



RECETAS SENCILLAS - ÉXITO ASEGURADO

PAELLAS Y ARROCES PARA TRIUNFAR

*Selección de las mejores paellas y
arroses del Mediterráneo.*

POR MANUEL MAJADO Y VICTORIA MAJADO



édition bilingue - textes traduits en français



PAELLAS Y ARROCES PARA TRIUNFAR



Copyright © 2020 Majado Gourmet Selection, SL

DERECHOS RESERVADOS

Se prohíbe terminantemente la reproducción, publicación, transmisión o copia en su totalidad o parcialmente de cualquier segmento de este libro a través de cualquier medio (electrónico, mecánico, o audiovisual) sin el previo consentimiento específico y por escrito del autor del libro.

La reventa de este libro por cualquier tienda online (como Amazon, eBay, etc.) sin el permiso del autor es ilegal y será cualquier infracción será denunciada a las autoridades competentes.

Te pedimos que compres sólo ediciones autorizadas y que no participes o recomiendes la distribución de copias ilegales de publicaciones con derechos reservados.

Te agradecemos tu colaboración respetando los derechos de autor.

Diseño Portada y Libro por MGR Agency

Fotografía: Manuel y Victoria Majado



INDICE:

INTRODUCCIÓN/ INTRODUCTION	- 4
ARROCES VALENCIANOS PARA PALADARES GOURMET	- 5
DES RIZ DE VALENCIA POUR DES PALAIS GOURMET	
ARROZ D.O. VALENCIA VARIEDAD SENIA	- 9
RIZ AOC VALENCIA VARIETE SENIA	
ARROZ D.O. VALENCIA VARIEDAD BOMBA	- 11
RIZ AOC VALENCIA VARIETE BOMBA	
ARROZ D.O. VALENCIA VARIEDAD J SENDRA	- 12
RIZ AOC VALENCIA VARIETE J SENDRA	
ARROZ D.O. VALENCIA VARIEDAD ALBUFERA	- 14
RIZ AOC VALENCIA VARIETE ALBUFERA	
RECETAS MAJADO GOURMET	- 16
RECETTES MAJADO GOURMET	
LA VERDADERA RECETA DE LA PAELLA VALENCIANA	- 17
LA VRAI RECETTE DE PAELLA VALENCIENNE	
RECETA ARROZ DE MARISCOS	- 23
RECETTE ARROZ (PAELLA) AUX FRUITS DE MER	
RECETA ARROZ NEGRO	- 27
RIZ A L'ENCRE DE SEICHE	
RECETA ARROZ AL HORNO ESTILO MAJADO GOURMET	- 31
RECETTE RIZ AU FOUR FAÇON MAJADO GOURMET	
RISOTTO DE PARMESANO Y TRUFA CON TATAKI DE PICAÑA MADURADA	- 35
RISOTTO DE PARMESAN ET TRUFFE AVEC TATAKI DE VIANDE MATUREE	
RECETA DE RISOTTO DE SETAS CON SALSA PARMESANO Y TRUFA	- 39
RECETTE RISOTTO DE CEPES AVEC CREME DE PARMESAN ET TRUFFE	
MANUEL MAJADO – FUNDADOR MAJADO GOURMET	- 43
VICTORIA MAJADO – CO-FUNDADORA MAJADO GOURMET	- 45





INTRODUCCIÓN

El arroz es uno de los ingredientes más importantes de la gastronomía española, por su versatilidad, se pueden realizar muchas recetas distintas, desde las más básicas a las más elaboradas, cuando hay una buena materia prima, los platos a base de arroz son éxito asegurado. En cada región española hay una especialidad arrocería distinta.

Lo que caracteriza al arroz valenciano y lo hace uno de los mejores del mundo, es la capacidad de absorción de sabores y aromas que tiene, que son únicos, ya que absorbe los aromas de todos los ingredientes de una forma intensa, manteniendo una textura firme y agradable que no se deshace con la cocción.

INTRODUCTION

Le riz est l'un des ingrédients les plus importants de la gastronomie espagnole. Sa particularité est de posséder en cuisine plusieurs casquettes nous permettant alors d'élaborer une grande variété de recettes, des plus basiques aux plus complexes. Quand nous avons une bonne matière première, les plats à base de riz sont un succès assuré. Dans chaque région de l'Espagne il y a une spécialité de riz différente.

Ce qui caractérise le riz de Valencia, fait de ce produit un des meilleurs riz du monde. En effet, il a une capacité unique d'absorption des arômes et des saveurs. Il peut capter les arômes de tous les ingrédients avec grande intensité tout en gardant une texture ferme et agréable qui ne se défait pas à la cuisson.



Además, cada receta tiene su variedad de arroz perfecta. En valencia, trabajamos principalmente con 4 variedades, a continuación, te explicamos las diferencias que harán que una variedad sea mejor que otra en determinadas recetas.

De plus, chaque recette qui se veut maîtrisée doit être élaborée avec une variété de riz parfaitement adaptée. A Valencia, nous travaillons principalement sur 4 variétés dont nous vous parlerons par la suite, afin que vous appreniez à déterminer la meilleure variété pour votre recette.

ARROCES VALENCIANOS PARA PALADARES GOURMET

Para un valenciano la paella es sagrada, en su receta original está compuesta por pollo, conejo, judías verdes y garrofó (unas verduras locales de la región de valencia), azafrán, tomate rallado y también puede llevar romero, caracoles y alcachofas (o corazones de alcachofa).

Las primeras referencias escritas de la paella datan del siglo XVIII, y se dice que su origen tiene lugar en la albufera de valencia y alrededores. (Actualmente la albufera es un parque natural protegido).

Poco a poco este plato, cocinado en un recipiente con asas, al que llamamos "paella", ha ido

DES RIZ DE VALENCIA POUR DES PALAIS GOURMET

Pour un valencien, la paella est une recette sacrée, elle est élaborée à base de poulet, de lapin, d'haricots plats, d'haricots blancs plats (d'origine locale), de safran, de tomate râpée. On peut aussi ajouter du romarin, des escargots et de l'artichaut (ou des cœurs d'artichaut).

Les premières références écrites de la paella datent du XVIII^{ème} siècle où nous pouvons lire que son origine est la région de l'Albufera de Valencia (de nos jours, l'Albufera est un parc naturel protégé)

Peu à peu, ce mets que l'on cuisine dans un grand récipient doté de poignées appelées paella, a évolué en s'adaptant à chaque région



evolucionando y adaptándose a cada región española surgiendo variantes según los ingredientes típicos de cada localidad, podemos encontrar así arroces de marisco, arroces negros con tinta de sepia o calamar, arroz con bogavante y una infinidad de recetas más.

espagnole grâce à des variantes centrées sur les produits typiques de chaque village. Nous pouvons donc trouver des riz aux fruits de mer, à l'encre de seiche, avec du homard et bien plus encore.



Una de las cosas más importantes para asegurarnos el éxito de nuestro arroz es contar con una materia prima de calidad, y en lo que respecta al arroz, elegir la variedad adecuada para la receta a realizar, ya que tendrá que ser adecuada según el tiempo de cocción y la exposición al calor.

En Majado Gourmet tenemos el que para nosotros es el mejor arroz con Denominación de Origen de Valencia.

Nuestro productor, la familia Alepuz, se dedica al cultivo tradicional del arroz desde hace ya 3 generaciones, respetando la naturaleza y cuidando al máximo cada proceso, lo que da lugar a un producto extraordinario.

