Magefesa®



MGF
KITCHENWARE

PAELLAS PAN
PAELLAS

Magefesa®

CARBON STEEL PAELLA PAN



ENAMELED STEEL PAELLA PAN

MGF
KITCHENWARE

INTRODUCTION

Welcome to the exciting world of paellas. With your new Magefesa paella pan, you'll discover how easy and fun it is to prepare a wide variety of delicious paellas to savor in the company of family and friends.

Originated in the rice-growing region of Valencia, paella was first cooked by farmers and field workers as an outdoors lunch-time meal. Rice was bulked up in a large shallow pan with whatever was at hand around the countryside: tomatoes, onions, chicken, snails, rabbit and beans. Over time, paella's popularity spread past Spain's borders with many regions adding their own twist. Paella then evolved into more of a festive dish, including different varieties of seafood, meat, sausage and vegetables.

Traditionally cooked over an open fire, today it can easily be prepared at home on your kitchen stove top using a smaller version of the pan. We have included some of the most popular recipes. Enjoy!

MGF

ENAMELED STEEL PAELLA PAN

IMPORTANT: Avoid hitting the product with kitchen utensils during use.

BEFORE FIRST TIME USE: We recommend washing the pan with water and detergent. If the label doesn't come off easily, warm the piece slightly.

PRECAUTIONS DURING USE: This product is designed for use on gas stoves and over firewood. Not suitable for use on induction hobs. Never place the pan on heat when empty. Avoid overheating the pan. Monitor the heat intensity at all times. This pan may be used in the oven but it should never be used in microwaves. Stainless steel or wooden utensils may be used, but avoid hitting the inner surface of the pan with them. Do not expose the pan to sudden changes of temperature, as this may damage the enamel coating.

MAINTENANCE: Although the pan is enamelled, food may still stick. To remove food residues easily, fill the pan with soapy water and let it soak for at least one hour. This will soften the remaining food particles. Wash the pan with detergent and hot water afterwards. Use soft sponges only. Do not use any abrasive detergents as they may damage the surface. Once cleaned, the pan should be stored in a safe place.

MGF

CARBON STEEL PAELLA PAN

IMPORTANT: Avoid hitting the product with kitchen utensils during use.

BEFORE FIRST TIME USE: We recommend boiling a solution of water and vinegar in the pan. If the label doesn't come off easily, warm the piece slightly.

PRECAUTIONS DURING USE: This product is designed for use on gas stoves and over firewood. Not suitable for use on induction hobs. Never place the pan on heat when empty. Avoid overheating the pan. Monitor the heat intensity at all times. This pan may be used in the oven but it should never be used in microwaves. Stainless steel or wooden utensils may be used, but avoid hitting the inner surface of the pan with them. Do not expose the pan to sudden changes of temperature, as this may damage the surface.

MAINTENANCE: Wash the pan with detergent and hot water. Use soft sponges only. Do not use any abrasive detergents as they may damage the surface. Once cleaned, apply a thin layer of cooking oil to the surface, cover with plastic wrap and store it in a safe place.

MGF

ADDITIONAL RICE INFORMATION

RISOTTOS

Risottos are a form of rice cooking from Italy. The way the rice is cooked and the cooking point, al dente, provides the rice with a creamier consistency and giving the taste itself more rice protagonism that the cooking broth. It also tends to be fattier than the Spanish rice.

The technique used to prepare risotto consist of adding the broth slowly, stirring constantly, so grains release its soluble part and they bind the stock, separate usually add butter, cream or some cream cheese. The incorporation of bold and imaginative flavours from the new Italian chefs, being risottos posts of haute cuisine, using amazing combinations such as powder of licorice, coffee with capers, powdered cocoa and saffron, etc.They are dishes that support a wide range of combinations and flavors, and from the point of view of the restoration, they are more comfortable to work than to the paellas and rice national dishes.

MGF

“SOGGY” RICE

The rice is cooked covered from the beginning to the end. It should be prepared in thick and deep casseroles, never in shallow pans as paella pans. The varieties recommended for this type of rice are those that contain a high percentage of amylopectin: Sénia, Bay, Carnaroli, Arborio. We should avoid rice varieties such as Bomba or Basmati. They hardly absorb the flavors, which are exact an olive-green rice.

PAELLA RICE

The main feature of the paella rice is that we get a very thin layer of rice with which we get a dry and loose grain. It is very versatile and goes well with all kinds of ingredients, meats, fish, vegetables, but it is advisable that the cuts are small as the stock will not have much height at the time of cooking.

