ElArrozdeCalasparra

diezrecetas

Consejo
Regulador
de la Denominación
de Origen
"CALASPARRA"

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CALASPARRA

con denominación de origen

El arroz de Calasparra es conocido en España y en todo el mundo, sin que para ello haya sido necesario ningún tipo de acción publicitaria.

Para imponerse, sólo le ha bastado su tradicional calidad y el buen hacer de los agricultores arroceros calasparreños; prueba de ello es la concesión de la Denominación de Origen, siendo el primer arroz del mundo que disfruta de este preciado aval de garantía y calidad.

La Denominación de Origen conseguida en el año 1986 tuvo como objetivos garantizar al consumidor la autenticidad del producto en cuanto a su procedencia y calidad, así como salvaguardar los intereses de los productores de la zona.

Su Consejo Regulador, órgano encargado de vigilar el cultivo, elaboración y presentación de este arroz, está luchando contra el uso indebido de su nombre y dándolo a conocer tanto a nivel nacional como internacional.

De la antigüedad de su producción y rotación tenemos constancia en diversos documentos del siglo XV, que así lo atestiguan. También se guardan Actas Capitulares de sus principales acequias, donde siempre queda patente la importancia del cultivo y las técnicas al uso.

La revalorización del arroz en el mercado interior y exterior está propiciando que aumente el número de agricultores dedicados a esta actividad.

entorno ecológico

Las tierras regadas por los ríos Segura y su afluente el Mundo, a su paso por los municipios de Calasparra y Moratalla, en Murcia, y Hellín, en Albacete, son las zonas de producción que conforman el Coto Arrocero de Calasparra, concedido oficialmente por Real Decreto de 1 de Febrero de 1908.

Su entorno ecológico es claramente diferente respecto de las demás zonas arroceras, pues se cultiva en un área muy montañosa y soleada, situada al Noroeste de la Región de Murcia y Sur de Albacete, con una altitud que oscila entre los 341 y 500 metros sobre el nivel del mar.

Su producción anual es muy limitada, de 2’5 millones a 3’5 millones de kilos. Aunque la superficie inscrita en el Registro de Parcelas de la Denominación de Origen es de unas 1000 Has., debido a la rotación de los cultivos sólo se siembran al año unas 500 ó 600 Has.

sus características

Las características de calidad se manifiestan en su sabor y dureza, al presentar unos granos deshidratados que requieren más cantidad de agua y tiempo de cocción, pero que en consecuencia hinchan en mayor proporción que los demás arroces, logrando también un mayor rendimiento del arroz empleado.

Los arroces protegidos por la Denominación de Origen Calasparra se elaboran exclusivamente con las variedades Bomba y Balilla X Sollana y se comercializan en los siguientes tipos: blanco, en categoría Extra y Primera; integral y semi-integral. Pudiéndose comercializar todos ellos como biológicos o ecológicos si su cultivo ha seguido la técnica adecuada a esta calificación.

Se presenta en sacos de capacidad igual o menor a 5 kgs. (con la excepción del que se destina a restauración, que puede hacerse en sacos de hasta 25 kgs.) precintados y provistos de contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador que garantiza así su origen y calidad, tras efectuar los controles oportunos.

El ARROZ de CALASPARRA es uno de nuestros mejores ALIMENTOS DE CALIDAD.

Las características de calidad que dan prestigio y diferencian al arroz de Calasparra del resto de arroces, vienen determinadas por su entorno ecológico y su sistema de cultivo, ambos claramente diferentes de los de las demás zonas arroceras.

es único

En este recetario le ofrecemos algunas de las recetas de arroz más usuales en Calasparra, supervisadas por el Comité de Cata de la Denominación de Origen.

La bondad de estos arroces permite adaptar a su gusto las cantidades de agua o caldo, intensidad de fuego y tiempo de cocción para conseguir el punto deseado, aunque en las recetas mencionadas el tiempo orientativo oscila entre 18 y 20 minutos, la proporción de caldo o agua a la de arroz es de 3 ó 3,5 a 1 para el Balilla X Sollana y hasta 4 ó 4,5 para el Bomba.

