



**MGF**  
KITCHENWARE

**СКОВОРОДЫ  
ДЛЯ ПАЭЛЬИ**

**PAELLAS**



**СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЗЛЫ  
ИЗ УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ**



**СКОВОРОДА ДЛЯ ПАЗЛЫ  
ИЗ ЭМАЛИРОВАННОЙ СТАЛИ**

**MGF**  
KITCHENWARE



## ПРЕДИСЛОВИЕ

Добро пожаловать в восхитительный мир пазлы! С вашей новой сковородой для пазлы Magefesa вы обнаружите, как легко и приятно готовить самые разные пазлы для семьи или для большой компании.

Пазля появилась в регионе Валенсия и первоначально готовилась фермерами и крестьянами, растившими рис, в качестве полевого обеда. Рис раскладывался на большой плоской сковороде, и к нему добавлялось все, что было под рукой: помидоры, лук, курица, моллюски, кролик, фасоль. Со временем пазля распространилась за пределы Испании, и каждая страна добавляла к рецепту что-то свое. Пазля - давно уже не просто крестьянский обед, и в ее состав могут входить морепродукты, мясо, колбасы и разные овощи.

Пазля традиционно готовится на открытом огне, но сегодня ее можно легко приготовить на кухонной плите, используя небольшую сковороду. Мы предлагаем вам самые популярные рецепты пазлы.



## УХОД ЗА СКОВОРОДОЙ ДЛЯ ПАЭЛЫ ИЗ ЭМАЛИРОВАННОЙ СТАЛИ

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:** Чтобы удалить заводское защитное покрытие, налейте в сковороду воду и доведите до кипения. Если наклейка не снимается, немного нагрейте сковороду. **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:** Сковорода предназначена для использования на газовых плитах и открытом огне и не подходит для электрических плит. Не перегревайте сковороду и не ставьте пустой на открытый огонь. Сковороду можно ставить в духовку, но нельзя использовать в микроволновке. для перемешивания ингредиентов в сковороде можно использовать стальные и деревянные инструменты. Не подвергайте сковороду резким перепадам температуры - это может повредить покрытие.

**УХОД:** Сковорода покрыта эмалью - натуральным антипригарным материалом. Однако отдельные остатки пищи могут прилипнуть к поверхности. Чтобы их удалить, замочите сковороду в мыльной воде не меньше чем на час. Остатки еды размякнут, и их будет проще удалить. После этого смойте остатки загрязнений водой с моющим средством для посуды. Не используйте ножи, скребки и абразивные чистящие средства - они могут повредить эмалевое покрытие. Сковороду нельзя мыть в посудомоечной машине. Перед хранением тщательно почистите сковороду.



## УХОД ЗА СКОВОРОДОЙ ДЛЯ ПАЗЛЫ ИЗ УГЛЕРОДИСТОЙ СТАЛИ

**ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:** Чтобы удалить заводское защитное покрытие, налейте в сковороду воду с уксусом и доведите до кипения. Если наклейка не снимается, немного нагрейте сковороду. **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:** Сковорода предназначена для использования на газовых плитах и открытом огне и не подходит для электрических плит. Не перегревайте сковороду и не ставьте пустой на открытый огонь. Сковороду можно ставить в духовку, но нельзя использовать в микроволновке. для перемешивания ингредиентов в сковороде можно использовать стальные и деревянные инструменты. Не подвергайте сковороду резким перепадам температуры - это может повредить покрытие. **УХОД:** Вымойте сковороду водой с мылом и сразу высушите, чтобы не образовалась ржавчина. Используйте только неабразивные чистящие средства. Сковороду нельзя мыть в посудомоечной машине. Высушенную сковороду покройте тонким слоем растительного масла для защиты от коррозии, оберните пищевой пленкой и храните в сухом месте. Если образовалась ржавчина, удалите ее металлической губкой или наждачной бумагой, затем снова покройте сковороду маслом.

