

METROPOLI

EL  MUNDO

 [<http://bit.ly/2zUmAQT>]

31 de octubre de 2017

GALERÍA

En paella, con plancton... los mejores arroces de Madrid

REDACCIÓN METRÓPOLI

Actualizado: 31/10/2017 10:32

[VER GALERÍA >](#)

En el año 2004, la Asamblea General de Naciones Unidas designó el 31 de octubre como el Día Internacional del Arroz, el cereal más importante del mundo y responsable de una quinta parte de las calorías consumidas en el planeta. La semilla de la planta *Oryza Sativa* es considerada un alimento básico en muchas culturas culinarias, en especial las asiáticas. Además de las paellas y arroces de nuestras latitudes mediterráneas, con la gramínea se elaboran risottos, nigiris variados, postres, guarniciones e infinidad de recetas de oriente a occidente. Repasamos a continuación algunas de las mejores que se pueden probar en Madrid.



Shangai Mama (Infanta Mercedes, 62)

Ku bak crujiente acompañado de pollo y mariscos con huevo de pita pinta.