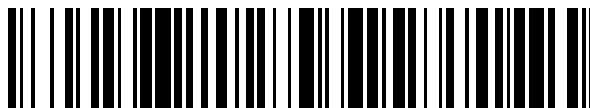


19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **2 610 970**

21 Número de solicitud: 201531314

51 Int. Cl.:

A23L 7/10

(2006.01)

12

PATENTE DE INVENCION

B1

22 Fecha de presentación:

16.09.2015

43 Fecha de publicación de la solicitud:

04.05.2017

Fecha de concesión:

01.02.2018

45 Fecha de publicación de la concesión:

08.02.2018

73 Titular/es:

**GRUPO TRUSANTO SL (100.0%)
C/ Doctor Fleming, 3
28280 Madrid (Madrid) ES**

72 Inventor/es:

TRUJILLANO SÁNCHEZ-TOSCANO, Fernando

74 Agente/Representante:

DONOSO ROMERO, José Luis

54 Título: **Procedimiento de preparación de paellas y fideuás**

57 Resumen:

Procedimiento de preparación de paellas y fideuás, que comprende colocar y mezclar en un recipiente:

- 25-35 gramos de aceite infusionado por ración,
- 20-30 gramos de salmorreta por ración,
- 30-40 gramos de sofrito por ración,
- 0,5-1,5 gramos de ajo por ración,
- 0,5-1,5 gramos de cebolla por ración,
- porciones de carne, pescado y marisco y/o verduras,
- condimentos,
- 200-250 mililitros de caldo soluble por ración,
- 100-120 gramos de arroz o pasta por ración,
- 0,5-1,5 gramos de cúrcuma por ración,
- 0,5-1,5 gramos de aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado para sopa juliana por ración, y cocer en horno y/o a fuego.

ES 2 610 970 B1

Aviso: Se puede realizar consulta prevista por el art. 37.3.8 LP 11/1986.

PROCEDIMIENTO DE PREPARACIÓN DE PAELLAS Y FIDEUAS

DESCRIPCIÓN

5

OBJETO DE LA INVENCION

La presente invención se refiere a un procedimiento de preparación de paellas y fideuás.

10

ANTECEDENTES DE LA INVENCION

Las paellas y fideuás son platos típicos de la gastronomía española, y muy típicas del levante español, que comprenden un guiso de arroz o pasta en fideos, con carne, pescado, mariscos, legumbres, etc.

15

Se conocen multitud de variedades de paellas y fideuás: de carne, de pescado, de mariscos -preparadas con base de cada uno de estos alimentos- o mixtas, si se prepara con base de varios de los mismos, y múltiples formas de preparación, que incluyen desde sofritos previos con verduras hasta sofreír el arroz en crudo.

20

Un aspecto fundamental de una buena paella o fideuá es un buen sabor, que no siempre se consigue ya que a veces las preparaciones no tienen una buena difusión de los sabores en los caldos en los que se cuece el arroz o la pasta, ni por tanto el arroz y pasta consiguen coger dichos sabores. Otras veces, los medios y tiempos empleados para la cocción no consiguen una textura óptima del arroz o de la pasta.

25

DESCRIPCIÓN DE LA INVENCION

El procedimiento de la invención tiene una configuración que consigue un óptimo sabor y textura del arroz y de la pasta.

30

De acuerdo con la invención, el procedimiento comprende colocar y mezclar en un recipiente:

35

-25-35 gramos de aceite infusionado por ración,
-20-30 gramos de salmorreta por ración,

- 30-40 gramos de sofrito por ración,
- 0,5-1.5 gramos de ajo por ración,
- 0,5-1.5 gramos de cebolla deshidratada por ración,
- porciones de carne, pescado y marisco y/o verduras,
- 5 -condimentos,
- 200-250 mililitros de caldo soluble por ración,
- 100-120 gramos de arroz o pasta por ración,
- 0,5-1.5 gramos de cúrcuma por ración,
- 0,5-1.5 gramos de aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado para sopa juliana
- 10 por ración, y

cocer en horno y/o a fuego.

