



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



① Número de publicación: **2 161 177**

② Número de solicitud: 009902507

⑤ Int. Cl.⁷: A23L 1/182

⑫

PATENTE DE INVENCION

B1

② Fecha de presentación: **16.11.1999**

④ Fecha de publicación de la solicitud: **16.11.2001**

Fecha de concesión: **03.01.2003**

⑤ Fecha de anuncio de la concesión: **01.03.2003**

⑤ Fecha de publicación del folleto de patente:
01.03.2003

⑦ Titular/es: **María Dolores Sánchez Navarro
Rafael Alberti, 24
14730 Posadas, Córdoba, ES**

⑦ Inventor/es: **Sánchez Navarro, María Dolores**

⑦ Agente: **No consta**

⑤ Título: **Procedimiento para la obtención de un plato de paella de arroz de gran estabilidad.**

⑤ Resumen:

Procedimiento para la obtención de un plato de paella de arroz de gran estabilidad.

Procedimiento para obtener un plato de paella de gran estabilidad, remojando el arroz en agua durante cinco minutos, sacando la mitad del aceite que se ha utilizado para el sofrito y reservándolo, triturando el sofrito y añadiéndole los ingredientes principales, rehogando y añadiendo azafrán colorante y azafrán en hebra, que le dan color, sazonando, dejando cocer hasta que los ingredientes estén en su punto, poniendo al fuego la paellera con el aceite anteriormente reservado y echando el arroz, removiendo constantemente hasta que éste queda frito, pero no dorado, echando en la paellera el caldo del sofrito hirviendo con los ingredientes, procurando que lo cubra, esperando que el caldo se consuma y envasando en el plato monodosis o bandeja multidosis o bandeja multidosis recubierta de plástico, o bien industrialmente en botes, latas o bandejas al vacío para su comercialización en supermercados.

ES 2 161 177 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP.

DESCRIPCION

Procedimiento para la obtención de un plato de paella de arroz de gran estabilidad.

Es objeto de la presente invención la preparación de un plato de paella de arroz que presenta gran estabilidad para su conservación.

El principal inconveniente de los platos de paella de arroz es que su estabilidad es prácticamente nula, no resistiendo ni siquiera su conservación durante algunas horas en el frigorífico, pues se apelmaza, al tiempo que se entornece, perdiendo su firmeza y provocando el rechazo del consumidor. En consecuencia, se trata de un plato de arroz en paella que no puede recalentarse en microondas o en horno normal o de cualquier otro modo antes de servirse, lo que origina que el cliente, en casos de restaurantes o los particulares en su propia casa, tiene que esperar todo el tiempo que dura su cocción una vez que lo ha pedido, o en casa si lo van a degustar.

Estos inconvenientes se soslayan con la presente invención que consiste en preparar una paella mediante el siguiente procedimiento:

1. Preparar un sofrito en aceite de oliva (tomate, ajo, pimiento, cebollas).
2. Poner a remojar el arroz en agua durante cinco minutos.
3. Escurrir el arroz y tirar el líquido.
4. Sacar la mitad del aceite que se ha utilizado para el sofrito y reservarlo.
5. Triturar el sofrito en la batidora.
6. Volver a echar el sofrito ya pasado al mismo perol en que se ha hecho y añadirle la carne o el marisco, o los espárragos o el champiñón o cualquier tipo de conservas.
7. Rehogar y añadir azafrán colorante y azafrán en hebra.

8. Si entre los ingredientes no figura el marisco echar una copa de vino blanco.

9. Sazonar al gusto.

10. Cuando el vino se ha evaporado echar agua y dejar cocer hasta que los ingredientes estén en su punto.

11. Poner al fuego la paellera con el aceite anteriormente reservado y echar el arroz preparado en el punto 2, removiendo constantemente hasta que éste queda frito, pero no dorado.

12. Echar en la paellera, puesta al fuego, el caldo hirviendo con los ingredientes preparados en el punto 10, procurando que lo cubra, y esperar a que el caldo se consuma, momento en que lo retiramos del fuego.

13. Envasar en plato monodosis o bandeja multidosis recubierta, aunque también podría ser envasado en lata o en bote con las técnicas adecuadas.

La ventaja más destacada de esta patente consiste en que es posible conservar el plato de paella sin que ésta pierda sus características esenciales y organolépticas, pudiendo recalentarse in situ o microondas y servirse a continuación. Características que se pueden rentabilizar, envasándola industrialmente al vacío en botes, latas o bandejas para su distribución comercial en supermercados.

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, así como su funcionalidad a través de un ejemplo no limitativo y las características que la diferencian del estado de la técnica, se hace constar las proporciones e indicaciones anteriormente descritas y representadas en los dibujos adjuntos son susceptibles de modificaciones de detalle en cuanto no alteren su principio fundamental.

REIVINDICACIONES

1. Procedimiento para la obtención de un plato de paella de arroz de gran estabilidad, **caracterizado** por constar de las siguientes fases:

- a) Preparar un sofrito en aceite.
- b) Poner a remojar el arroz en agua durante cinco minutos.
- c) Escurrir el arroz y desprejar el líquido resultante.
- d) Sacar la mitad del aceite que se ha utilizado para el sofrito y reservarlo.
- e) Triturar el sofrito en la batidora.
- f) Volver a echar el sofrito ya pasado al mismo perol en que se ha hecho y añadirle el ingrediente principal.
- g) Rehogar y añadir el azafrán colorante y azafrán en hebra.
- h) Si entre los ingredientes no figura el marisco echar una copa de vino blanco y esperar a que se evapore.
- i) Sazonar a gusto.
- j) Añadir agua y dejar cocer hasta que los ingredientes estén en su punto.
- k) Poner al fuego la paellera con el aceite anteriormente reservado en d) y echar el arroz, removiendo constantemente hasta que éste quede frito, pero no dorado.
- l) Echar en la paellera, puesta al fuego, el caldo hirviendo preparado en j) con los ingredientes, procurando que lo cubra y esperar a que el caldo se consuma.

m) Envasar industrialmente al vacío.

2. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente principal es carne.

3. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente principal es marisco.

4. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente principal es el espárrago.

5. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente principal es el champiñón.

6. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente principal está compuesto por conservas.

7. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** porque el ingrediente principal está compuesto por caracoles.

8. Plato de paella, **caracterizado** por haberse obtenido de acuerdo con las reivindicaciones 1 a 8.

9. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** por envasarse en plato monodosis.

10. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** por envasarse en plato multidosis.

11. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** por envasarse en botes.

12. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** por envasarse en latas.

13. Procedimiento de acuerdo con la reivindicación 1, **caracterizado** por envasarse en plato bandejas.



INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TECNICA

⑤ Int. Cl.⁷: A23L 1/182

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	SIMONE ORTEGA "1800 Recetas de Cocina" Alianza Editorial. El Libro de Bolsillo, n° 428, 16ª ed. Madrid, 1985. Receta n° 183, páginas 148-149 "Paella sencilla".	1,3,8

Categoría de los documentos citados

X: de particular relevancia

Y: de particular relevancia combinado con otro/s de la misma categoría

A: refleja el estado de la técnica

O: referido a divulgación no escrita

P: publicado entre la fecha de prioridad y la de presentación de la solicitud

E: documento anterior, pero publicado después de la fecha de presentación de la solicitud

El presente informe ha sido realizado

para todas las reivindicaciones

para las reivindicaciones n°:

Fecha de realización del informe

26.10.2001

Examinador

I. Galíndez Labrador

Página

1/1