Nuestro arroz se elabora en el entorno de la albufera de Valencia, un entorno natural protegido con una biodiversidad muy rica. Utilizamos técnicas de elaboración artesanales y la calidad del arroz se fundamenta en los siguientes conceptos:

Se garantiza al 100% una sola variedad del arroz en cada

L'une des choses les plus importantes pour assurer le succès de notre recette à base de riz est avoir une excellente matière première, en sélectionnant correctement la variété qui doit être adaptée à la cuisson et à l'exposition à la chaleur.

A Majado Gourmet nous avons selon nous, le meilleur riz rond AOP Valencia.

Notre producteur, la famille Alepuz, consacrant son activité à la culture traditionnelle du riz depuis 3 générations respecte la nature et fait attention à chaque étape du processus, ce qui donne comme résultat un produit extraordinaire.

Notre riz est élaboré dans la région de Valencia, à l'Albufera de Valencia, un des écosystèmes les plus riches de l'Espagne. Nous utilisons des techniques traditionnelles pour la production du riz, en suivant un processus de qualité des plus exigeants:

Il est garanti à une teneur de 100% ce qui signifie qu'il n'y a qu'une seule variété de riz dans chaque unité,



paquete, es decir, no hay mezcla de variedades.

qu'il n'y a aucun mélange de variétés.

La elaboración es inmediata, no hay stocks durante más de un mes, por lo que el arroz llega recién elaborado y por tanto en su estado óptimo de calidad. El arroz se conserva en su envoltorio después de la cosecha, y se extrae de él para prepararlo en condiciones óptimas una vez recibidos los pedidos de los clientes.

L'élaboration des commandes est immédiate, nous ne faisons pas de stockage de longue durée (pas plus d'un mois) afin de garantir à nos clients un riz des plus qualitatifs. On conserve le riz avec son enveloppe (glumelle) après récolte, et c'est une fois que nous recevons les commandes que nous élaborons nos produits.



En Majado Gourmet Shop tenemos las cuatro variedades de arroz más codiciadas del mercado:

Vous pouvez trouver à Majado Gourmet Shop les quatre variétés le plus appréciées du marché:

**ARROZ D.O. VALENCIA
VARIEDAD SENIA**

**RIZ AOC VALENCIA
VARIETE SENIA**



Sénia es una antigua variedad de arroz desaparecida, que la familia Alepuz ha recuperado a partir de semillas encontradas en viejos graneros. Es, sin duda, una de las variedades con más tradición en Valencia.

El Senia es el arroz que mejor absorbe los sabores, pero está preparado para una cocción de no más de 15-16 minutos.

Se trata de un arroz cremoso, jugoso y muy sabroso que es muy apreciado por los mejores entendidos. Se puede utilizar para todo tipo de platos de la cocina mediterránea, como paellas, arroces de marisco y cualquier receta de lo que llamamos arroces secos, siempre que no son caldosos, o se les sometan a altas temperaturas durante mucho tiempo.

Ce type de riz était une variété disparue de nos jours. La famille Alepuz retrouvant des graines dans de vieilles granges, a alors décidé de récupérer cette variété avec la collaboration de la AOC Valencia

Sa production est donc très limitée dans le monde, et elle est sans doute une des variétés les plus traditionnelles à Valencia.

Ce riz est très peu résistant à la chaleur, donc il faut une cuisson qui ne dépasse pas les 15-16 minutes, par contre son taux d'absorption des arômes est le plus élevé.

Il s'agit d'un riz crémeux et savoureux très apprécié par les professionnels. Idéal pour des recettes avec des riz secs.



**ARROZ D.O. VALENCIA
VARIEDAD BOMBA**

**RIZ AOC VALENCIA
VARIETE BOMBA**



Esta variedad, es una de las que más tradición tiene en el cultivo en Valencia, pero su cultivo es muy limitado. Las primeras referencias del arroz bomba datan de 1913. Como todos los arroces con denominación

Le Bomba est une variété très ancienne dont les premières références datent de 1913. Sa production est très limitée. Comme tous les riz de l'A.O.C. Valencia, il



de origen Valencia, el arroz bomba tiene una absorción de aromas muy por encima de otras variedades.

Pero el arroz bomba se caracteriza también por su grano firme y suelto después de la cocción. Durante los minutos en los que el arroz reposa, adquiere todavía más consistencia. Otra ventaja de esta variedad es su resistencia al calor y la cocción. Aconsejamos una cocción de 18-20 minutos para esta variedad. Ideal para arroces caldosos, risotto o arroz al horno...

absorbe encore plus de saveurs que n'importe quel riz au monde.

Mais le Bomba se caractérise par son grain ferme et détaché après cuisson. Pendant les minutes de repos, il acquiert encore plus de consistance. Autre avantage : sa résistance lui fait supporter la surcuisson (Cuisson parfaite de 18-20 minutes). Idéal pour un riz au bouillon, un risotto ou un riz au four...

ARROZ D.O. VALENCIA VARIEDAD J SENDRA

El arroz de la variedad J. Sendra es una variedad que se obtiene a partir de la variedad Senia, y también es cultivada en el Parque Natural de la Albufera de Valencia.

Su composición garantiza la textura cremosa del grano después de cocido, y lo más importante, la completa absorción de los sabores para luego conducirlo a nuestros paladares. Es importante no sobrepasar los 18 minutos de cocción para poder disfrutar de

RIZ AOC VALENCIA VARIETE J SENDRA

Le riz variété J. Sendra est une variété que l'on obtient à partir du riz Senia, cette variété est aussi cultivée au parc naturel protégé de l'Albufera de Valencia.

La composition de ce riz nous garantit une texture crémeuse et une complète absorption des arômes. Il faut faire attention à la cuisson et ne pas dépasser les 18 minutes. Ce riz est parfait pour le riz sec, car la cuisson ne doit pas supporter trop de chaleur. Cette variété est parfaite



todas estas características, pudiéndose utilizar en arroces típicos valencianos, como la paella Valenciana. pour l'élaboration des recettes traditionnelles valenciennes comme la paella de Valencia.



**ARROZ D.O. VALENCIA
VARIEDAD ALBUFERA**

**RIZ AOC VALENCIA
VARIETE ALBUFERA**



Esta es la variedad más reciente acogida bajo el sello de la Denominación de Origen Arroz de Valencia. Este arroz proviene del cruce entre la variedad Bomba y la variedad Senia.

La variété de riz Albufera, est l'une des variétés les plus récentes du riz AOC Valencia. Ce riz provient d'un croisement végétal entre les variétés Bomba et Senia.



Esta variedad es menos resistente a las temperaturas que el arroz bomba, pero la absorción de los aromas es ligeramente superior. Aconsejamos una cocción de 18-20 minutos. Perfecto para elaborar un risotto, un arroz al horno o un arroz caldoso.

El volumen de líquido necesario aproximativamente para que tus recetas sean un éxito de cada una de estas variedades es:

Il est un peu moins résistant aux températures que le riz bomba, mais l'absorption des arômes est un peu plus élevée. Cuisson 18-20 minutes. Parfaite pour un risotto, un riz au four ou un riz avec un bouillon.

Le volume de liquide nécessaire pour chaque variété afin que vos recettes soient un succès est :

VARIEDAD ARROZ LIQUIDO

ARROZ SENIA: 1 parte de arroz por 2,5 de líquido

ARROZ J.SENDRA: 1 parte de arroz por 2,5 de líquido

ARROZ ALBUFERA: 1 parte de arroz por 3 de líquido

ARROZ BOMBA: 1 parte de arroz por 3,5 de líquido

De todas formas, no es una ciencia exacta, estos datos son a nivel orientativo, factores como la

VARIETE RIZ/ LIQUIDE

ARROZ SENIA: 1 part riz/ 2,5 parts liquide

ARROZ J.SENDRA: 1 part riz/ 2,5 parts liquide

ARROZ ALBUFERA: 1 part riz/ 3 parts liquide

ARROZ BOMBA: 1 part riz/ 3,5 parts liquide

En tout cas, ce n'est pas une science exacte, vous pouvez prendre ces données comme référence, car des



potencia del fuego o los ingredientes seleccionados harán que esto varíe ligeramente, con lo que poco la experiencia nos hará encontrar nuestras proporciones perfectas.

détails comme la puissance du feu ou les ingrédients sélectionnés peuvent faire que les proportions idéales varient. L'expérience sera donc le meilleur moyen de trouver les proportions parfaites.