- Recetas populares de Calasparra: Arroz y pollo campero, Arroz y alubiones "Empedrao", Olla de tocino fresco, Arroz y garbanzos con pezuña, Arroz y conejo con caracoles serranos, Arroz y verduras, Buñuelos de arroz y Arroz con leche.
- Receta de Juan Antº Herraiz Herraiz. Chef de Cocina del Hotel Nelva: Arroz al caldero del Mar Menor.
- Receta de Diego Moreno Marín, Pastelero de Confitería-Heladería Gran Vía: Rollos de amor con crema de arroz.

- **Por su climatología,** ya que se trata de un cultivo de montaña, con una altitud que oscila entre los 341 y 500 metros sobre el nivel del mar. Con una humedad relativa diaria por debajo del 20% durante el ciclo de cultivo y en especial durante la maduración del grano, que influye decisivamente en una gran deshidratación del mismo y una agregación sólida del almidón en el arroz.
- **Por la frialdad y pureza de sus aguas.**
- **Por su sistema de riego,** con una constante renovación del agua por medio de terrazas, permitiendo una variada fauna dentro de las plantaciones.
- **Por la alternancia del cultivo del arroz con otro tipo de cultivos,** que regenera el suelo y aporta los elementos necesarios para mantener una calidad suprema.
- **Por el mantenimiento de semillas tradicionales** que prácticamente sólo se utilizan en Calasparra.
- **Por la lenta maduración del grano,** con un ciclo que se alarga hasta un 30% más que en el resto de los arroces.
- **Por su deshidratación natural,** que lo distingue en la mesa por su sabor y dureza y su gran resistencia al "empastado".

Arroz y pollo campero

ingredientes

Para 4 raciones:

- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 1 pollo campero.
- 1 tomate mediano.
- 1 pimiento morrón asado.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil y azafrán.

Preparación

Limpiamos y troceamos el pollo y lo freímos. Después lo ponemos a cocer hasta que la carne queda tierna.

En una sartén sofreímos el tomate troceado y después el arroz. A continuación añadimos el pollo, utilizando el caldo de la cocción para completar las 3 partes de agua por una de arroz.

Le añadimos la sal, el perejil y el azafrán, y unos minutos antes de apartarlo le ponemos las tiras de pimiento morrón asado. Lo dejamos hervir durante 20 minutos a fuego lento.

diezrecetas ElArrozdeCalasparra

Arroz y alubiones *"Empedrao"*

i n g r e d i e n t e s

Para 6 raciones:

- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 200 grs. de alubiones (alubia blanca seca).
- 1 manojo de ajos tiernos.
- 2 pimientos rojos secos.
- 1 tomate.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil, azafrán y pimentón.

Preparación

La noche anterior ponemos los alubiones en remojo. Al día siguiente se cuecen en una olla.

En una sartén ponemos el aceite, sofreímos los pimientos y los ajos tiernos y se reservan. A continuación sofreímos el tomate, echamos el arroz y el pimentón y lo sofreímos también. Después añadimos el pimiento y los ajos fritos, perejil, sal, azafrán y 3 partes de agua por una de arroz (incluyendo el agua de cocer los alubiones).

Finalmente, cuando rompe a hervir se le añaden los alubiones y se deja cocer durante 20 minutos.

Olla de tocino fresco

ingredientes

Para 4 raciones:

- 200 grs. de arroz de Calasparra.
- 100 grs. de alubia blanca seca.
- 2 espinazos de cerdo.
- 4 morcillas.
- 100 grs. de tocino magro fresco.
- Un trozo de codillo de cerdo.
- 1 apio pequeño.
- 2 hojas de cardo.
- 3 patatas medianas.
- Agua, sal y azafrán.

Preparación

La noche anterior ponemos las alubias en remojo.

Al día siguiente se cuecen las alubias, toda la carne, la verdura y las patatas troceadas durante 30 minutos, en olla a presión, poniendo unos 2’5 litros de agua. Después se le añade el arroz, la sal y el azafrán, y se deja cocer durante otros 20 minutos más con la olla abierta.