BAKED RICE

Finishing a rice dish in the oven is a guarantee the grains will cook evenly. It will give us the opportunity to add a layer of cheese, eggs or cream, obtaining a delicious crispy crust.

CRISPY RICE

To get to have a recipe for rice crispy texture can be added to last minute of cooking a vegetable that has a taste neutral and very chopped, so we engañaremos to the palate and get that crunchy touch that would bring this vegetable, cauliflower Cous-cous.

DIFFERENCE OF GRAIN AND BEHAVIORS AFTER COOKING

(Amylose and Amylopectin)

All the rice grain varieties are composed of the same element, starch, and in equal quantity, but not all grains contain the same type of starch. There are two types of starch, amylose and amylopectin. Depending on the percentage of one and another that contains every variety of grain behave in one way or another.

MGF

Greater % of amylase:

- Grains loose after firing.
- More consistent rice.
- Grains dry and hard.
- Lower absorption of flavors.
- Lighter cooking broth.
- Greater resistance to cooking.
- Ideal for cold dishes.

Greater % of amylopectin:

- Higher absorption of flavor in the grains.
- High tack.
- Thicker cooking wines.
- Lower resistance to cooking.
- High wettability and humidity.
- Suitable for Mediterranean recipes. (Rice, paellas)



MGF

RECIPES

RICE “A BANDA”

Ingredients: 4 cups fish stock / 100 gr. tomatoes / 5 garlic cloves / 2 dry Ñoras (small round peppers dehydrated under the sun) / 2 cups rice / 3/4 cup oil / Saffron / Salt.

Directions:

Sauté seedless peppers in a 16” Magefesa paella pan. Remove from pan and blend in a food processor or mortar.

In the same pan, fry sliced garlic, grated tomatoes and then add the blended peppers.

Incorporate rice and let fry gently.

Pour in the broth, salt and sprinkle with the strands of saffron.

Cook on high heat for 10 minutes. Taste and adjust seasoning if necessary. Lower the heat.

Cook until rice nearly dry. Let stand for 10 min.

The dish is usually served with ali- olí. sauce.

If using squid, sauté in the pan prior to adding the rice.

MGF

RICE WITH LOBSTER

Ingredients: 8 cups fish stock / 2.5 pounds lobster / 6 cups of rice / 2 green peppers into a brunoise / 4 ripe tomatoes concasse / 4 garlic cloves / 1 Choricero pepper / Olive oil / Saffron.

Directions: Prepare the fish stock. Chop peppers, garlic and tomatoes. To prepare lobster give a longitudinal cut from the cross of the head to the tail, and then we turn it around and make a cut on the head. We separate the tail from the head and tweezers. In a 16" Magefesa paella pan heat a little mild olive oil and sauté the lobster on the side of the meat. Remove and set aside. Add peppers and garlic to the pan. Cook for a few minutes and then add tomato. Stir in the rice. Saute a few seconds. Pour in fish stock and add the pulp of the pepper choricero, previously put to soak.Incorporate the lobster with the part of the shell facing down. Cook for 15 min. on high heat, add the saffron mashes in a mortar with a few spoonfuls of fish stock. Cook for about 5 min. more. Add more fish stock if you want to get a rice dish on the "soggy" side and some prawn tails. Serve the leftover stock from the paella and then the rice with lobster. If we have an oven, can finish the dish in it. Pace it for 5 min. at 374º F, we will achieve a more uniform cooking of the grains.

MGF


Magefesa®
MGF
KITCHENWARE

CREAMY RICE WITH MONKFISH, FRESH SHRIMP AND SQUID INFUSED WITH SEA URCHINS SCENT

Ingredients: 1 onion, cut in brunoise / 15 squid / 30 uncooked shrimp / 1 can. sea urchins caviar / Fish stock / 1pound carnaroli rice / Cream / 3oz. mozzarella cheese / Salt and white pepper.

Directions: Clean and chop the squid. Peel the shrimp and reserve, then clean the monkfish tail and chop into cubes. In a polished steel paella pan, cook onion in a mixture of oil and butter of the same proportion until soft. Add shellfish, monkfish to the sautéed onion. Reserve in a Magefesa Rice Cooker casserole cook the rice with the fish stock for around 12 minutes. Incorporate rice to the casserole, add a little fish stock, stir. Add cream, chopped mozzarella and saffron. Cook gently for about 5 min. Add the caviar. Season with salt and pepper and give the desired thickness, adding more stock if necessary. With the aid of a cylindrical mold, make a cake with the creamy rice. Place a peeled prawn on top of the rice (keep the head and tail). Brush with the caviar essence and parsley oil.

