

ESPECIAL ARROCES

Contenidos:

- Tipos, variedad y características de diferentes arroces.
- Diferencia entre, arroces secos, melosos y caldosos.
- Proporciones entre arroz y líquido, según el tipo de arroz.

Objetivos:

- Conocer las principales variedades de arroces.
- Aprender a elaborar fondos y sofritos como base de las preparaciones.
- Dominar la técnica de cocción, según el arroz a utilizar.
- Desarrollar habilidades para la correcta presentación y emplatado de los arroces.

Duración del curso/taller:

1 mes (inicio: 06 de octubre 2026; final: 27 de octubre 2026)

Días/horario:

Martes de 19:00 a 21:00 horas.

Se imparte en:

Universidad Popular de Arucas – Sede Principal UPA Arucas
C/. Pintor Velázquez, nº 9 (Juan XXIII)

Material que debe llevar el/la usuario/a:

Delantal y un tupper.

Cuota mensual: 40€

Imparte el curso/taller: María Noelia Cedrés Delgado