



NOTI ARROZ

b o l e t i n m e n s u a l

Noviembre 2006

Gobernador Arnold Schwarzenegger visita México



Gobernador Schwarzenegger, Secretaria Kawamura recibiendo un platón de sushi de USA Rice

Una delegación de California (EEUU) encabezada por el gobernador de California Arnold Schwarzenegger, el secretario de agricultura de California A.G. Kawamura, el presidente de USA Rice Al Montna, la secretaria Rosario Marín, entre otros, visitaron México con el objetivo de promover productos agrícolas cultivados en California.

Con este objetivo se realizaron una serie de actividades en la Ciudad de México y Monterrey, incluyendo promociones en autoservicios, recepciones y una exposición de la Industria del Medio Ambiente y Energía en Monterrey, la cual fue organizada por el gobierno de California.

Como una nota de humor el gobernador Schwarzenegger declaró que gracias al arroz tiene sus famosos músculos: “No ha cambiado nada en 35 años. Empecé mi carrera comiendo arroz; fue el arroz que me ayudó a formar mis músculos y hacerme fuerte,” dijo el gobernador Schwarzenegger. “Hoy estoy aquí como el gobernador de California para promover el consumo de este maravilloso grano, el cual contiene muchas proteínas para fortalecer el cuerpo.”



Gobernador Schwarzenegger y Al Montna



Secretaria Rosario Marín



Gobernador probando sushi

En Monterrey los eventos fueron organizados en coordinación con el Instituto Culinario de Monterrey. El chef japonés Shinchiro Nagata y su ayudante Gustavo Herrera prepararon exquisitos sushis para el deleite de los cientos de asistentes en el puesto de USA Rice.

El Sr. Montna demostró su gran satisfacción con la participación de USA Rice en todos los eventos relacionados con la visita, ya que gracias a la gran popularidad del sushi en México el consumo del arroz de grano mediano se está incrementando.



Recepción en el IMAX



USA Rice sushi en la expo del medio ambiente



Chef Herrera, Chef Nagata y Pati Martínez



*Governador Schwarzenegger
con arroz Calrose*

México Arroz de Grano Mediano Californiano

A nivel mundial existen más de 40 mil variedades de arroz, aunque sólo unas cuantas ofrecen las calidades aceptables y estas se cultivan comercialmente en los Estados Unidos. Dentro del arroz cultivado en EUA, tales variedades se pueden dividir en granos largos, medianos y cortos.

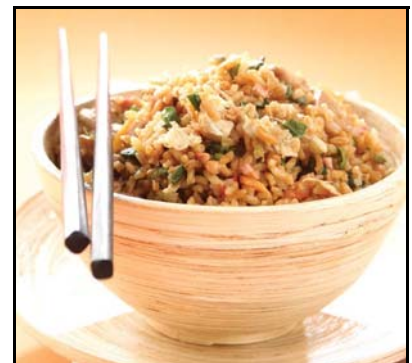
El arroz de grano mediano es más corto y ancho que el arroz de grano largo. Los granos cocinados son más húmedos y tiernos con más tendencia a pegarse que el arroz de grano largo. Esta cualidad hace que este tipo de arroz sea el ideal para preparar una variedad de recetas orientales como el sushi o el arroz frito, postres y platillos que requieren que el arroz se adhiera.



Sushi



Postre con arroz de grano mediano



Arroz Mediano Frito

Arroz para Sushi: 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. *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. Retira del fuego y déjalo reposar por 10 minutos. Mientras tanto, calienta 1 cucharadita de sal y 1 cucharadita de azúcar en 2 cucharadas de vinagre. Vacía el arroz de cocido en un bowl, rocíalo con la preparación anterior y mézclalo con unos palillos o un tenedor.*



Receta del Mes: Sushi California

¡Le invitamos a entrar al mundo del arroz!



Gracias a la popularidad del sushi en México, y para destacar la diversidad del arroz de grano mediano, este mes tenemos el orgullo de ofrecer dos preparaciones de sushi.

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. Hay muchas variedades de arroz para satisfacer cualquier gusto e incorporarlo en nuestros platillos favoritos.

No se olvide de visitar nuestro sitio en internet www.usarice.com.mx para aprender más sobre el arroz y descubrir sabrosas recetas a base de arroz.

Ingredientes

Rollos (California Rolls)

- 2 tazas de arroz de grano mediano cocido
 - 2 hojas de alga nori
 - 1/2 aguacate, cortada en rebanadas finas
 - 1/2 taza de queso crema, rebanada en tiras largas
 - 1 rollo de imitación cangrejo, rebanado en tiras largas
- tapete de bambú para enrollar los sushis, forrado con plástico

Nigris

- 1 taza de arroz de grano mediano cocido
 - 1/2 aguacate, cortada en rebanadas finas
 - 1 hoja de alga nori, cortada en tiras largas
 - 2 rollitos de imitación cangrejo, cortadas en tiras largas
- salsa de soya para acompañar

Manera de Preparar

- Para preparar los rollos, coloca una hoja de alga sobre el tapete de bambú con la cara brillante hacia abajo. Distribuye el arroz con los dedos húmedos uniformemente sobre el alga, dejando una tira de 2.5 cm del alga sin cubrir.
- Voltea el alga, de manera que el arroz quede pegado al tapete de bambú y el alga hacia arriba, coloca el relleno. Dobla sobre si misma sin enrollar el tapete y aprieta con los dedos hasta formar el rollo completo. Con un cuchillo filoso y humedecido en agua, corta los rollos en 3 trozos iguales en cada mitad.
- Para los nigris, forma bolitas de arroz alargadas en manos humedecidas. Coloca dos rebanadas de aguacate sobre el arroz. Envuelve con una tira de alga. Pega las puntas con un poco de agua. Haz lo mismo con la imitación de cangrejo.

¡CONOCE LO MEJOR DEL ARROZ!
WWW.USARICE.COM.MX



Tel: 5591-0530
Fax: 5535-1503
Email: 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.