ElArrozdeCalasparra diezrecetas

Arroz y garbanzos con pezuña

ingredientes

Para 6 raciones:

- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 200 grs. de garbanzos secos.
- 2 pezuñas (manos de cerdo).
- 100 grs. de jamón serrano con tocino.
- 2 pimientos rojos secos.
- 4 dientes de ajo.
- 1 tomate mediano.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil y azafrán.

Preparación

La noche anterior ponemos los garbanzos a remojo. Al día siguiente se cuecen junto con las patas de cerdo, bien limpias y troceadas en cuatro, el jamón serrano y el pimiento seco (unos 30 minutos en olla a presión).

En una sartén ponemos el aceite de oliva y freímos los ajos, partidos en láminas gruesas, sofreímos el tomate, previamente rallado y, finalmente, sofreímos el arroz y ponemos 3 partes de agua por una de arroz, incluido el caldo de cocer los garbanzos.

Añadimos todo lo cocido anteriormente e incorporamos la sal, el perejil y el azafrán, y dejamos hervir durante unos 20 minutos a fuego lento.

Arroz al caldero del Mar Menor

ingredientes

- 800 grs. de dorada del Mar Menor.
- 800 grs. de gallineta del Mar Menor.
- 600 grs. de mújol del Mar Menor.
- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 4 ñoras secas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 tomate maduro frito.
- 10 dl. de aceite.
- Una pizca de sal.
- Una pizca de azafrán en pelo.
- Una pizca de condimento amarillo.

Preparación

Se limpian los pescados y se trocean. En un caldero se fríen los dientes de ajo y las ñoras limpias de semillas, las retiramos cuando estén doradas y se machacan en el mortero. En ese mismo caldero echamos el tomate frito y a continuación los pescados troceados, ponemos agua, y añadimos las ñoras, dejándolos cocer y poniéndolos a punto de sal, azafrán y condimento amarillo. Una vez cocidos los pescados, se retiran y se reservan para tomarlos aparte del arroz, rociados con un poco de caldo y el ajo machacado.

El caldo que queda lo pasamos por colador chino para retirar las espinas y le echamos el arroz cociéndolo durante 20 minutos. Se deja reposar 5 minutos.

La proporción de caldo debe ser 3 a 1, es decir una parte de arroz y tres de caldo. Se acompaña de ajoaceite.

diezrecetas ElArrozdeCalasparra

Arroz y conejo con caracoles

ingredientes

Para 6 raciones:

- 600 gr. de arroz de Calasparra.
- 1 conejo.
- 1 tomate.
- Perejil.
- 2 docenas de caracoles serranos.
- Azafrán.
- Sal.
- Aceite de oliva.

Preparación

Se lavan muy bien los caracoles y se cuecen en una olla. En una sartén con aceite de oliva se fríe el conejo, sazonado con sal, y a continuación, en la misma sartén, se sofríe el tomate.

Después se le pone el arroz y se sofríe ligeramente, añadiéndole el agua a continuación (3 de agua por 1 de arroz). Cuando rompe a hervir se le añade azafrán, perejil, sal y los caracoles.

Se mantiene hirviendo a fuego fuerte durante unos 20 minutos (se aconseja cocinar con leña).

Arroz y verduras

ingredientes

Para 4 raciones:

- 400 grs. de arroz de Calasparra.
- 100 grs. de alubias verdes.
- 2 alcachofas.
- 1 zanahoria.
- 100 grs. de coliflor.
- 1 pimento rojo.
- 250 grs. de atún fresco.
- 1 tomate mediano.
- 2 manojos de ajos tiernos.
- Aceite de oliva.
- Agua, sal, perejil y azafrán.

Preparación

Cocemos las alubias y las alcachofas troceadas durante 20 minutos.

En una sartén sofreimos los ajos tiernos troceados, la zanahoria y la coliflor, los apartamos, freímos el atún fresco y se retira.

A continuación sofreímos el tomate picado y después el arroz y añadimos toda la verdura y el pescado, poniendo 3 partes de agua por una de arroz, incluida el agua de cocer las verduras. Añadimos la sal, el perejil y el azafrán y cocemos durante veinte minutos.

diezrecetas ElArrozdeCalasparra

Rollos de amor con crema de arroz

Receta de Diego Moreno Marín

ingredientes

Para la masa de los rollos
- 0,5 l. de nata.
- 5 grs. de sal.
- 2,5 dl. de aceite de girasol.
- 400 grs. de harina.
- 0,5 l. de huevos frescos.