**MGF**



## СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РИСА

### РИЗОТТО

Ризотто - итальянский способ готовки риса. Процесс приготовления и "точка готовности" (аль денте) обеспечивают нежную консистенцию риса и больше подчеркивают вкус самого риса, чем бульона, в котором он готовился. Кроме того, такой рис более жирный, чем испанский. При приготовлении ризотто бульон добавляют постепенно, постоянно помешивая, чтобы из зерен риса выделились растворимые компоненты и связали бульон. Чтобы подчеркнуть "кремовую" текстуру, добавляют сливки, сливочное масло или сливочный сыр. Итальянские повара нового поколения начали использовать самые неожиданные сочетания - лакрицу, кофе с каперсами, какао-порошок, шафран. Эти эксперименты подняли популярность ризотто на новый уровень.

Ризотто прекрасно сочетается с самыми разными ингредиентами, а повару проще работать с ними, чем с паэльей и другими национальными блюдами из риса.



## **"МОКРЫЙ" РИС**

Такой рис готовится под крышкой от начала до конца. Его готовят не в сковороде, а в глубокой кастрюле с толстыми стенками. Для этого блюда рекомендуется использовать сорта риса с высоким содержанием амилопектина: Senia, Bay, Arborio. Не используйте сорта Bomba и басмати: они плохо впитывают ароматы, и рис получится безвкусным.

## **ПАЭЛЬЯ**

Основная отличительная черта паэльи - рис при готовке выкладывается очень тонким слоем и поэтому получается сухим и рассыпчатым. Это очень универсальное блюдо, в котором можно использовать самые разные ингредиенты - мясо, рыбу, овощи. поскольку в мелкой сковороде для паэльи глубина бульона получается небольшой, рекомендуется мелко нарезать все ингредиенты.

## **ЗАПЕЧЕННЫЙ РИС**

Завершение готовки риса его запеканием в духовке гарантирует, что он будет приготовлен равномерно. Во время запекания можно добавить слой сыра, яиц или сливок, которые образуют аппетитную хрустящую корочку.



## **ХРУСТЯЩИЙ РИС**

Можно придать рису приятно хрустящую текстуру, добавив в конце готовки мелко порезанные овощи с нейтральным вкусом - цветную капусту, зеленую спаржу или морковь. Так можно "обмануть язык", и сам рис будет казаться приятно хрустящим.

## **ТИПЫ РИСА И ИХ ПОВЕДЕНИЕ ПРИ ГОТОВКЕ**

### **(Амилоза и амилопектин)**

Все сорта риса содержат один главный ингредиент - крахмал, и всегда в одном и том же количестве. Однако в разных сортах содержатся разные типы крахмала. Их всего два - амилоза и амилопектин. В зависимости от их соотношения в зерне рис будет иметь разные свойства.





#### Большой процент амилазы:

- Готовый рис получается рассыпчатый
- Сухие, твердые зерна
- Плохо впитывает ароматы
- Бульон более легкий
- Труднее готовится
- Подходит для холодных блюд

#### Большой процент амилопектина:

- Лучше впитывает ароматы
- Более клейкий
- Более густой бульон
- Легче готовится
- Выше влажность и поглощение влаги
- Подходит для средиземноморских блюд



## РЕЦЕПТ

### РИС "А БАНДА"

*Ингредиенты:* 1 л рыбного бульона / 100 г помидоров / 5 зубчиков чеснока / 2 маленьких вяленых перца (ньора) / 400 г риса / 150 мл масла / Шафран / Соль

*Рецепт:*

Пассеруйте перец, очищенный от семян, в сковороде для пазлы Magefesa.

Снимите со сковороды и измельчите в блендере или ступке. В той же сковороде поджарьте порезанный чеснок, измельченные помидоры и затем добавьте измельченный перец. Добавьте рис и дайте слегка обжариться.

Влейте бульон, посолите и приправьте нитями шафрана. Готовьте на сильном огне 10 мин. Попробуйте и при необходимости еще посолите. Убавьте огонь.

Готовьте, пока рис не станет почти сухим. Дайте постоять 10 мин. Блюдо обычно подается с соусом алиоли. Если к нему подается кальмар, пассеруйте его в сковороде до того, как добавите рис.