RECETAS MAJADO GOURMET

RECETTES MAJADO GOURMET

A continuación, te revelamos todos los secretos de las recetas arroceras más exitosas de Manuel Majado, uno de los fundadores de Majado Gourmet, y experto gastronómico, en el que reside la selección y desarrollo de todos nuestros productos. Estas recetas están escritas con todo detalle para que el éxito al realizarlas esté asegurado.

Dans les prochaines pages vous allez découvrir tous les secrets de notre fondateur et expert gastronomique, Manuel Majado, pour élaborer des recettes à base de riz. Les recettes sont expliquées d'une façon simple et détaillée...le succès est assuré!

Las recetas están hechas para 2, 4 o 6 personas dependiendo del plato pero si sois más o menos basta con dividir o multiplicar todos los ingredientes, según los comensales, para obtener la proporción perfecta.

Les recettes sont conçues pour 2, 4, ou 6 personnes selon le plat cuisiné, mais si vous avez plus ou moins convives, il suffit de diviser ou de multiplier tous les ingrédients proportionnellement au nombre de convives pour avoir la quantité exacte d'ingrédients que vous aurez besoin.

Esperamos que las disfrutes tanto como nosotros lo hacemos cada Domingo, y no dudes en compartir tus resultados con nosotros con el

Nous espérons que vous profiterez de ces recettes comme nous profitons chaque dimanche de paella, n'hésitez pas à partager vos résultats avec #recettesmajadogourmet.



#recetasmajadogourmet, ¿estamos deseando ver los resultados!

Nous avons hâte de voir vos résultats!

LA VERDADERA RECETA DE LA PAELLA VALENCIANA

Si hay un plato conocido en España y en el mundo, ese es la paella de Valencia; un plato tradicional, con origen en la albufera de Valencia que se ha convertido en un símbolo de nuestro país.

LA VRAI RECETTE DE PAELLA VALENCIENNE

Quand nous pensons à l'Espagne, nous ne pouvons pas éviter de penser à la paella de Valencia, ce plat traditionnel Espagnol, originaire de l'Albufera de Valencia, qui est devenu un symbole incontournable de l'Espagne.



¿Cuál es el secreto para cocinar una buena paella valenciana?

Para unos será el arroz empleado, para otros el tiempo de cocción, para otros la calidad del pollo o el punto de sal del caldo... Para nosotros el secreto está en que la paella reúna todos estos requisitos.

A continuación, te desvelamos nuestra receta tradicional para cocinar una paella valenciana perfecta para cuatro personas:

¿Connaissez-vous le secret pour cuisiner une bonne paella de Valencia?

Pour certains le secret est la variété de riz utilisé, pour d'autres la qualité des ingrédients, du bouillon ou le temps de cuisson... Pour nous le secret c'est que votre paella respecte ces quatre derniers points.

Si vous continuez à lire, nous vous confions dans les lignes suivantes notre recette secrète de la vraie paella espagnole: la paella de Valencia.



INGREDIENTES Para 4 personas

- 400 gr de arroz de la variedad J.Sendra (o de la variedad Senia, que es obtenida según los principios del slowfood, si nos atrevemos con una cocción de 15 minutos)
- 1 kg de pollo troceado
- 500 gr de conejo troceado
- 200 gr de judías verdes. (posibilidad de comprarlos congelados)
- 100 gr de garrafón seco.
- 4 o 5 alcachofas (opcional).
- 100 gr de tomate triturado.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 cucharada de pimentón rojo molido
- 1 cucharada de colorante alimentario para paella o azafrán
- Sal
- Caldo/fondo de pollo o verduras – 2,5 o 3 partes de caldo por 1 parte de arroz

INGREDIENTS Pour 4 personnes

- 400 gr de riz AOC Valencia variété J.Sendra ou riz AOC Valencia variété Senia (si on ose essayer avec une cuisson de 15 minutes) sélection #MajadoGourmet
- 1 kg de poulet prédécoupé
- 500 gr de lapin prédécoupé
- 200 gr de haricots verts plats (possibilité de les acheter surgelés et décongeler).
- 100 gr de haricots blancs plats de valencia « garrofó ».
- 4 ou 5 artichauts (optionnel).
- 100 gr de tomate râpé.
- 6 cuillères d'huile d'olive.
- 1 cuillère de paprika moulu.
- 1 petite cuillère de safran ou colorant alimentaire spéciale paella.
- Sel
- Bouillon ou fumet de poulet ou légumes –proportion : 2,5 ou 3 volumes de bouillon par volume de riz.





ELABORACIÓN

En primer lugar, vertemos el aceite en la paella con el fuego encendido.

Una vez que el aceite esté caliente, añadimos el conejo y el pollo hasta que queden bien sofritos y adquieran un color dorado.

ÉLABORATION

Tout d'abord, on met de l'huile d'olive dans une poêle à paella sur feu moyen.

Une fois que l'huile est chaude, on ajoute le poulet et le lapin et on remue sans arrêt jusqu'à ce qu'ils



Debemos de darle la vuelta a los trozos de carne regularmente para que se hagan por completo.

A continuación, añadimos la verdura troceada y la rehogamos unos minutos. Ahora es el momento de verter el tomate triturado y sofreír junto a la verdura y la carne, removiendo constantemente.

Cuando el tomate lleva unos minutos, añadimos el pimentón. Es importante que el fuego sea suave a la hora de añadir el pimentón para que no se queme. Removemos el pimentón apenas un instante y procedemos a añadir el caldo, una pizca de sal y la dejamos cocer durante 20 minutos aproximadamente.

Transcurridos los 20 minutos, hemos de probar el punto de sal. En este momento, el caldo deberá estar muy sabroso, ligeramente salado, ya que el arroz durante la cocción absorberá parte de la sal.

Por último, ha llegado el momento de añadir el arroz. La forma tradicional de ponerlo es haciendo una cruz en el agua hirviendo y repartiéndose de modo uniforme por la superficie de la paella.

aient une couleur dorée et soient cuits.

Après on ajoute les légumes et on laisse cuire pendant quelques minutes. On baisse le feu, et on ajoute de la tomate râpée. On fait cuire tout ensemble sans arrêter de remuer.

Quelques minutes après avoir ajouté la tomate râpée, on met le feu douce et on ajoute le paprika. On remue sans arrêt et on ajoute le bouillon ou fumet, on met du sel et on laisse cuire 20 minutes à feu moyen.



Passées 20 minutes, on goûte le bouillon, à ce moment il devra être très savoureux et légèrement salé, car le riz va absorber une partie du sel pendant la cuisson. Donc, on corrige la saveur avec du sel s'il faut.

Après, le moment d'ajouter le riz est arrivé. La recette traditionnelle nous invite à le mettre en forme de croix pour après le répartir de façon uniforme dans la poêle.



Aprovecharemos ahora para probar y rectificar la sal. A continuación, agregamos el azafrán o el colorante sobre el arroz para evitar la aparición de grumos.

El tiempo de cocción del arroz es muy importante (la cocción del arroz D.O Senia no debe pasar los 15 minutos) ,de esta manera, cocemos a fuego muy fuerte durante 7 minutos aproximadamente, o hasta que el arroz medio cocido comience a asomar.