- Se utilizará preferentemente ajo granulado, de diferentes texturas, así como cebolla
- 15 deshidratada, ya que así no rompe el grano de arroz

REALIZACIÓN PREFERENTE DE LA INVENCION

- El procedimiento de preparación de paellas y fideuás de la invención comprende colocar y
- 20 mezclar en un recipiente:
- 25-35 gramos de aceite infusionado por ración,
 - 20-30 gramos de salmorreta por ración,
 - 30-40 gramos de sofrito por ración,
 - 0,5-1.5 gramos de ajo por ración,
 - 25 -0,5-1.5 gramos de cebolla por ración,
 - porciones de carne, pescado y marisco y/o verduras,
 - condimentos,
 - 200-250 mililitros de caldo soluble por ración,
 - 100-120 gramos de arroz o pasta por ración,
 - 30 -0,5-1.5 gramos de cúrcuma por ración,
 - 0,5-1.5 gramos de aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado para sopa juliana
 - por ración, por encima de lo demás, y

cocer en horno y/o a fuego.

35

El aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado para sopa juliana comprende preferentemente una mezcla triturada y molida de modo fino de aproximadamente:

-33,33% en peso de tomate seco,

-33,33% en peso de ñora, y

5 -33,33% en peso de preparado para sopa juliana,

comprendiendo idealmente el preparado de sopa juliana: zanahoria, patata, chirivia, puerro, cebolla, col, apio y perejil.

10 Por su parte, la cebolla comprende idealmente cebolla deshidratada, mientras que el aceite infusionado comprende aceite de oliva virgen extra infusionado con ajo entero o laminado durante 18-26 horas.

La salmorreta comprende idealmente, para una preparación para varias raciones, hornear
15 durante 8 minutos a 230 grados centígrados una mezcla de:

-tomate maduro 600 gramos,

-ajo natural 125 gramos,

-pimentón hojilla 100 gramos,

20 -azúcar 40 gramos,

-perejil 2 gramos,

-tomate frito tamizado 1.500 gramos,

-sal 40 gramos,

-aceite de oliva 91,7 gramos (100 mililitros),

25 -agua 100 gramos (100 mililitros),

y posteriormente homogeneizar mediante triturado.

En este ejemplo muy preferente, el sofrito comprende: tomate al 90-91% en peso, azúcar en
30 4-5% en peso, aceite de oliva virgen extra en 2-3% en peso, sal en 1-1,5% en peso, espesante -por ejemplo almidón de maíz E122- en 0,8-1% en peso, calabacín, cebolla, pimiento y ajo en 0,8-1% en peso, acidulante -por ejemplo ácido cítrico E330- en 0,4-0,5% en peso.

35 Las porciones de carne a utilizar comprenden preferentemente una cantidad comprendida

entre 80-180 gramos por ración de carne de pollo y/o magra de cerdo, y/o conejo. El pollo puede ser troceado (jamoncitos, muslos, etc. admitiéndose todo tipo de carne de pollo, aunque salga reseca) o entero. El cerdo preferentemente es ibérico y vale cualquier parte con magro, por ejemplo secreto de cerdo. El conejo comprende cualquier parte del mismo.

5

Las porciones de pescado y marisco a utilizar comprenden una cantidad comprendida entre 30-140 gramos por ración de uno o más de los siguientes pescados y mariscos (las cantidades varían según los gustos y tamaños del pescado y marisco):

-pescado de roca,

10

-jibia,

-anillas de calamar,

-pulpo cocido (preferentemente troceado),

-gamba pelada,

-gamba langostinera,

15

-alistado,

-mejillón sin concha,

-cigalas.

Las porciones de verduras comprenden una cantidad comprendida entre 25-80, gramos por ración de uno o más de las siguientes verduras:

20

-judía verde (plana o redonda),

-verduras asadas variadas (por ejemplo pimiento, berenjena, cebolla, calabacín, etc. admitiéndose cualquier verdura),

-brócoli,

25

-alcachofas (partidas-enteras, corazones),

-pimiento rojo y verde, idealmente troceado,

-guisantes,

-ajetes,

-espárragos trigueros,

30

-setas naturales (por ejemplo boletus, trompetas, niscalos, etc.)

-puerros.