РИС "А БАНДА"

**MGF**  
KITCHENWARE



РICE "А БАНДА" / ARROZ A BANDA



## РИС С ЛОБСТЕРОМ

**Ингредиенты:** 2 л рыбного бульона / 1,5 кг лобстера / 6 стаканов риса / 2 зеленых перца мелкими кубиками / 4 спелых помидора кусочками / 4 зубчика чеснока / 1 перец чорисеро / Оливковое масло / Шафран

### **Рецепт:**

Приготовьте рыбный бульон. Разрежьте лобстера вдоль от головы к хвосту, затем поверните и сделайте разрез на голове. Отделите хвост от головы и клешней. Нагрейте оливковое масло в сковороде для пазлы Magefesa и пассеруйте лобстера на «мясной» стороне. Снимите со сковороды и отложите. Положите в сковороду перец и чеснок. Готовьте несколько минут, затем добавьте помидоры. Добавьте рис, перемешайте. Пассеруйте несколько секунд. Влейте рыбный бульон и добавьте мякоть перца чорисеро, предварительно замоченного. Положите лобстера панцирем вниз. Готовьте 15 мин. на сильном огне, добавьте шафран, измельченный в ступке с добавлением рыбного бульона. Готовьте еще 5 мин. Если хотите получить более жидкое блюдо, добавьте еще бульона. Можно в конце поставить блюдо в духовку при 190°C на 5 мин.



**MGF**  
KITCHENWARE

RICE WITH LOBSTER / ARROZ CON BOGAVANTE

РИС С ЛОБСТЕРОМ



## **РИС С МОРСКИМ ЧЕРТОМ, СВЕЖИМИ КРЕВЕТКАМ, КАРАКАТИЦЕЙ И МОРСКИМ ЕЖОМ**

**Ингредиенты:** 1 луковица, мелко нарезанная / 15 мелких каракатиц / 30 свежих креветок / 1 банка икры морского ежа / Рыбный бульон / 500 г риса карнароли / Сливки / 100 г сыра моцарелла / Соль, белый перец

### **Рецепт:**

Очистите и порежьте каракатиц. Очистите креветок и отложите. Очистите хвостовую часть морского черта и порежьте кубиками. В сковороде для пазлы обжарьте лук в смеси сливочного и оливкового масла (в равных долях), пока он не станет мягким. Добавьте каракатицу и морского черта. В рисоварке Magefesa сварите рис в рыбном бульоне в течение 12 мин. Переложите рис в сковороду, добавьте немного рыбного бульона, перемешайте. Добавьте сливки, порезанную моцареллу и шафран. Готовьте еще 5 мин. Добавьте икру. Добавьте соль и перец, при необходимости разбавьте бульоном.

С помощью цилиндрической формы сформируйте рис. Сверху положите очищенные креветки. Смажьте икрой и маслом с ароматом петрушки.



**Magefesa**



**MGF**  
KITCHENWARE

РИЗОТТО

CREAMY RICE / ARROZ CREMOSO



## ПАЭЛЬЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

**Ингредиенты:** 500 г круглозерного риса / 1 красный перец / 1 зеленый перец / 100 г стручковой фасоли / 2 спелых помидора кусочками / 2 зубчика чеснока / 400 г очищенного кальмара/ 200 г хвостов креветок / 300 г моллюсков / 12 мидий/ 1,5 л рыбного бульона

### **Рецепт:**

Порежьте перец и стручковую фасоль мелкой соломкой. Порежьте чеснок и помидоры. Очистите кальмаров и другие морепродукты и порежьте. Нагрейте оливковое масло в сковороде для паэльи Magefesa и пассеруйте овощи. Добавьте порезанные чеснок и помидоры. Поджарьте и снимите со сковороды. Положите в сковороду кальмаров, пассеруйте несколько минут, добавьте рыбный бульон и готовьте еще несколько минут. Добавьте пассерованные овощи и рис, распределив равномерно по сковороде. Пассеруйте несколько секунд и залейте рыбным бульоном. Когда закипит, добавьте креветки, моллюски и мидии. Готовьте 10 мин., убавьте огонь и продолжайте готовить до готовности риса. Паэлью можно готовить с самыми разными ингредиентами. Бульона, как правило, требуется вдвое больше по объему, чем риса, но это зависит от сорта риса и от жесткости воды. Чтобы придать паэльье характерный яркий цвет (а также аромат), добавьте шафран.





SEAFOOD PAELLA / PAELLA DE MARISCO

**MGF**  
KITCHENWARE

ПАЭЛЯ С МОРЕПРОДУКТАМИ

**MGF**  
KITCHENWARE

[www.magefesa.ru](http://www.magefesa.ru)