo.

INGREDIENTES

- 1½ tazas de Arroz Súper Extra, Verde Valle®, previamente enjuagado
- 2 chiles poblanos, desvenados, sin semillas y cortados en julianas
- 1½ tazas de granos de elote en lata
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de agua
- 1½ tazas de caldo de pollo
- 1 cucharada de epazote
- 1 cucharada de cilantro
- Pan molido tostado

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 2 huevos cocidos
- 2½ tazas de crema
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cucharadas de puré de tomate
- 2½ tazas de queso para gratinar
- 2 chiles chipotles adobados
- ½ taza de aceite vegetal

PREPARACIÓN

Licúa todos los ingredientes de la salsa hasta obtener una emulsión tipo mayonesa. Refrigerar y reservar.

Licúa la cebolla, el ajo, el epazote y el cilantro con un poco de agua.

Calienta una sartén a fuego medio-alto con un poco de mantequilla y sofríe la mezcla licuada.

Añade el arroz y saltéalo hasta que tome un tono translúcido.

Incorpora el caldo de pollo y el agua.

Salpimienta, tapa y cocina a fuego bajo durante 22 minutos.

En otra sartén, saltea las rajas de chile poblano y los granos de elote hasta dorar ligeramente. Reserva.

Cinco minutos antes de que el arroz esté listo, distribuye la mezcla de rajas y elote sobre el arroz.

Extiende el arroz cocido en un refractario previamente engrasado y deja reposar durante 20 minutos.

Cubre con la salsa previamente preparada. Se recomienda agregar queso adicional encima.

Precalienta el horno a 200 °C y hornea durante 10 minutos, o hasta que la superficie esté bien gratinada.

Antes de servir, espolvorea pan molido sobre la superficie.

¿LISTO PARA COCINAR?

Mira el video con el paso a paso:





GALLETAS DE ARROZ

Toques de canela, arroz y crema de cacahuete se combinan en una experiencia crujiente que honra los sabores ancestrales con un giro delicioso.

INGREDIENTES

- 500 g de Arroz Súper Extra, Verde Valle®
- 250 g de azúcar
- 50 ml de aceite vegetal
- 1 huevo

INGREDIENTES PARA EL ARROZ CRUJIENTE

- 1 taza de Arroz Súper Extra Verde Valle®, previamente enjuagado
- 1 taza de azúcar glass
- Polvo de canela
- Polvo de chile colorado
- 3 cucharadas de crema de cacahuete sin azúcar

PREPARACIÓN

Coloca los 500 g de arroz en una licuadora y tritura hasta obtener una harina fina. Tamiza y reserva.

En un recipiente, mezcla el huevo, el aceite, la crema de cacahuete y el azúcar. Incorpora la harina de arroz poco a poco.

Amasa hasta obtener una mezcla lisa. Luego, refrigera durante 30 minutos.

Pasado el tiempo de refrigeración, forma pequeñas bolitas de unos 4–5 cm y colócalas sobre una charola con papel encerado. Refrigera por 1 hora.

Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 30 minutos o hasta que estén cocidas.

Para el arroz crujiente, calienta aceite vegetal a 190 °C en una olla y fríe el arroz hasta que esté dorado y crujiente.

Mezcla el azúcar glass, el chile colorado y la canela en un plato. Incorpora esta mezcla al arroz crujiente.

Espolvorea el arroz crujiente sobre las galletas recién salidas del horno.

¿LISTO PARA COCINAR?
Mira el video con el paso a paso:





ARROZ QUEMADO CON LIMÓN

Un postre que transforma el arroz en una experiencia caramelizada, cálida y profunda que rinde homenaje a la cocina mexicana.

INGREDIENTES

- 1 taza de Arroz Súper Extra, Verde Valle®
- 3 tazas de leche
- 5 cucharadas grandes de azúcar
- 2 cucharadas grandes de mantequilla
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- Jugo de ½ limón
- ½ taza de agua

INGREDIENTES PARA SERVIR

- 1 cucharada de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 3 cucharadas de crema
- 2 rebanadas de tocino frito y finamente picado

PREPARACIÓN

En una olla, derrite la mantequilla y saltea el arroz hasta que esté traslúcido.

Añade 4 cucharadas de azúcar y cocina hasta formar un caramelo rubio.

Agrega $\frac{1}{4}$ de taza de leche y reduce la mezcla, moviendo constantemente.

Incorpora el resto de la leche, la canela, la cúrcuma y el jugo de limón.

Cocina a fuego medio-bajo durante 22 minutos, moviendo ocasionalmente en forma de "8".

Deja reposar hasta que los líquidos se evaporen por completo.

Extiende el arroz sobre una placa con papel encerado, cubre con papel plástico y deja reposar durante 24 horas.

Pasado el tiempo, corta porciones con un molde o cortador de galletas.

En un sartén caliente, derrite la mantequilla junto con el azúcar restante, moviendo constantemente con una cuchara de madera hasta formar un caramelo.

Pasa cada porción de arroz por el caramelo y reserva.

¿LISTO PARA COCINAR?

Mira el video con el paso a paso:



QUE ESTOS
SABORES
ANCESTRALES

TE INSPIREN A CELEBRAR
EN LA COCINA, COMPARTIR
LA MESA Y HONRAR NUESTRAS
RAÍCES CON CADA PLATILLO.

DESCUBRE MUCHAS
MÁS RECETAS COMO ESTAS EN
NUESTRAS REDES SOCIALES
Y EN NUESTRO SITIO WEB.

Verde Valle[®]