Por su parte, los condimentos comprenden idealmente alguno o varios de los siguientes:

-pimentón dulce 4 gramos por ración,

35

-tomillo 1 gramos por ración,

- romero 1 gramos por ración,
- hierbas provenzales 2 gramos por ración,
- perejil hoja 1 gramos por ración,
- tinta de calamar-jibia 10 gramos por ración.

5

También se ha previsto que se puedan añadir opcionalmente caracoles, en cantidad de 80 gramos por ración.

10 El caldo soluble puede comprender caldo con base de pescado, que comprendería idealmente, por cada 1.000 gramos:

- 650 gramos de caldo de pescado,
- 300 gramos de fumet profesional de pescado,
- 50 gramos de caldo con base de verdura.

15 Alternativamente, el caldo soluble podría comprender caldo con base de carne, que comprendería idealmente, por cada 1.000 gramos:

- 750 gramos de caldo de pollo,
- 200 gramos de caldo oscuro profesional de carne,
- 50 gramos de caldo con base de verdura.

20

En ambos casos, el caldo con base de verdura comprendería preferentemente, por cada 1.000 gramos, 20-30 gramos de concentrado de caldo de verduras y el resto agua, comprendiendo el agua una mezcla de:

- 55-85% en volumen de agua dulce,
- 25 -15-45% en volumen de agua de mar tratada con ósmosis inversa (preferentemente agua del Mediterráneo).

La adición del caldo se realiza preferentemente con el caldo a temperatura comprendida entre 75 y 95 grados centígrados, si bien podría añadirse a temperatura ambiente, 30 alargando el tiempo de cocción.

La cocción de arroz se realiza en horno a temperatura comprendida entre 185 y 205 grados centígrados en condiciones de humedad del 40-60% por un periodo comprendido entre 16 a 24 minutos. Alternativamente, la cocción del arroz podría realizarse en fuego bajo por un 35 tiempo comprendido entre 9-12 minutos y a continuación en horno a temperatura

comprendida entre 175 y 195 grados centígrados en condiciones de humedad del 0% por un periodo comprendido entre 4 a 8 minutos. Muy preferentemente se utilizará arroz redondo extra delta del Ebro, en caso de paella.

- 5 En caso de fideuá, la cocción de la pasta se realiza a fuego bajo por un tiempo comprendido entre 3-5 minutos desde que empieza a hervir, y a continuación en horno a temperatura comprendida entre 190-200 grados centígrados (muy idealmente 195 grados centígrados) en condiciones de humedad del 50% por un periodo comprendido entre 13 a 24 minutos, dejando reposar a continuación de 4 a 6 minutos.

10

En ambos casos, la cocción se realiza preferentemente en paellera de acero esmaltado (de 34 a 50 cm para 2 a 6-7 raciones).

- 15 Por último, indicar que unas cantidades muy favoritas de forma general para el procedimiento de la invención, comprenderían colocar y mezclar en el recipiente:

- 30 gramos de aceite infusionado por ración,
- 25 gramos de salmorreta por ración,
- 35 gramos de sofrito por ración,
- 20 -1 gramo de ajo granulado por ración,
- 1 gramo de cebolla deshidratada por ración,
- porciones de carne, pescado y marisco y/o verduras,
- condimentos,
- 225 mililitros de caldo soluble por ración,
- 25 -110 gramos de arroz o pasta por ración,
- 1 gramo de cúrcuma por ración,
- 1 gramo de aderezo por ración, por encima de lo demás, y

cocer en el horno y/o a fuego.

30

Descrita suficientemente la naturaleza de la invención, se indica que la descripción de la misma y de su forma de realización preferente debe interpretarse de modo no limitativo, y que abarca la totalidad de las posibles variantes de realización que se deduzcan del contenido de la presente descripción y de las reivindicaciones.

