EUHT StPOL
ESCUELA UNIVERSITARIA DE HOSTELERÍA Y TURISMO
HOTEL-ESCUELA DE SANT POL DE MAR / BARCELONA
desde 1966

Elaborada por :	José Castillo		Fecha:		
Nombre del platillo:	**Arroz Ejipcia**				
Tipo de Cocina:	Internacional		Clasificación:	Arroces	
Tipo de Receta:	Std	Com	Unidad de la Receta:		
			Pociones:	1 racion	

	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1		Chalotas			3 o 4 ud.
2		Ajos			1 diente
3		Champiñones			2 o 3 champis
4		Tomates			2 ud.
5		higados de conejo			2 ud.
6		judias verdes			2 o 3 ud.
7		mezcla de especies árabes			
8		cebollino			
9		Arroz		100gr.	
10		Caldo		200ml.	
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento

Picamos el ajo y las chalotas, los ponemos a rehogar. Flieteamos los champis y los añadimos. Fileteamos los higados, los marcamos ligeramente y los reservamos. Trceamos las judias y las añadimos. Picamos el tomate y lo añadimos. Agregamos el arroz y lo rehogamos, añadimos las especies y mojamos con el caldo hirviendo. Procedemos como la paella.
Emplatado: ponemos el arroz en un plato hondo y a los lados los hígados fileteados. Decoramos con cebollino picado y un poco de caldo reducido con mantequilla.

Procedimiento

Transcrito por Tristán

Nombre y firma de quien elaboró