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 Milanesa**				
Tipo de Cocina:	internacional		Clasificación:	Arroces	
Tipo de Receta:	Std	Com	Unidad de la Receta:		
			Pociones:		

	Conceptos		Cantidad/Unidad		
	Clave	Ingredientes	Peso Neto	Peso Bruto	Unidad
1		Arroz	300gr		
2		Caldo de ave	600ml		
3		Ajos			5 dientes
4		Cebollas			2 ud.
5		Zanahorias			1ud
6		Puerros			1ud
7		Salsa de tomate	300-400gr		
8		Vino blanco	50ml		
9		Queso rallado			al gusto
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Pre-Procedimiento

Salsa Bolognesa:
Picamos 3 dientes de ajo, 1 cebolla , 1/2 zanahoria y 1/2 puerro en brunoise
ponemos a dorar en el orden correcto, dejamos pochar muy bien.
Añadimos la carne picada que hemos cocido aparte. Añadimos también la
salsa de tomate y dejamos reducir.

Arroz:
Ponemos el ajo, la cebolla, zanahoria y puerro restante cortadito en brunoise
a rehogar, al rato añadimos un poco de vino blanco y dejamos reducir.
Añadimos el arroz y procedemos igual que el arroz pilaf. Podemos añadir unas
hebras de azafrán si lo deseamos. Cuando el arroz esté cocido añadimos
el queso rallado. Metemos el arroz en un molde de savarín y rellenamos con
las salsa bolognesa, añadimos queso rallado por encima y decoramos.

Procedimiento

Transcrita por Tristán

Nombre y firma de quien elaboró