Para la crema pastelera
- 300 grs. de azúcar.
- 1 l. de leche.
- 6 yemas.
- 100 grs. de mantequilla.
- 75 grs. de maicena.

Para el arroz
- 1,5 l. de leche.
- 500 grs. de arroz de Calasparra.
- 1 ramita de canela.
- Raspadura de un limón

Para el almíbar
- 1 l. de agua.
- 500 grs. de azúcar.
- 1 dl. de ron.

Preparación

Preparación de la masa: En un perol se hierve la nata con la sal y el aceite. Cuando rompe a hervir se le añade la harina y se mezcla hasta que se despegue del perol. Se bate con una pala y se añaden los huevos poco a poco, hasta que la masa quede homogénea.

Se hacen rollos pequeños y se ponen a cocer en el horno, con tiro abierto, a temperatura media hasta que esté a punto.

Preparación del arroz: Poner a cocer el arroz en la leche con la canela y la raspadura de limón entre 20 ó 25 minutos.

Preparación de la crema pastelera: Poner a cocer 7,5 dl. de leche con azúcar. Mezclar aparte las yemas con la maicena y el resto de la leche (2,5 dl.). Cuando rompe a hervir, añadir poco a poco la mezcla de yemas, apartándose cuando rompe de nuevo a hervir. Mezclar la mantequilla con el arroz cocido y escurrido.

Finalmente, rellenar los rollos con la crema y bañarlos en almíbar.

ElArrozdeCalasparra diezrecetas

Buñuelos de arroz

ingredientes

- 150 grs. de arroz de Calasparra.
- La corteza de un limón.
- 4 huevos.
- 5 cucharadas de azúcar.
- 4 cucharaditas de café de levadura Royal.
- Canela molida.
- Canela en rama.
- Agua, aceite y vinagre.
- Harina al gusto (no deben quedar duros).

Preparación

Ponemos a cocer el arroz con la corteza del limón y la canela en rama durante unos 25 ó 30 minutos.

Después se deja escurrir y enfriar. A continuación hacemos una mezcla con el arroz, los huevos, el azúcar, la levadura y la harina y le añadimos unas gotas de vinagre (poca cantidad) para que no absorban mucho aceite.

Se hacen unas bolitas con la medida de una cuchara y se ponen a freír. Cuando están frías se rebozan en azúcar y canela molida.

ElArrozdeCalasparra diezrecetas

Arroz con leche

ingredientes

- 250 grs. de arroz de Calasparra.
- 1 litro de leche.
- 250 grs. de azúcar.
- Canela en rama.
- Canela en polvo.
- La corteza de un limón.

Preparación

Se pone la leche a hervir con la corteza del limón y la canela en rama.

Cuando rompe a hervir se incorpora el arroz removiendo continuamente a fuego lento durante unos 20 minutos.

Entonces se le incorpora el azúcar y se deja hervir durante otros 8 ó 10 minutos más.

Se sirve frío, espolvoreando al gusto la canela molida.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
CALASPARRA

C/ Maestro Antonio Gómez Donate, 1 - 1º B 30420 Calasparra - Murcia
e-mail: info@docalasparra.com www.docalasparra.com
Teléfono/Fax: 968 720 614

Cooperativa del Campo
Virgen de la Esperanza
www.arrozdecalasparra.com
Tel.: + 34 968 723 107 Fax: + 34 968 723 018
Apartado Correos: 57
Avda. Juan Ramón Jiménez, 141
30420 **CALASPARRA** (Murcia - España)
info@arrozdecalasparra.com

ARROCES Flor de Calasparra
CALASPARRA
Juan Haro e Hijos, C.B.

Oficinas
Teléfono/Fax 968 745 043
C/ Ordóñez, 1 bajo
info@arrozdecalasparra.es

Molino
Teléfono 968 433 157
Finca "El Puerto"
30420 **Calasparra** (Murcia)

Región de Murcia
Consejería de Agricultura y Agua

Gráficas Calasparra - 968 720 003