

# NOTI ARROZ

boletín mensual

Agosto 2007



## USA RICE ELIGE NUEVO "CHEF DE ARROZ"

El 24 de Agosto 25 distinguidos Chefs representando restaurantes, hoteles e instituciones culinarias compitieron para obtener el prestigioso título de "Chef de Arroz del Año 2007." El octavo concurso organizado por USA Rice (Federación de Arroz de los Estados Unidos) se realizó en el Colegio Superior de Gastronomía, Lomas Verdes.

Los concursantes prepararon platos fuertes y postres usando el arroz como ingrediente principal. Se calificaron las categorías de preparación, presentación y sabor, y se eligieron tres ganadores quienes recibieron premios en efectivo y regalos de las diversas empresas comercializadoras de arroz en nuestro país



Los ganadores fueron:

Primer Lugar:

Chef Ricardo Soriano: *Hookah Lounge*

Receta: Arroz Marroquí

Segundo Lugar:

Victor Hugo Morales

Restaurante *Calayaya* de Guadalajara

Receta: Arroz Chaí

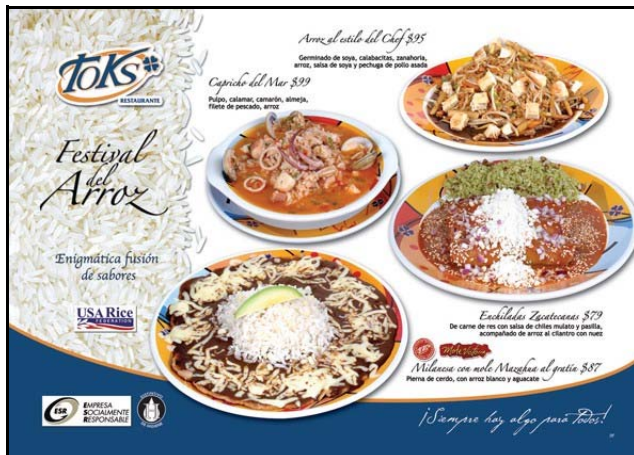
Tercer Lugar:

Chef Leopoldo Acuña:

Instituto Gastronómico Belinglise

Receta: Postre Deconstrucción de Arroz

## FESTIVAL DE ARROZ A NIVEL NACIONAL CON RESTAURANTES TOKS



Durante todo el mes de agosto del 2007 los 64 restaurantes de la cadena de TOKS ofrecerán cuatro platillos de arroz en sus menús de la comida y la cena, sirviendo más de un millón de comensales durante la promoción.

El consumo de arroz per capita es el mas bajo del continente americano, por esta razón USA Rice conduce actividades promocionales dirigidos a los diversos sectores del consumidor para educarles acerca de las ventajas de incluir el arroz en la dieta diaria.

En los últimos años se ha incrementado el consumo del arroz en casi un 50% y esperamos que con estas promociones también se logre que los restaurantes aprovechen la gran versatilidad del arroz para incluirlos en sus menús y así incrementar sus ganancias, ya que el arroz es un producto muy económico y el mas versátil de los alimentos.

## GUADALAJARA PREMIA NUEVO "CHEF DE ARROZ"

El 8 de agosto del 2007 USA Rice celebró su quinto concurso de chefs profesionales para elegir al chef de arroz del año 2007 en Guadalajara. El evento se llevó a cabo en las instalaciones del *Centro de Cultura Gastronómica*, bajo la coordinación de María Teresa Miranda y la organización de la *Asociación Gourmet de Jalisco*, con la participación de 15 chefs de la región.

Después del evento los invitados y miembros de la prensa local disfrutaron de una deliciosa paella

### Agradecemos la colaboración de:

- *Centro de Cultura Gastronómica*
- *Asociación Gastronómica de Guadalajara*



### Los Ganadores fueron:

Primer Lugar: chef Hector Zavala con su delicioso Rissoto de Hongos Silvestres al Oporto

Segundo Lugar: Chef Victor Hugo Vazquez Morales, chef del restaurante *Calayaya* con su postre "Dulce Maravilla Mexicana"

El Tercer: Chef Christian Rodríguez Acosta con su montaje de Nieve de Arroz.

---

## SALE A LA VENTA EDICION DE LUJO DE RECETARIO USA RICE



La edición de lujo de USA Rice publicado y distribuido por el Consorcio Editorial JM salió a la venta en la primera semana de Agosto. La edición incluye una variedad de recetas de arroz incluyendo platos principales, ensaladas y postres, todas ilustradas con fotos e instrucciones de paso a paso para que las amas de casa puedan prepararlos y disfrutar platillos diversos de arroz.

Gracias a estas publicaciones se ha notado un gran incremento en el consumo de arroz y en el interés de parte de la prensa por la publicación de nuevas recetas de arroz para diversificar el uso de este alimento tan versátil y que ofrece tantas opciones en nuestra cocina.