35

REIVINDICACIONES

- 1.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás, **caracterizado porque** comprende colocar y mezclar en un recipiente:
- 5 -25-35 gramos de aceite infusionado por ración,
 -20-30 gramos de salmorreta por ración,
 -30-40 gramos de sofrito por ración,
 -0,5-1,5 gramos de ajo por ración,
 -0,5-1,5 gramos de cebolla por ración,
- 10 -porciones de carne, pescado y marisco y/o verduras,
 -condimentos,
 -200-250 mililitros de caldo soluble por ración,
 -100-120 gramos de arroz o pasta por ración,
 -0,5-1,5 gramos de cúrcuma por ración,
- 15 -0,5-1,5 gramos de aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado para sopa juliana por ración, y
- cocer en horno y/o a fuego.
- 20 2.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según reivindicación 1 **caracterizado porque** el aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado para sopa juliana comprende una mezcla triturada y molida de:
- 33% en peso de tomate seco,
 -33% en peso de ñora, y
- 25 -33% en peso de preparado para sopa juliana.
- 3.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según reivindicación 2 **caracterizado porque** el preparado de sopa juliana comprende zanahoria, patata, chirivia, puerro, cebolla, col, apio y perejil.
- 30
- 4.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la cebolla comprende cebolla deshidratada.
- 35 5.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las

reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el aceite infusionado comprende aceite de oliva virgen extra infusionado con ajo durante 18-26 horas.

- 5 6.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la salmorreta comprende, hornear durante 8 minutos a 230 grados centígrados una mezcla de:
- tomate maduro 600 gramos,
 - ajo natural 125 gramos,
 - pimentón hojilla 100 gramos,
 - 10 -azúcar 40 gramos,
 - perejil 2 gramos,
 - tomate frito tamizado 1.500 gramos,
 - sal 40 gramos,
 - aceite de oliva 91,7 gramos (100 mililitros),
 - 15 -agua 100 gramos (100 mililitros),
- y posteriormente homogeneizar mediante triturado.

- 20 7.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el sofrito comprende: tomate al 90-91% en peso, azúcar en 4-5% en peso, aceite de oliva virgen extra en 2-3% en peso, sal en 1-1,5% en peso, espesante -por ejemplo almidón de maíz E1422- en 0,8-1% en peso, calabacín, cebolla, pimienta y ajo en 0,8-1% en peso, acidulante -por ejemplo ácido cítrico E-330- en 0,4-0,5% en peso.

- 25 8.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** las porciones de carne comprenden una cantidad comprendida entre 80-180 gramos por ración de uno o más de las carnes siguientes:
- pollo,
 - 30 -magra de cerdo y/o
 - conejo.

- 35 9.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** las porciones de pescado y marisco comprenden una cantidad comprendida entre 30-140 gramos por ración de uno o más de

los siguientes pescados y mariscos:

- pescado de roca,
- jibia,
- anillas de calamar,
- 5 -pulpo cocido,
- gamba pelada,
- gamba langostinera,
- alistado,
- mejillón sin concha,
- 10 -cigalas.

10.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** las porciones de verduras comprenden una cantidad comprendida entre 25-80 gramos por ración de uno o más de las siguientes

- 15 verduras:
- judía verde (plana o redonda),
 - verduras asadas variadas,
 - brócoli,
 - alcachofas,
 - 20 -pimiento rojo y verde troceado,
 - guisantes,
 - ajetes
 - espárragos trigueros,
 - seta naturales,
 - 25 -puerros.

11.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** los condimentos comprenden:

- pimentón dulce 4 gramos por ración,
- 30 -tomillo 1 gramos por ración,
- romero 1 gramos por ración,
- hierbas provenzales 2 gramos por ración,
- perejil hoja 1gramos por ración, y/o
- tinta de calamar-jibia 10 gramos por ración.

35

12.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** adicionalmente comprende caracoles en cantidad de 80 gramos por ración.

- 5 13.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el caldo soluble comprende caldo con base de pescado, que comprende por cada 1.000 gramos:
- 650 gramos de caldo de pescado,
 - 300 gramos de fumet profesional de pescado,
 - 10 -50 gramos de caldo con base de verdura.

- 14.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 12 **caracterizado porque** el caldo soluble comprende caldo con base de carne, que comprende por cada 1.000 gramos:
- 15 -750 gramos de caldo de pollo,
- 200 gramos de caldo oscuro profesional de carne,
- 50 gramos de caldo con base de verdura.

- 15.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones 13 o 14 **caracterizado porque** el caldo con base de verdura comprende por cada 1000 gramos, 20-30 gramos de base de caldo de verduras, y el resto de agua.
- 20

- 16.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según reivindicación 15 **caracterizado porque** el agua comprende una mezcla de:
- 25 -55-85% en volumen de agua dulce,
- 15-45% en volumen de agua de mar tratada con ósmosis inversa.