SEAFOOD PAELLA

Ingredients: 1 pound round grain rice / 1 red pepper / 1 green pepper / 3 oz green beans / 2 ripe concasse tomatoes / 2 garlic cloves / 13 oz clean squid / 7 oz shrimp tail / 9 oz clams / 12 mussels / 6 cups fish stock.

Directions: Cut the peppers and green beans into thin strips. Chop garlic and tomatoes. Clean the calamari and other seafood or fish and sliced it. In a 15” Magefesa paella pan, heat a little of mild olive oil and sauté the vegetables, add chopped garlic and tomato. Cook well and remove. Add the squid to the pan we added the squid, sauté for a few minutes, add fish stock and cook for a few minutes. Incorporate sauté vegetables. Stir in the rice well distributed throughout the pan. Sauté for a few seconds and then cover with the hot fish stock. When it starts boiling, add the prawns, clams and mussels. Cook for about 10 min., reduce heat and let cook until the rice is ready. Broth is usually measured by the volume of rice, the proportion is twice over a little, but it depends on the type of rice that we use and the hardness of the water. To give paella its characteristic color we use saffron which also brings in the flavor.

MGF

INTRODUCCIÓN

Bienvenido al apasionante mundo de las paellas. Con su nueva paella Magefesa descubrirá lo fácil y divertido que es preparar una amplia variedad de deliciosos arroces para degustar en compañía de familia y amigos.

Originaria de Valencia, la paella fue inicialmente cocinada por los trabajadores del campo como un plato para tomar en el almuerzo al aire libre. El arroz se prepara en una gran sartén con bordes planos al que se añadía todo aquello que estaba a mano y que producía el campo: tomates, pollo, cebollas, conejo... Con el tiempo, la popularidad de la paella se extendió mas allá de las fronteras de España y comenzaron a darle su propio giro. La paella evolucionó hacia un plato más festivo, incluyendo diferentes variedades de mariscos, carnes y verduras.

Tradicionalmente cocinada sobre un fuego abierto, hoy puede ser fácilmente preparada en casa en su cocina utilizando una versión más pequeña de la tradicional paella. Hemos incluido algunas de las recetas más populares. Que lo disfrute!

MGF

PAELLAS DE ACERO ESMALTADO

MUY IMPORTANTE: Evite golpear la pieza con los utensilios de cocina.

ANTES DEL PRIMER USO: Se recomienda lavar con agua y detergente. Si la etiqueta del producto no se despega con facilidad, caliente ligeramente la pieza.

PRECAUCIONES DURANTE SU USO: Este tipo de producto está ideado para ser utilizado con fuego de gas y/o leña. No son óptimos para su uso en cocinas vitrocerámicas y de inducción. Nunca ponga el recipiente vacío al fuego. Evite sobrecalentar la pieza. Controle la intensidad del fuego en todo momento. Puede usarse en el horno, pero nunca en el microondas. Pueden utilizarse utensilios de acero inoxidable y madera. No someta la pieza a cambios bruscos de temperatura, ya que pueden dañar el esmalte.

MANTENIMIENTO: Aunque la pieza esté esmaltada, puede que se queden pegados restos de comida. Para eliminarlos, deje la pieza con agua y detergente en su interior durante al menos una hora para reblandecer las partículas de comida. Seguidamente lávela con agua y detergente. No use estropajos y detergentes abrasivos, ya que podrían dañar el esmalte. Una vez limpio, guárdelo en un lugar seguro.

MGF

PAELLAS DE ACERO PULIDO

MUY IMPORTANTE: Evite golpear la pieza con los utensilios de cocina.

ANTES DEL PRIMER USO: Se recomienda hervir una solución de agua y vinagre en la pieza. Si la etiqueta del producto no se despega con facilidad, caliente ligeramente la pieza.

PRECAUCIONES DURANTE SU USO: Este tipo de producto está ideado para ser utilizado con fuego de gas y/o leña. No son óptimos para su uso en cocinas vitrocerámicas y de inducción. Nunca ponga el recipiente vacío al fuego. Evite sobrecalentar la pieza. Controle la intensidad del fuego en todo momento. Puede usarse en el horno, pero nunca en el microondas. Pueden utilizarse utensilios de acero inoxidable y madera. No someta la pieza a cambios bruscos de temperatura, ya que pueden dañar el brillo del producto.

MANTENIMIENTO: Lave la pieza con agua y detergente. Para la limpieza, use estropajos y detergentes no abrasivos, ya que pueden dañar el producto. Una vez limpio, unte con un poco de aceite de cocina el interior de la pieza, envuélvala en plástico especial para alimentos (film transparente) y guárdelo en un lugar seguro.

