

¿Cuál es el secreto de un arroz con carabinero?

Noticias 24hs | 20-09-2023 | 15:04



Marisco receta

Si hay un plato que conquista los paladares de miles de personas es el arroz. En paella, a la cubana o con marisco suele ser siempre del gusto de los más exigentes. Pero hay uno, junto con los melosos, que o se hace bien, o no triunfa.

Se trata del arroz con carabinero. El plato estrella de Restaurante Casa Manolo, uno de los restaurantes en Vicálvaro con mejor reputación es, sin duda, uno de los más demandados de su carta.

La clave de su éxito radica en la selección de los ingredientes de la más alta calidad y el cuidado en la elaboración del arroz.

Los carabineros, que son un tipo de langostinos de gran tamaño y sabor intenso, son el ingrediente principal de este plato. Estos crustáceos son capturados en las costas de España y su carne jugosa y dulce aporta un sabor único al arroz.

El arroz empleado en esta receta es de grano corto, ideal para absorber los sabores del caldo y los carabineros. El caldo, a su vez, es elaborado con los caparazones de los carabineros, verduras y especias, creando una base rica y sabrosa que realza el sabor del arroz.

El proceso de cocción del arroz, más que vigilado desde la cocina, es la clave de la técnica para lograr el punto perfecto, manteniendo el arroz suelto pero cremoso.

¿Nuestra agenda está llena de reservas solicitando este plato para grupos grandes. Se trata de uno de los platos más demandados en el corazón de uno de los barrios más característicos de Madrid y hasta donde no solo se acercan vecinos sino turistas. El éxito está en el producto y el mimo, como el resto de nuestra carta? explican los responsables del establecimiento.

Su alternativa con bogavante también tiene gran acogida. Con Manuel Faro a los mandos de la cocina, las recetas de la cocina tradicional Mediterránea van un paso más allá de los menús y cartas normales para potenciar los sabores de los productos frescos que se seleccionan en el mercado para poder poner sobre los platos manjares que hacen repetir a quien reserva mesa por primera vez.

Autor: Redacción