- 17.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la adición del caldo se realiza con caldo a temperatura comprendida entre 75 y 95 grados centígrados.
- 30

- 18.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 16 **caracterizado porque** la adición del caldo se realiza con caldo a temperatura ambiente.
- 35

- 19.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** el arroz comprende arroz redondo extra delta del Ebro.
- 5 20.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** la cocción de arroz se realiza en horno a temperatura comprendida entre 185 y 205 grados centígrados en condiciones de humedad del 40-60% por un periodo comprendido entre 16 a 24 minutos.
- 10 21.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 19 **caracterizado porque** la cocción del arroz se realiza en fuego bajo por un tiempo comprendido entre 9-12 minutos y a continuación en horno a temperatura comprendida entre 175 y 195 grados centígrados en condiciones de humedad del 0% por un periodo comprendido entre 4 a 8 minutos.
- 15 22.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones 1 a 18 **caracterizado porque** la cocción de la pasta se realiza en fuego bajo por un tiempo comprendido entre 3-5 minutos desde que empieza a hervir, y a continuación en horno a temperatura comprendida entre 190-200 grados centígrados en
- 20 condiciones de humedad del 50 % por un periodo comprendido entre 13 y 24 minutos, dejando posteriormente reposar de 4 a 6 minutos.
- 23.-Procedimiento de preparación de paellas y fideuás según cualquiera de las reivindicaciones anteriores **caracterizado porque** comprende colocar y mezclar en un
- 25 recipiente:
- 30 gramos de aceite infusionado por ración,
 - 25 gramos de salmorreta por ración,
 - 35 gramos de sofrito por ración,
 - 30 -1 gramo de ajo granulado por ración,
 - 1 gramo de cebolla deshidratada por ración, (ya que no rompe el grano de arroz)
 - porciones de carne, pescado y marisco y/o verduras
 - condimentos
 - 225 mililitros de caldo soluble por ración
 - 35 -110 gramos de arroz o pasta por ración

-1 gramo de cúrcuma por ración

-1 gramo de aderezo por ración, por encima de lo demás, y

cocer en horno y/o a fuego.

5

10

15

20

25

30

35



- ②① N.º solicitud: 201531314
②② Fecha de presentación de la solicitud: 16.09.2015
③② Fecha de prioridad:

INFORME SOBRE EL ESTADO DE LA TÉCNICA

⑤① Int. Cl.: **A23L1/10** (2006.01)

DOCUMENTOS RELEVANTES

Categoría	⑤⑥ Documentos citados	Reivindicaciones afectadas
A	Página web Gastronomía & Cia. Arroz estilo Alicante. 17.06.2012 [online] [Recuperado 09.12.2015] Recuperado de Internet URL> http://www.gastronomiaycia/2012/06/17/arroz-estilo-alicante...	1-23
A	Página web Gastronomía & Cia. Salmorreta. 16.06.2012 [online] [Recuperado 09.12.2015] Recuperado de Internet URL> http://www.gastronomiaycia/2012/06/16/salmorreta/	1-23
A	Blog Loli Estevez. Culinaria y otras cosas: Fideuá de cigalas y atún. 09.2014 [online] [Recuperado 09.12.2015] Recuperado de Internet URL> http://loliestevez.blogspot.com.es/2014/09/fideua-de-cigalas-y-atun.html	1-23
A	ES 23511918 A1 (SELLÉS E.) 14.02.2011, reivindicaciones 9-16.	1-23
A	ES 2004149 A6 (SEGURA J.) 01.12.1988, reivindicaciones 1-2.	1-23

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 nº:

Fecha de realización del informe
16.12.2015

Examinador
J. López Nieto

Página
1/4

Documentación mínima buscada (sistema de clasificación seguido de los símbolos de clasificación)

A23L

Bases de datos electrónicas consultadas durante la búsqueda (nombre de la base de datos y, si es posible, términos de búsqueda utilizados)

INVENES, EPODOC

Fecha de Realización de la Opinión Escrita: 16.12.2015

Declaración

Novedad (Art. 6.1 LP 11/1986)	Reivindicaciones 1-23	SI
	Reivindicaciones	NO
Actividad inventiva (Art. 8.1 LP11/1986)	Reivindicaciones 1-23	SI
	Reivindicaciones	NO

Se considera que la solicitud cumple con el requisito de aplicación industrial. Este requisito fue evaluado durante la fase de examen formal y técnico de la solicitud (Artículo 31.2 Ley 11/1986).