En este momento debemos bajar el fuego casi al mínimo y dejar cocer otros 6 minutos más. Cada variedad de arroz tiene una cocción total específica a tener en cuenta:

- Arroz Senia 15 minutos
- Arroz J Sendra 16-17 minutos
- Arroz Albufera ou Bomba 18 minutos

Transcurridos los 6 minutos, si la paella no tiene nada o casi nada de caldo, dejamos que cueza los últimos 4 minutos mas a fuego muy muy suave, si la paella tuviera aún mucho caldo, estos 4 minutos finales la cocinaremos con un fuego medio.

Ensuite, on goûte le niveau de sel une dernière fois, et nous mettons le safran ou colorant spécial paella au-dessus du riz.

Le temps de cuisson est très important, (la cuisson du riz AOC Valencia de la variété Senia ne doit pas dépasser les 15 minutes) selon la variété utilisée de riz il faudra un temps de cuisson spécifique:

Si l'on met comme référence le riz Senia, on cuisine à feu vif pendant 7 minutes environ, et quand le riz sera mi cuit, on baisse le feu au minimum et on laisse cuire pendant 6 minutes encore.

- Le riz Senia 15 minutes (parfait pour la paella de Valencia)
- Le riz J Sendra 16-17 minutes
- Le riz Albufera ou Bomba 18 minutes

Après ce 6 minutes, si la paella n'a presque plus de bouillon on laisse cuire les dernières 4 minutes à feu très doux, si la paella a encore du bouillon on cuit les dernières 4 minutes à feu moyen.



En conclusión, cocinamos la paella en total entre 14 y 16 minutos con la variedad Senia.

TRUCO: cabe destacar que si dejamos reposar la paella durante 5 minutos una vez retirada del fuego el arroz quedará en su punto.

¡Qué aproveche!

Pour résumer, le temps total de cuisson de la paella avec le riz est de 14 à 16 minutes avec la variété Senia.

ASTUCE: laisser reposer la paella 5 minutes une fois la cuisson terminée pour que le résultat soit parfait.

Bon appétit !

RECETA ARROZ DE MARISCOS

Hay mil formas de hacer una paella de marisco, la elaboración depende de cada cocinero. Lo fundamental es, una buena materia prima y un buen fondo de pescado, marisco y/o verduras.

Os dejamos una receta de paella de mariscos fácil y rápida. En 20 minutos conseguirás una riquísima paella para 2 personas. Si sois 4, 6 ... solo tenéis que multiplicar las cantidades por 2 o 3 o por el múltiplo que corresponda según los comensales.

RECETTE ARROZ (PAELLA) AUX FRUITS DE MER

Il y a différentes façons de cuisiner une bonne paella aux fruits de mer, l'élaboration change avec chaque chef. Pour nous, il y a surtout deux choses indispensables : une matière première de qualité, et un bon fumet (ou bouillon) de poisson et fruits de mer.

Vous pouvez trouver ci-dessous notre recette de paella aux fruits de mer pour avoir un succès assuré. Une recette facile et rapide à préparer, en 20 minutes, pour 2 personnes, si vous êtes 4, 6 ... il suffit de multiplier les quantités, et voilà !





INGREDIENTES Para 2 personas

- 200 g arroz Senia de la Albufera de Valencia (selección majado gourmet)
- Aceite de oliva virgen extra variedad Arbequina (selección majado gourmet)
- 1 Tomate rallado
- Sal al gusto

INGREDIENTS Pour 2 personnes

- 200 g de riz AOC Valencia de la variété Senia, cultivé à l'Albufera de Valencia (sélection majado gourmet)
- Huile d'olive vierge extra variété Arbequina (sélection majado gourmet)
- 1 tomate râpé
- Du sel



- 1/2 cuchara de café de pimentón
- 1 cucharita de café de colorante para paella o azafrán
- Una sepia grande troceada
- 4 gambas medianas del mediterráneo
- 2 cigalas medianas.(opcional)
- 8 colas de gambas peladas.
- Un fondo de pescado y mariscos (un poco más del doble de volumen que de arroz)
- Une demie petite cuillère de paprika
- 1 petite cuillère de colorant alimentaire pour paella ou safran
- Une seiche coupée en morceaux
- 4 crevettes moyennes
- 2 langoustines de taille moyenne
- 8 queues de crevettes
- Un fumet (ou bouillon) de poisson et fruits de mer – un peu plus de 2 fois le volume de riz, vous pouvez mesurer avec un verre par exemple

ELABORACIÓN

En una paella ponemos el aceite de oliva virgen extra, calentamos a fuego medio.

Pasamos la gamba, la cigala y las colas de gamba por el aceite caliente ligeramente y reservamos.

Pasamos la sepia troceada y sofreímos, dejamos sepia un tiempo y añadimos el tomate rallado, dejamos sofreír.

ÉLABORATION:

Dans une poêle spéciale paella on met un peu d'huile d'olive et on chauffe au feu moyen.

On fait revenir dans l'huile d'olive les crevettes, les langoustines et les queues de crevette légèrement, et après sortir de la poêle et réserver pour plus tard.

On fait revenir dans l'huile d'olive la seiche coupée en morceaux, on ajoute la tomate râpée, et on laisse cuire en remuant pendant quelques minutes.



Bajamos el fuego y añadimos el arroz Senia #MajadoGourmet y lo movemos para integrarlo con el aceite para que el arroz se impregne de todos los aromas. Cuidado con el exceso de aceite que no es bueno para un resultado óptimo.

Añadimos la sal, el pimentón y azafrán. Removemos.

Subimos el fuego (alto y pasamos después de unos minutos a fuego medio). Añadimos el fondo (una parte de arroz por algo más de dos de fondo)

Después de 8 minutos de cocción añadimos las colas de gambas reservadas.

Cuando faltan 4 minutos se añaden las cigalas y las gambas decorando la paella.

La cocción con arroz Senia de 15 a 17 minutos y dejar reposar.

Se deja reposar de 5 a 10 minutos y ... ¡feliz comida!

On baisse le feu et on ajoute le riz AOC Valencia de la variété Senia #MajadoGourmet et on remue pour que le riz imprègne de tous les arômes. Attention avec l'excès d'huile d'olive car ce n'est pas bon pour un résultat optimal.

Ajouter du sel, paprika et safran (ou colorant spéciale paella) et remuer.

Laisser quelques minutes à feu moyen et après monter à feu puissant. Ajouter le fumet ou bouillon (un peu plus de 2 fois le volume de riz)

Après 8 minutes de cuisson on ajoute les queues de crevettes que l'on avait réservées avant.

4 minutes avant la fin de la cuisson, on place dans la paella les langoustines et les crevettes.

La cuisson parfaite du riz Senia est de 15 à 17 minutes, il ne faut pas dépasser ce temps.

On laisse reposer 5 minutes et... bonne dégustation !



RECETA ARROZ NEGRO

RIZ A L'ENCRE DE SEICHE



Uno de los platos míticos de la región levantina es el arroz negro con tinta de sepia, almejas, sepias y gambas. Un plato delicioso y original servido en la tradicional paella (recipiente). Acompáñalo de un alioli casero para hacer la degustación aún más deliciosa.

Nuestra receta se elabora de forma muy fácil y el resultado es delicioso. Para convertirlo en una receta todavía más glamurosa si cabe podéis añadir un bogavante y el resultado será exquisito.

Un des plats incontournables de la région méditerranéenne espagnole est le riz à l'encre de seiche, aux palourdes, seiche et crevettes. Un plat délicieux et original qui est servi dans un récipient que s'appelle paella. Il peut être accompagné par la fameuse sauce ailloli espagnol.