MGF

INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE EL ARROZ

RISOTTOS

Los risottos son una forma de cocción procedente de Italia. La forma de cocinado y el punto de cocción, al dente, proporciona al arroz una consistencia más cremosa y dando al sabor propio del arroz mayor protagonismo que al caldo de cocción, también suelen ser más grasos que los arroces españoles.

La técnica de elaboración consiste en agregar el caldo poco a poco y removiendo, con lo que los granos sueltan su parte soluble y ligan el caldo, aparte se suele añadir mantequilla, nata ó algún queso cremoso.

La incorporación de sabores atrevidos e imaginativos por parte de los nuevos cocineros italianos, está llevando a los risottos a puestos de alta cocina, con la utilización de combinaciones sorprendentes como Polvo de regaliz, café con alcaparras, polvo de cacao y azafrán, etc.

Son platos que admiten una alta variedad de combinaciones y sabores, y desde el punto de vista de la restauración, son más cómodos de trabajar que las paellas y arroces nacionales.

MGF

ARROZ CALDOSO

El arroz caldoso consiste en cocer el grano cubierto de fondo desde el principio hasta el fin, es aconsejable utilizar pucheros gruesos y hondos, no paelleras. Las variedades recomendadas para los caldosos son los que contienen un alto porcentaje de amilopectina, Sénia, Bahía, Carnaroli, Arborio, Si utilizáramos un Bomba o un Basmati que son variedades que absorben difícilmente el sabor, conseguiríamos un arroz deslavado.

ARROZ AL HORNO

Cuando cocinamos un arroz y le damos un toque de horno conseguimos una cocción uniforme de los granos y también podemos añadir una capa de queso, huevos o crema con el fin de obtener una costra crujiente.

ARROZ CRUJIENTE

Para conseguir que una receta de arroz tenga textura crujiente se puede agregar a última hora de cocción una verdura que tenga un sabor neutro y muy picada, con lo que engañaremos al paladar y obtendremos ese toque crujiente que aportara esta verdura, Cous-cous de coliflor.

MGF

ARROZ EN PAELLA

La característica principal del arroz en paella es que obtenemos una capa muy fina de arroz con lo que conseguimos un grano seco y suelto.

Admite todo tipo de ingredientes, carnes, pescados, verduras, pero es aconsejable que los cortes sean pequeños ya que el caldo no tendrá mucha altura a la hora de la cocción.

DIFERENCIA DE GRANOS Y COMPORTAMIENTOS TRAS LA COCCIÓN (Amilosa y Amilopectina)

Todos los granos de arroz de distintas variedades están compuestos por el mismo elemento, el almidón, y en igual cantidad, pero no todos los granos contienen el mismo tipo de almidón, existen dos tipos de almidones, la amilosa y la amilopectina.

Dependiendo del porcentaje de uno y otro que contenga cada variedad de grano se comportará de una forma u otra.

MGF

Mayor % de amilasa:

- Granos sueltos después de la cocción.
- Arroz más consistente.
- Granos más secos y duros.
- Menor absorción de sabores.
- Caldo de cocción más ligero.
- Mayor resistencia a la cocción.
- Ideal para elaboraciones en frío.

Mayor % de amilopectina:

- Mayor absorción de sabor en los granos.
- Alta pegajosidad.
- Caldos de cocción más gruesos.
- Menor resistencia a la cocción.
- Alta humectabilidad y humedad.
- Aptos recetas mediterráneas (arroz caldoso, paellas).



MGF

RECETAS

ARROZ A BANDA

Ingredientes: 1 L caldo de pescado / 100 gr. tomates / 5 dnt. ajo / 2 Ñoras secas (Pimientos pequeños redondos deshidratados al sol) / 400 gr. arroz / 1,5 dcl. aceite / Azafrán / Sal.

Elaboración:

Sofreír las ñoras sin pepitas en una paella Magefesa de 42 cm.

Retirar y triturar en el mortero.

En la paella, sofreír los ajos laminados, los tomates rallados y agregar las ñoras.

Incorporamos el arroz y dejamos dorar suavemente.

Mojar con el caldo, rectificar de sal y espolvorear con las hebras de azafrán.

Dejar cocer a fuego vivo durante aproximadamente 10 min. Comprobar el punto de sal y bajar el hervor.

Cocer hasta que el arroz esté casi seco, dejar reposar 10 min.

Se suele acompañar con ali-oli.

Si se incorporan calamares, éstos se saltearán antes que el arroz y se dejarán en la paella.