Los recetarios se pueden adquirir en los puestos de revistas de toda la república o las pueden recibir en forma gratuita al participar en nuestras actividades promocionales

## ARROZ: FÁCIL DE PREPARAR

Preparar el arroz no es nada complicado y durante este proceso no necesita esforzarse, no es necesario pelar, lavar o picar y no se desperdicia nada. Bien tapado y a una temperatura de 70°C puede mantenerse caliente hasta por una hora sin problema alguno y para evitar que se pegue, puede agregar un poquito de mantequilla o un poquito de aceite. Si va a guardar los sobrantes de arroz puede hacerlo en el refrigerador. El arroz ya cocinado puede ser guardado en el refrigerador bien tapado por unos cuantos días, pero si se guarda en el congelador puede guardarlo hasta 8 meses. Puede recalentarse a vapor, o agregando un poco de líquido o caldo. Si va a utilizar arroz congelado debe calentarlo en agua salada caliente o caldo o directamente en el microondas. El arroz previamente cocinado puede ser usado de diferentes formas, para espesar una sopa, como base de ensalada, como postre y para combinarlo con cualquier ingrediente para preparar deliciosos platillos principales. La regla de oro para un arroz perfecto es que la cantidad de líquido debe ser el doble que la cantidad de arroz. Una vez que se vierte el líquido al arroz, se cocina a fuego medio hasta que suelte el primer hervor y luego se baja la flama y se tapa hasta que el arroz esté listo.



## RECETA DEL MES:

¡Le invitamos a entrar al mundo del arroz!

### ARROZ CON RAJAS Y POLLO



Este mes le ofrecemos una práctica receta usando arroz precocido que puede preparar fácilmente en casa.

Lo maravilloso del arroz es que con él tenemos muchísimas opciones, y por ser un alimento nutritivo, rendidor, económico y muy versátil, podemos incluirlo en nuestra dieta diaria.

*No se olvide de visitar nuestro sitio en internet*

*[www.usarice.com.mx](http://www.usarice.com.mx) para aprender más sobre el arroz y descubrir sabrosas recetas a base de arroz.*

#### Ingredientes:

- 1 taza de arroz
- Aceite, el necesario
- 1/2 cebolla mediana, picada
- 2 ajos picados
- 1/2 taza de puré de jitomate
- 1 1/2 taza de agua
- 2 papas
- 1 pechuga cortada en cubos
- 1 chile poblano, asado, desvenado y fileteado

#### Preparación

En un recipiente a fuego alto y con abundante aceite, fr'a el arroz con la mitad de la cebolla y un ajo; cuando se dore, escurra el exceso de aceite.

Vierta el puré de jitomate y el agua, reduzca el fuego al mínimo y deje cocer (retire cuando se consuma el líquido y el arroz esté cocido); reserve

Con un parisien o sacabocados, elabore perlas de papa; caliente suficiente agua y cuñzalas en ella; reserve

En una sartñn a fuego alto, caliente aceite, saltee el resto de la cebolla y el otro ajo, agregue el pollo, las papas ya cocidas y las rajas de chile poblano

Mezcle lo anterior hasta integrarlo por completo; sirva de inmediato

¡CONOCE LO MEJOR DEL ARROZ!  
[WWW.USARICE.COM.MX](http://WWW.USARICE.COM.MX)



Tel: 5591-0530  
Fax: 5535-1503  
Email: [arrozusa@yahoo.com](mailto:arrozusa@yahoo.com)



**USA Rice Federation** es una entidad sin fines de lucro que agrupa a productores, molineros y almacenistas de arroz de los Estados Unidos. USA Rice lleva a cabo programas educacionales en Estados Unidos, así como en otras partes del mundo y desarrolla programas de interés mutuo para las industria de los países donde opera.

## ACTIVIDADES PROMOCIONALES

En México, USA Rice realiza una variedad de actividades promocionales dirigidas a diversos sectores del consumidor con el fin de educarlos acerca de los beneficios del arroz.

Estas actividades están diseñadas especialmente para satisfacer las necesidades del grupo a las que van dirigidas. Concursos Gastronómicos, que se realizan con los estudiantes del programa de hotelería y turismo en prestigiosas universidades de la ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Puebla, León y Cancún.

Chef de Arroz del Año, concurso que cuenta con la participación de distinguidos chefs de la ciudad de México.

El Arroz Va a la Escuela, dirigido a los niños de edad escolar, con el propósito de educarlos acerca de las cualidades del arroz en forma amena y entretenida.

Además de estas actividades conducimos promociones en restaurantes y autoservicios a nivel nacional.

### *¡Participe en nuestras actividades!*

**USA Rice Federation** le invita a participar en nuestras actividades promocionales.

Tenemos seminarios, programas de TV, actividades escolares y universitarias, promociones en supermercados y restaurantes, concursos de chefs, programas educativos para amas de casa y Exposiciones en diversas ciudades.

Las empresas y entidades interesadas en participar en nuestras actividades se pueden comunicar con nosotros para incluirlos dentro de nuestro programa de actividades sin costo alguno.