Notre recette est très facile à élaborer, et le résultat sera délicieux. Pour un petit plus, vous pouvez ajouter un homard à cette recette pour un déjeuneur luxe.



INGREDIENTES Para 2 personas

- 200 g arroz Senia de la Albufera de Valencia (selección majado gourmet)
- Aceite de oliva virgen extra (selección majado gourmet)
- 1 Tomate rallado
- Sal al gusto
- 1/2 cuchara de café de pimentón
- 1 cucharita de café de colorante para paella o azafrán
- Una sepia grande troceada (limpia)
- 4 gambas medianas del mediterráneo (opcional)
- 1 bogavante (opcional)
- 100 gr de almejas
- 10 gr de tinta de sepia (2 cucharadas)
- Un fondo de pescado y mariscos (un poco más del doble de volumen que de arroz)

INGREDIENTS Pour 2 personnes

- 200 g de riz AOC Valencia de la variété Senia, cultivé à l'Albufera de Valencia (sélection majado gourmet)
- Huile d'olive vierge extra variété Arbequina (sélection majado gourmet)
- 1 tomate râpé
- Du sel
- Une demie petite cuillère de paprika
- 1 petite cuillère de colorant alimentaire pour paella ou safran
- Une seiche coupée en morceaux (nettoyée)
- 4 crevettes moyennes (optionnel)
- 1 Homard (optionnel)
- 100 gr de palourdes
- 10 gr d'encre de seiche (2 cuillères)
- Un fumet (ou bouillon) de poisson et fruits de mer – un peu plus de 2 fois le volume de riz, vous pouvez mesurer avec un verre par exemple



ELABORACIÓN

Primero limpiamos la sepia si hiciera falta y las almejas para quitarles la arena, aconsejamos meterlas en agua 3 horas antes con una gotita de vinagre, e ir cambiando el agua o comprarlas directamente limpias.

(OPCIONAL) Marcar el bogavante partido por la mitad y las gambas en la paella, y reservar.

Calentar el aceite de oliva en una paella y sofreír la sepia troceada con su tinta, añadir el tomate rallado y dejar reducir un poco a fuego medio.

Después a fuego lento, echar el arroz D.O Valencia de la variedad Senia, el pimentón, el azafrán o colorante y removemos para que el arroz se impregne de todos los aromas. A partir de este momento el tiempo total de cocción será de 15-17 minutos.

Subimos el fuego y añadimos el caldo.

Cuando el caldo haya reducido a la mitad, y queden más o menos 5-6 minutos, añadimos las almejas y el

ÉLABORATION

D'abord on nettoie la seiche s'il le faut ainsi que les palourdes (pour retirer le sable) on conseille mettre les palourdes dans l'eau salée 3 heures avant ou les acheter déjà nettoyées.

(OPTIONNEL) On fait cuire juste un peu, à la plantxa, dans la poêle à paella, le homard et on met de côté. Faire cuire aussi et réserver les crevettes.

On chauffe de l'huile d'olive dans la poêle et on fait cuire la seiche coupée en morceaux avec l'encre et la tomate râpée pendant quelques minutes à feu moyen.

Après à feu très doux, on ajoute le riz AOC Valencia variété Senia, le paprika, le safran et le sel, et on remue pour que le riz imprègne des arômes. À partir de ce moment le temps total de cuisson sera de 15-17 minutes.

On monte à feu vif et on ajoute le bouillon ou fumet de poisson.

Quand le bouillon aura réduit de moitié, plus ou moins 5-6 minutes après, on ajoute les palourdes et le



bogavante y gambas (opcional), bajamos a fuego medio.

Esperamos a que se complete la cocción de 15-17 minutos en total desde el momento que hemos indicado antes y apagamos el fuego.

Os aconsejamos acompañar esta deliciosa receta con un ali oli casero.

¡Que aproveche!

homard (optionel), mettre sur feu moyen.

On attend la fin de la cuisson, 15-17 minutes après que le riz ait été ajouté et on éteint le feu.

Nous vous conseillons accompagner ce plat d'un ailoli à l'huile d'olive.

Bon appétit !



RECETA ARROZ AL HORNO ESTILO MAJADO GOURMET

RECETTE RIZ AU FOUR FAÇON MAJADO GOURMET



A continuación, os contamos todos los secretos de una deliciosa receta tradicional valenciana muy especial para nosotros: el arroz al horno, con nuestro toque especial: la chistorra de Navarra.

Voici une délicieuse recette traditionnelle de Valence qui nous est très chère : le riz au four avec notre touche spéciale, la chistorra de navarra.



El arroz al horno es un plato ideal para disfrutarlo los domingos con amigos o en familia.

Para facilitarte la tarea en la cocina y que triunfes en la próxima comida familiar o con amigos, te damos todos los pasos para cocinar de forma fácil nuestra receta de arroz al horno y si quieres un toque perfecto te proponemos utilizar nuestro arroz Albufera D.O Valencia con el que obtendrás un arroz en su punto y el ingrediente estrella que lo hace tan especial: la chistorra navarra artesana, que le aporta un sabor inigualable.

Te proponemos también que utilices un buen caldo casero de pollo y verduras o de cocido porque el resultado será exquisito.

INGREDIENTES Para 5/6 personas

- 500 g arroz albufera D. O de Valencia (selección majado gourmet)
- Chorrito de aceite de oliva virgen extra monovarietal arbequina (selección majado gourmet)

Le riz au four est une recette parfaite à déguster lors d'une réunion familiale ou entre amis, dans les lignes suivantes vous trouverez tous les secrets pour cuisiner d'une façon facile et rapide cette recette.

Pour un résultat optimal nous vous conseillons d'utiliser notre riz AOC Valencia variété Albufera ou variété Bomba, pour obtenir un riz parfaitement cuit avec une absorption d'arômes superbe. En plus avec la chistorra artisanale de navarra vous réussirez à cuisiner un riz au four original avec une saveur inimitable.

La clé pour la réussite de cette recette, c'est aussi le bouillon, nous vous conseillons d'utiliser un bouillon de qualité de poulet ou légumes.

INGREDIENTS Pour 5/6 personnes

- 500 gr de riz de la variété Albufera ou Bomba AOC Valencia (sélection majado gourmet)
- Huile d'olive vierge extra monovariétél arbequina (sélection majado gourmet)



- 300g chistorra navarra medalla de oro (selección majado gourmet)
- Morcilla de Onteniente.
- 1 cabeza de ajos de la mancha
- Carne picada de ternera (para las pelotas de ternera)
- 2 trozos de tocino
- Un puñado de garbanzos ya cocidos
- Trozos pequeños de costilla de cerdo sin hueso
- 2 patatas no muy grandes partidas por la mitad
- Tomate rallado y un tomate no muy grande
- Sal
- Azafrán o colorante
- Pimentón dulce de la vera
- Laurel y Romero
- Fondo/Caldo de pollo y verduras (2,5 o 3 partes de caldo, 1 parte de arroz)
- 300g chistorra navarra (sélection majado gourmet)
- Boudin noire (style espagnol).
- 1 tête d'ail
- Viande de bœuf ou veau hachée (pour les boulettes de bœuf)
- 2 morceaux de lard
- Une poignée de pois chiches
- Des petits morceaux de côtes de porc sans os
- 2 pommes de terre taille moyenne
- Tomate râpée et un tomate entier pas trop grand
- Sel
- 1 cuillère de safran ou colorant alimentaire
- Paprika doux de la Vera
- Laurier y romarin.
- Fumet ou bouillon de poulet ou/et légumes (2,5 ou 3 fois le volume de riz)

ELABORACIÓN

En una cazuela de barro, ponemos aceite de oliva virgen Extra, calentamos e introducimos el ajo desgranado, sofreímos las pelotas la morcilla y reservamos.