MGF

ARROZ CREMOSO DE RAPE, GAMBA FRESCA Y CHIPIRONES, CON ESENCIA DE ERIZOS

Ingredientes: 1 cebolla picada en brunoise / 15 chipirones / 30 gambas frescas / 1 lat. caviar de erizos / Caldo de pescado para sopa / 1/2 kg. arroz carnaroli / Nata líquida / 100 gr. queso mozzarella / Sal y pimienta blanca.

Elaboración: Limpiar y trocear los chipirones, pelar las gambas y limpiar la cola de rape y trocear en dados. En una paella Magefesa pochar la cebolla en una mezcla de aceite y mantequilla al 50 %. Agregar el marisco y el rape al sofrito de cebolla y saltear. Reservar. En una olla Magefesa de 26 cm. cocer el arroz carnaroli con el fumet de rape, cortando la cocción unos minutos antes de estar en su punto (12 min aprox). Incorporar el arroz, saltear, agregar un poco de fumet, remover. Añadir la nata liquida, la mozzarella troceada y el azafrán, cocer suavemente unos 5 min. Añadir el caviar de erizos. Salpimentar y dar el punto de espesor deseado. Con la ayuda de un molde cilíndrico, enmoldar el arroz cremoso. Sobre el arroz disponer una gamba fresca a la plancha, pelada, (conservando la cabeza y cola). Pintar con la esencia de erizo y aceite de perejil.

MGF


Magefesa®
MGF
KITCHENWARE

PAELLA DE MARISCO

Ingredientes: 1/2 kg. arroz, grano redondo / 1 pimiento rojo / 1 pimiento verde / 100 gr. judías verdes / 2 tomates maduros concasse / 2 dnt ajo / 400 gr. calamar limpio / 200 gr. cola de langostino / 300 gr. almejas / 12 mejillones / 1,5 Lt. Caldo de pescado / Azafrán.

Elaboración: Picamos los pimientos y las judías en juliana fina, los ajos y los tomates. Limpiamos el marisco o pescado y lo troceamos. En una paella Magefesa de 38 cm. con una base de aceite de oliva suave (0,4º) sofreímos las verduras, le añadimos los ajos picados y por último el tomate. Pochar bien y retirar. En la misma paella agregamos los calamares, saltemos, incorporamos el pescado y rehogamos bien. Añadimos el sofrito de verduras. Incorporamos el arroz bien distribuido por toda la paella, dejamos sofreír unos segundos y mojamos con el caldo de pescado caliente. Cuando comience el hervor añadimos los langostinos, las almejas y los mejillones. Dejamos cocer a fuego vivo unos 10 min., bajamos al mínimo y dejamos cocer hasta que el arroz esté en su punto. El caldo se suele medir por el volumen de arroz, la proporción es el doble más un poco, pero depende del tipo de arroz que utilicemos y de la dureza del agua. Para dar el color característico de la paella se utiliza azafrán que también nos aporta su sabor.

MGF

ARROZ CON BOGAVANTE

Ingredientes: 2 L. fondo de pescado / 1 1/2 Kg. bogavante / 6 tazas de arroz / 2 pimientos verdes en brunoise / 4 tomates maduros concasse / 4 dientes de ajo / 1 Pimiento choricero / Aceite de oliva / Azafrán.

Elaboración: Preparar un fondo de pescado para sopa. Picar los pimientos, ajos y tomates. Al bogavante le damos un corte longitudinal desde la cruz de la cabeza hasta la cola, lo giramos y cortamos la parte de la cabeza, separamos la cola de la cabeza y las pinzas. En una paella Magefesa de 42 cm. añadimos aceite de oliva sabor suave (0,4º) y doramos el bogavante por la parte de la carne. Reservamos. En la misma paella agregamos los pimientos y los ajos, pochar y agregar el tomate. Cuando el sofrito está listo incorporamos el arroz. Saltear unos segundos. Mojar con el caldo de pescado y añadir la carne del pimiento choricero previamente puesto a remojo. Incorporar el bogavante con la parte del caparazón hacia abajo. Cocer 15 min. a fuego vivo, añadir el azafrán desleído en un mortero junto con unas cucharadas de fumet, cocer unos 5 min. más. Para un arroz caldoso, añadir más fumet y agregar unas colas de gambas, servir primero el caldo sobrante de la paella y de segundo el arroz con bogavante. Podemos terminar en el horno los últimos 5 min. a 190º C, así conseguiremos una cocción más uniforme.

MGF

NOTES / NOTAS

MGF
KITCHENWARE

www.e-magefesa.com

U S A S I T E

www.magefesausa.com