Base de la Opinión.-

La presente opinión se ha realizado sobre la base de la solicitud de patente tal y como se publica.

1. Documentos considerados.-

A continuación se relacionan los documentos pertenecientes al estado de la técnica tomados en consideración para la realización de esta opinión.

Documento	Número Publicación o Identificación	Fecha Publicación
D01	Página web Gastronomía & Cia. Arroz estilo Alicante. 17.06.2012 [online] [Recuperado 09.12.2015] Recuperado de Internet URL> http://www.gastronomiaycia/2012/06/17/arroz-estilo-alicante...	
D02	Página web Gastronomía & Cia. Salmorreta. 16.06.2012 [online] [Recuperado 09.12.2015] Recuperado de Internet URL> http://www.gastronomiaycia/2012/06/16/salmorreta/	
D03	Blog Loli Estevez. Culinaria y otras cosas: Fideuá de cigalas y atún. 09.2014 [online] [Recuperado 09.12.2015] Recuperado de Internet URL> http://loliestevz.blogspot.com.es/2014/09/fideua-de-cigalas-y-atun.html	
D04	ES 23511918 A1 (SELLÉS E.)	14.02.2011
D05	ES 2004149 A6 (SEGURA J.)	01.12.1988

2. Declaración motivada según los artículos 29.6 y 29.7 del Reglamento de ejecución de la Ley 11/1986, de 20 de marzo, de Patentes sobre la novedad y la actividad inventiva; citas y explicaciones en apoyo de esta declaración

El objeto de la invención es un procedimiento de preparación de paellas y fideuás, caracterizado porque comprende colocar y mezclar en un recipiente:

- 25-35 gramos de aceite infusionado por ración,
 - 20-30 gramos de salmorreta por ración,
 - 30-40 gramos de sofrito por ración,
 - 0,5-1,5 gramos de ajo por ración,
 - porciones de carne, pescado, marisco y/o verduras,
 - condimentos,
 - 200-250 mililitros de caldo soluble por ración,
 - 100-120 gramos de arroz,
 - 0,5-1,5 gramos de cúrcuma por ración,
 - 0,5-1,5 gramos de aderezo a base de tomate seco, ñora y preparado de sopa juliana por ración y
- Cocer en horno y/o a fuego (Reivindicaciones 1-23)

El documento D01 da a conocer un procedimiento para elaborar arroz estilo alicantino que consiste en colocar y mezclar en un recipiente una serie de ingredientes: mariscos, verduras, salmorreta, azafrán, arroz bomba, fumet de pescado y marisco, aceite y sal. El conjunto de ingredientes convenientemente mezclados se cocina con fuego.

El documento D02 divulga la forma de obtención de la salsa salmorreta que se utiliza como base para numerosas elaboraciones alimenticias, como los arroces.

El documento D03 se refiere al método de preparación de fideuá de cigalas y atún que consiste en colocar en una paellera: mariscos, pescados, verduras, salmorreta, pimentón, cúrcuma, sal, perejil, ajo, vino, caldo de pescado y aceite. El conjunto de ingredientes se cocina al fuego y suele terminarse en horno.

El documento D04 divulga un procedimiento para obtener un preparado alimenticio para paella (reivindicaciones 9-16)

El documento D05 da a conocer un procedimiento para la preparación de paella precocinada (reivindicaciones 1-2)

Los documentos D01-D05 forman parte del estado de la técnica próximo a la invención. Sin embargo, ninguno de ellos, tomados solos o en combinación, revelan la invención definida en las reivindicaciones 1-23. Además, en los documentos citados no hay sugerencias que dirijan al experto en la materia hacia la invención definida en las reivindicaciones 1-23. Por lo tanto, el objeto de estas reivindicaciones cumple los requisitos de novedad y actividad inventiva de acuerdo con los Art.6.1 y 8.1 de la Ley de Patentes 11/86.