ÉLABORATION

Nous commençons par mettre de l'huile d'olive dans un plat en terre cuite rond, on chauffe et on met les gousses d'ail. On fait cuire les boulettes de bœuf, le boudin noir et on met de côté une fois cuit. On fait



Sofreímos la costilla, después de unos minutos el tocino o panceta, garbanzos y la patata. añadimos el tomate y dejamos reducir. Al sofrito le añadimos el arroz, el pimentón dulce, azafrán o colorante y la sal.

Le damos unas vueltas para que el arroz se impregne de los aromas del sofrito y le añadimos el fondo de pollo y verduras.

La chistorra la hacemos en el horno 10 minutos a 200 grados y reservamos. (se retira toda la grasa sobrante).

Colocamos en la cazuela el ½ tomate partido por la mitad en el centro de la cazuela.

Metemos la cazuela en el horno a 200 grados durante 30 minutos (más menos).

A los 15 minutos de horno se incorporan las pelotas, la morcilla y la chistorra y dejamos terminar.

¡Se deja reposar 10 minutos y feliz comida!!

cuire les côtes de porc, et après quelques minutes on ajoute le lard, les pois chiches, la pomme de terre, la tomate et on laisse cuisiner. Après on ajoute le riz, le paprika, le safran ou colorant alimentaire, et le sel.

On remue pour que le riz s'imprègne de tous les aromes des ingrédients et on ajoute après 1 minute le bouillon ou fumet.

On cuit la chistorra 10 minutes au four à 200 degrés et on réserve.

On ajoute la tomate coupée à la moitié, au centre du plat en terre.

Après il faut mettre le plat en terre au four à 200 degrés pendant 30 minutes environ.

15 minutes avant la fin de la cuisson, on ajoute les boulettes de bœuf, le boudin noir, la chistorra et on laisse finir la cuisson.

Une fois la cuisson terminée, on laisse reposer 10 minutes, et c'est prêt !



**RISOTTO DE PARMESANO Y
TRUFA CON TATAKI DE
PICAÑA MADURADA**

**RISOTTO DE PARMESAN ET
TRUFFE AVEC TATAKI DE
VIANDE MATUREE**



Descubre una receta deliciosa y original muy fácil de elaborar: Risotto con la crema de parmesano y trufa majado gourmet, acompañado por un delicioso tataki de carne madurada.

Découvrez une recette délicieuse, originale et d'élaboration facile : Risotto avec la crème de parmesan et truffe Majado Gourmet, accompagné par un extraordinaire tataki de notre viande maturée.



INGREDIENTES Para 2 personas

- 200 gr de nuestro Arroz con Denominación de Origen Valencia, de la variedad Bomba o Albufera.
- 1 bote de crema de parmesano y trufa #majadogourmet
- Alrededor de 0,8L de caldo o un buen fondo de pollo o verduras.
- 100 ml de vino blanco (opcional)
- 50 gr de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 150 gr de parmigiano reggiano rallado
- 200 gr de carne madurada entrecote o picaña (2 dedos de grosor)

ELABORACIÓN

Se pone mantequilla, o aceite de oliva virgen extra, en una sartén, y se le echa un poquito de pimienta para que coja un tono picante.

En la misma mantequilla se echan los 200 gramos de arroz y movemos para que se impregne

INGREDIENTS Pour 2 personnes

- 200 gr de notre riz AOC Valencia variété Bomba ou Albufera.
- 1 pot de crème de parmesan et truffe. #majadogourmet
- Environ 0,8L de bouillon de légumes, bœuf ou Poulet
- 100 ml du vin blanc (option)
- 50 gr de beurre demi sel
- Sel/poivre
- 150 gr parmigiano reggiano rappé
- 200 gr de viande maturée faux filet ou picanha (épaisseur 2-3 cm)

ÉLABORATION

On fait fondre le beurre demie sel dans une poêle (ou on chauffe de l'huile d'olive vierge extra), on ajoute du poivre.

Dans la même poêle que nous avons utilisée pour les cèpes, on ajoute le 200 g de riz et on laisse



con la mantequilla a fuego muy bajo, en este momento añadimos el vino blanco (opcional) para que se vaya reduciendo hasta que se evapore por completo.

Luego añadimos el caldo poco a poco, y se va removiendo a fuego medio hasta que el arroz coja la textura deseada.

Una vez pasados los 17 minutos, se le echa nuestra crema de parmesano y trufa y el parmesano rallado y se sigue removiendo sin parar durante 1 minuto más hasta que quede todo homogéneo. Apagamos el fuego, y se añade sal y pimienta al gusto, y se sigue removiendo revisando la textura. Se puede añadir parmesano en polvo si se desea.

Para el tataki, calentamos una sartén con dos gotas de aceite de oliva, salpimentamos la pieza, cuando esté bien caliente la sartén, cocinamos la pieza entera 2 minutos de cada lado. Luego cortamos en tiras para colocar los trozos sobre cada plato de risotto.

cuire à feu très doux, et on ajoute le vin blanc pour le faire réduire jusqu'à que tout l'alcool soit évaporé.

On ajoute après le bouillon à feu moyen, sans arrêter de remuer jusqu'à ce que le riz prenne de la texture

Après ces 17 minutes, on ajoute notre crème de parmesan et truffe, ainsi que le parmesan râpé et on n'arrête pas de remuer pendant une minute.

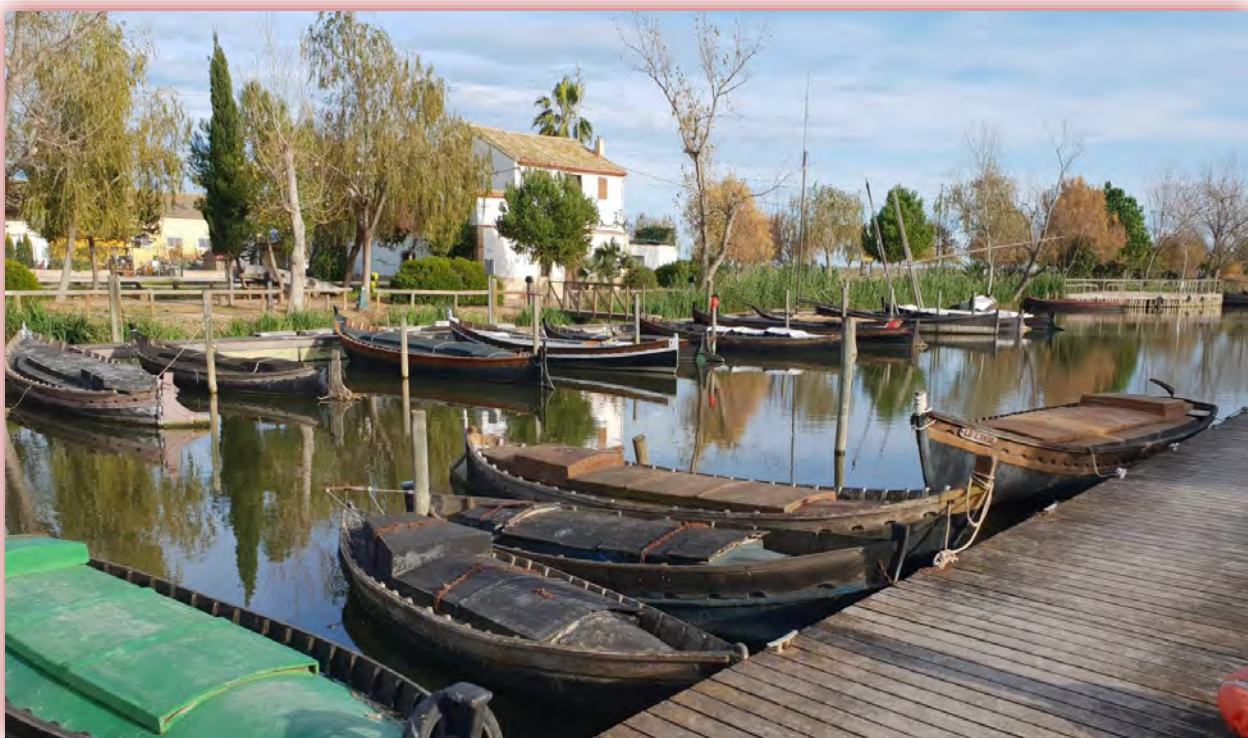
On éteint le feu, on ajoute le sel et le poivre, et on remue pour vérifier que la texture est correcte. Vous pouvez ajouter du parmesan en poudre si vous le désirez.

Pour le tataki, on met du sel et du poivre à la viande, après, il faut chauffer une poêle avec 2 gouttes d'huile d'olive, une fois que la poêle est bien chaude, on cuisine 2 minutes de chaque côté la pièce entière. Après on fait la découpe pour mettre des petites tranches au-dessus du risotto, comme sur la photo.



Se deja reposar unos minutos, y ya podemos disfrutar de un risotto de parmesano y trufa con tataki de carne madurada riquísimo.

On laisse reposer le risotto. Et votre risotto aux cèpes avec crème de parmesan à la truffe est prêt pour dégustation, bon appétit!



**RECETA DE RISOTTO DE SETAS
CON SALSA PARMESANO Y
TRUFA**

**RECETTE RISOTTO DE CEPES
AVEC CREME DE PARMESAN ET
TRUFFE**



Vienen otra vez amigos a cenar a casa y ya no sabes que cocinarles... te proponemos una receta muy fácil y rápida para sorprender a tus invitados y proponerles un plato digno de restaurante gastronómico: un risotto de setas con salsa de parmesano y trufas al estilo majado gourmet.

Vous avez des invités à la maison, et vous n'avez plus d'idées pour cuisiner... nous vous proposons une recette très facile et rapide pour surprendre vos invités et leur proposer un plat digne de restaurants gastronomiques : un risotto aux cèpes avec crème de parmesan et truffe façon Majado Gourmet.



INGREDIENTES Para 2 personas

- 200 gr de nuestro Arroz D.O. Valencia de la variedad Bomba o Albufera.
- 1 bolsita de setas silvestres deshidratadas o boletus eludis deshidratados #majadogourmet según preferencia (40 gr equivalen a 400 gr de setas rehidratadas)
- 1 bote de la crema #majadogourmet de parmesano y trufa
- Alrededor de 0,8L de caldo para 200 gr de arroz
- 100 ml de vino blanco (opcional)
- 50 gr de mantequilla
- Sal y pimienta al gusto
- 150 gr de parmigiano reggiano rallado

ELABORACIÓN

PASO PREVIO - Se hidratan las setas previamente durante por lo menos 3 hrs, una vez hidratadas se secan para utilizarlas.

Una vez hidratadas comenzamos con la elaboración de la receta:

INGREDIENTS Pour 2 personnes

- 200 gr de notre riz AOC Valencia variété Bomba ou Albufera
- 1 sac de cèpes silvestres séchées ou boletus eludis #majadogourmet (40g de champignons secs correspondent à environ 400g de champignons réhydratés).
- 1 pot de crème de parmesan et truffe #majadogourmet
- Environ 0,8L de bouillon pour 200 gr de riz
- 100 ml du vin blanc (option)
- 50 gr de beurre demie sel
- Sel/poivre
- 150 gr parmesan reggiano rappé

ÉLABORATION

3h avant - Réhydrater les cèpes pendant au moins 3 heures, et sécher avec un torchon avant toute utilisation.

Une fois que les cèpes sont hydratées on commence avec l'élaboration de la recette:





Se pone mantequilla, o aceite de oliva virgen extra, en una sartén, y se le echa un poquito de pimienta para que coja un tono picante. Se saltean las setas hidratadas en la sartén con la mantequilla y la pimienta, y se reservan.

En la misma mantequilla se echan los 200 gramos de arroz y movemos para que se impregne con la mantequilla a fuego muy bajo. En este momento añadimos el vino blanco para que se vaya reduciendo hasta que se evapore por completo.

Luego añadimos el caldo poco a poco, y se va removiendo a fuego medio hasta que el arroz coja la textura deseada.

Cuando lleva 7 minutos de cocción se añaden las setas cortadas en trozos, y se sigue removiendo y ligando durante 10 minutos más.

On fait fondre le beurre demi sel dans une poêle (ou on chauffe de l'huile d'olive vierge extra), on ajoute du poivre. On met les cèpes à la poêle avec le beurre et le poivre et une fois prêt, on met de côté.

Dans la même poêle que nous avons utilisé pour les cèpes, on ajoute les 200 g de riz et on laisse cuire à feu très doux , et on ajoute le vin blanc pour le faire réduire jusqu'à ce que tout l'alcool soit évaporé.

On ajoute après le bouillon à feu moyen, sans arrêter de remuer jusqu'à ce que le riz prenne de la texture.

Après 7 minutes de cuisson on ajoute les cèpes coupées en morceaux, et continuer à remuer pendant 10 minutes encore.



Una vez pasados los 17 minutos, se le echa nuestra crema de parmesano y trufa y el parmesano rallado y se sigue removiendo sin parar durante 1 minuto más hasta que quede todo homogéneo.

Apagamos el fuego, y se añade sal y pimienta al gusto, y se sigue removiendo revisando la textura.

Se deja reposar unos minutos, y ya podemos disfrutar de un risotto de setas parmesano y trufa riquísima. Para la presentación aconsejamos usar molde redondo para darle forma y añadimos parmesano en rallado y alguna seta que hemos reservado previamente para decorar.

Après ces 17 minutes on ajoute notre crème de parmesan et truffe, ainsi que le parmesan râpé et on n'arrête pas de remuer pendant une minute.

On éteint le feu, on ajoute du sel et du poivre et on remue pour vérifier que la texture est correcte.

On laisse reposer le risotto, et on peut le mettre en forme avec une moule ronde. Et votre risotto aux cèpes avec crème de parmesan à la truffe est prêt pour dégustation, bon appétit !



MANUEL MAJADO – FUNDADOR MAJADO GOURMET SELECTION



Experto gastronómico y alma del proyecto Majado Gourmet, Manuel Majado ha dedicado toda su vida al estudio del mundo de la gastronomía en todos los ámbitos.

Expert gastronomique et âme du projet Majado Gourmet, Manuel Majado a dédié toute sa vie à l'étude du monde de la gastronomie dans tous les domaines.

Su pasión por la gastronomía combinada con su curiosidad por la historia y cultura de los más diversos países del mundo, le han llevado a descubrir y degustar los mejores productos y las mejores recetas de

algunos de los chefs más reconocidos mundialmente.

Sa passion de la gastronomie associée à sa curiosité pour l'histoire et la diversité culturelle des pays du monde, l'ont mené à découvrir les meilleurs produits, et à déguster les plus belles recettes de chefs mondialement renommés

Pero quizás lo más sorprendente de su experiencia y conversaciones con expertos culinarios de nivel internacional es la gran curiosidad por aprender más acerca de la gastronomía y descubrir nuevos sabores, texturas y productos.

Sa volonté de continuer à apprendre et à découvrir de nouvelles saveurs et textures ainsi que de nouveaux produits a sûrement été la caractéristique la



plus surprenante de toute sa carrière gastronomique et a marqué considérablement ses échanges avec des experts culinaires au plus haut niveau international

Su gran amor por el producto le llevan a experimentar con recetas tradicionales, y viajar y probar para descubrir nuevos vinos, quesos, razas de carne, variedades de aceites, y muchos otros productos para enriquecer las cartas y menús de algunos de los restaurantes más prestigiosos alrededor del mundo.

Son grand amour pour le produit l'a mené à expérimenter avec des recettes traditionnelles mais aussi à voyager et déguster afin de découvrir de nouveaux vins, fromages, races bovines et différentes variétés d'huiles ainsi que bien d'autres produits. Tout cela dans le but d'enrichir ainsi la carte des restaurants les plus prestigieux du monde.

De ahí nació la esencia de Majado Gourmet Selection. Majado Gourmet es la consolidación de una pasión por difundir y distribuir, no sólo información y recetas exclusivas, sino también de poner al alcance de todos, los mejores productos de la gastronomía española, y porque no, del mundo en un futuro.

C'est de là que l'essence de Majado Gourmet est née. Majado Gourmet est le fruit d'une passion qui non seulement diffuse et partage un savoir et des recettes exclusives mais qui rend aussi accessible à tous, les meilleurs produits de la gastronomie espagnole, et pourquoi pas du monde dans le futur à venir.

Puedes seguir a Manuel Majado en Instagram: @manuelmajado57
Vous pouvez suivre à Manuel Majado en Instagram : @manuelmajado57



VICTORIA MAJADO – CO-FUNDADORA MAJADO GOURMET SELECTION



Siguiendo los pasos de su padre (literalmente) desde muy pequeña, poco a poco fue afinando su paladar disfrutando de las mejores comidas en los distintos países del mundo, de las que solo la hija de un apasionado gastronómico puede presumir.

Suivant les traces de son père (littéralement) depuis sa très jeune enfance, Victoria a peu à peu travaillé son palais en dégustant les meilleurs repas autour du monde, dont seulement une fille d'un passionné gastronomique peut avoir accès.

Siempre apasionada por el mundo de la gastronomía, Victoria comenzó su aventura en este sector a los 24 años, creando junto a su padre la empresa familiar Majado Gourmet, dedicada a la selección, desarrollo y comercialización de los productos gastronómicos más selectos.

Toujours passionnée par le monde de la gastronomie, Victoria a commencé son aventure dans ce monde à l'âge de 24 ans, en créant avec son père l'entreprise familiale Majado Gourmet dédiée à la sélection, au développement et à la commercialisation des produits gastronomiques les plus spécifiques.

Tras finalizar sus estudios universitarios en Valencia y París, y después de haber visitado un gran número de restaurantes en la capital francesa, Victoria se convirtió en la responsable directa del éxito de Majado Gourmet en Europa.



Après avoir terminé ses études universitaires à Valencia et Paris, et après avoir visité un grand nombre de restaurants dans la capitale française, Victoria est devenue la responsable directe du succès qu'est devenu Majado Gourmet en Europe.



Estos días, su agenda de trabajo desarrolla entre llamadas o reuniones de trabajo con los mejores profesionales del sector, degustaciones de productos Majado Gourmet con Chefs, entre los que encontramos algunos premiados con estrella Michelin, o

negociaciones con proveedores y distribuidores para expandir la gama de productos Majado Gourmet, que se ofrecen de manera exclusiva tanto por su tienda online como en restaurantes por toda Europa.

Aujourd'hui, son agenda de travail se divise entre rendez-vous avec les meilleurs professionnels du secteur, des dégustations de produits Majado Gourmet avec des chefs dont des étoilés, puis des négociations avec des fournisseurs et distributeurs pour l'expansion et le développement de la gamme de produits Majado Gourmet. Une gamme que l'on peut trouver en exclusivité dans son magasin online ainsi que dans des restaurants européens.

Su ambición: transmitir la cultura gastronómica española y el amor por el producto de calidad a todos los aficionados culinarios alrededor del mundo.

Son ambition : transmettre la culture gastronomique espagnole et l'amour pour le produit de qualité à tous les passionnés culinaires autour du monde.



INFORMACIÓN DE CONTACTO

*Majado Gourmet
Selection*

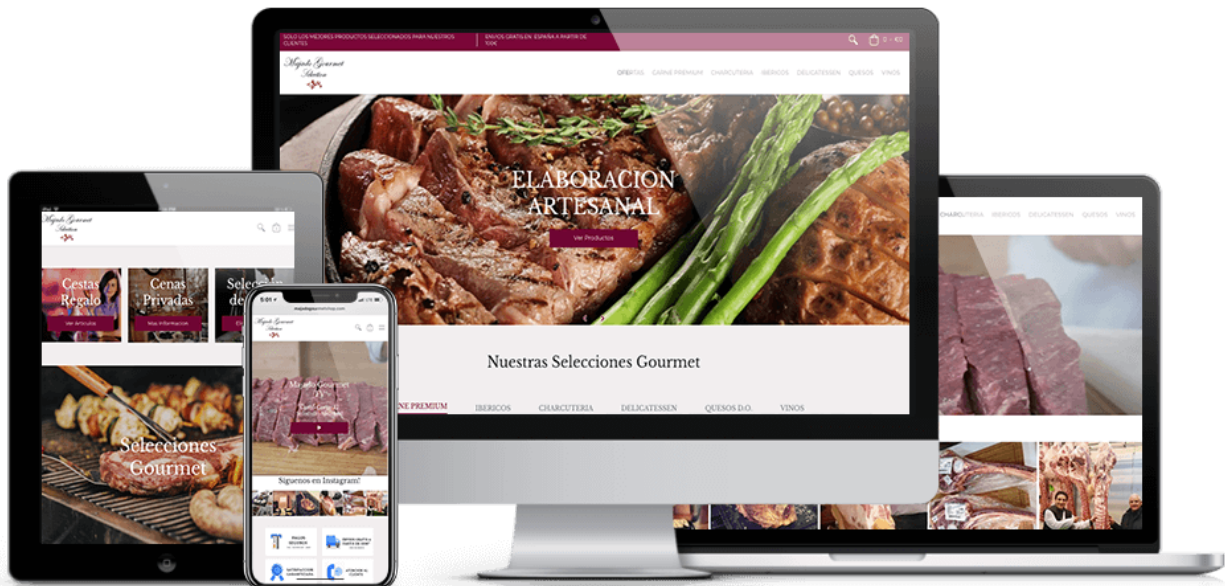

MAJADO GOURMET SELECTION, S.L.

Actor Llorens 38, Bajo B
46021 Valencia, España
+34 647140827

MajadoGourmet@MajadoGourmet.com

Visita nuestra tienda online en:

MajadoGourmetShop.com



El arroz es uno de los ingredientes más importantes de la gastronomía española, por su versatilidad, se pueden realizar muchas recetas distintas, desde las más básicas a las más elaboradas, cuando hay una buena materia prima, los platos a base de arroz son éxito asegurado. En cada región española hay una especialidad arrocería distinta.

Lo que caracteriza al arroz valenciano y lo hace uno de los mejores del mundo, es la capacidad de absorción de sabores y aromas que tiene, que son únicos, ya que absorbe los aromas de todos los ingredientes de una forma intensa, manteniendo una textura firme y agradable que no se deshace con la cocción.

Además, cada receta tiene su variedad de arroz perfecta. En Valencia, trabajamos principalmente con 4 variedades, a continuación, te explicamos las diferencias que harán que una variedad sea mejor que otra en determinadas recetas.

