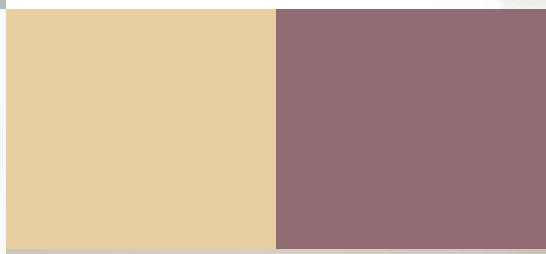
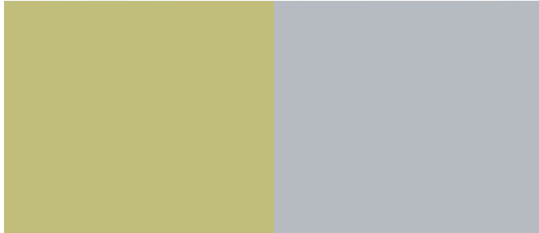


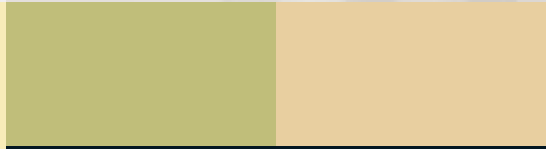


commercial specialty cookware



FAGOR 

Fagor America Inc. 2002
All Rights Reserved
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071
www.fagoramerica.com
1-800-207-0806
Produced by
www.mosaiclanguages.com





Care & Maintenance

of your Fagor

Commercial Line Cookware:

Thank you for choosing Fagor America Commercial Cookware. Our cookware is crafted from the finest 18/10-brushed stainless steel with reinforced riveted handles. Although this cookware is dishwasher safe, we recommend that you remove the unit from the dishwasher prior to the drying cycle and towel dry so that watermarks are not left on the surface.

Safety Note: Never leave children unattended in the kitchen while food is cooking. Keep small children away from hot surfaces. Never attempt to use this cookware in a microwave.

For cooking basics and recipes, please refer to the information provided.

FISH POACHER

POACHING BASICS:

Poaching is cooking in a gently simmering liquid such as lightly salted lemon water, fish or vegetable stock, or dry white wine. The liquid should always be seasoned just enough to complement, but not overpower, the flavor of the fish. Poached fish may be served hot or chilled. Hot poached fish can be served with lemon wedges or your favorite sauce or seasoned butter. Cold poached fish is ideal for cold fish salads as well as simply served with a flavored mayonnaise or dill sauce. Poaching is Suitable for all types of fish – although delicate textured fish should be handled with care.

To prepare a whole fish for poaching, keep the fins intact, rinse it under cold water and place it on the poaching tray. Use the handles to lower and raise the fish from the pan. Place liquid in the fish poacher, enough to cover the fish by at least one inch. Cover pan, place in preheated 400 - 425 degree Fahrenheit oven. Cook until fish flakes easily or appears opaque throughout. It is not necessary to turn fish when poaching. Remove fish from liquid and carefully remove skin if desired, while the fish is hot.

Poaching liquid may be strained and served as a light broth in some instances, or frozen and stored for later use as a poaching liquid or in dishes requiring fish bouillon.

FISH POACHING RECIPES

In the oven:

Baked Dijon Salmon

1/4 cup butter,melted
 3 tablespoons prepared Dijon-style mustard
 1 1/2 tablespoons honey
 1/4 cup dry bread crumbs
 1/4 cup finely chopped pecans
 4 teaspoons chopped fresh parsley
 4 (4 ounce) filets salmon
 1 lemon, for garnish
 Salt and pepper to taste

Directions:

Preheat oven to 400°F (200°C). In a small bowl, stir together butter, mustard and honey. Set aside. In another bowl, mix together bread crumbs, pecans and parsley.

Place fillet on fish poaching tray and brush each one lightly with honey mustard mixture, and sprinkle the top of the filets with the bread crumb mixture.

Lower the tray into the poacher and bake salmon in preheated oven until it flakes easily with a fork, approximately 10 to 15 minutes. Season with salt and pepper, and garnish with a wedge of lemon.

Stovetop Poaching:**Orange and Fennel Poached Sole**

1/4 cup fresh orange juice
 1/4 cup dry white wine
 1 tablespoon white-wine vinegar
 2 shallots, chopped fine
 1/2 teaspoon fennel seeds
 2 strips of orange zest, removed with a vegetable peeler
 1/2 cup water
 2 sole or orange roughy fillets (about 1 pound)
 1 tablespoon unsalted butter

Directions:

In the poacher on the stovetop (using 2 burners) boil the orange juice, the wine, and the vinegar with the shallots, the fennel seeds, and the zest, until most of the liquid is evaporated.

Add the water, bring the mixture to a boil, place the sole on the tray, lower it into the poacher and cover. Let simmer for 10 minutes. Remove the tray and transfer the sole with a slotted spatula to 2 plates and keep it warm, covered.

Boil the poaching liquid until it is reduced to about 1/3 cup, remove the poacher from the heat, and swirl in the butter. Season the sauce with salt and pepper and pour it over the sole.

Stovetop to Oven Poaching:**Poached Swordfish with Lemon Parsley Sauce**

4 medium sized swordfish steaks
 1/2 cup extra virgin olive oil
 3 tablespoons lemon juice
 minced flat leaf parsley
 salt and freshly ground black pepper

Directions:

In a small bowl, combine extra virgin olive oil, lemon juice, minced flat leaf parsley, salt and freshly ground black pepper.

Set aside for no more than 30 minutes or the lemon juice will yellow the parsley. Add 3-4 cups of water to the fish poacher and bring to a boil on the stovetop. Add the fish pieces to the insert tray & lower gently into the poacher, cover with lid. Carefully place fish poacher in the oven until opaque or just cooked through. Lift the fish from the water, drain thoroughly and arrange each fillet on a warm plate. Spoon the liquid over the fish and serve immediately.

Poached Cod with Lemon & Capers

- 2 or 3 green onions, cut into 2 inch long pieces
- 1 Tbsp extra virgin olive oil
- 1 red onion, cut lengthwise into thin slices
- 2 Tbsp capers, drained well
- 1 carrot, cut into thin matchstick pieces
- 4 (4 oz.) cod fillets
- 2 lemons

Directions:

Preheat oven to 350 degrees. Heat oil in a fish poacher on stovetop over medium heat. Add onion and sauté 3 minutes. Add capers and sauté 1 minute. Add carrot and cook 2 minutes. Stir in green onions. Remove vegetables from liquid. Lay cod on the insert tray. Spread vegetables evenly over the top of the fish. Add a small amount of water just to cover the fish & vegetables. Cover and cook until fish is just opaque in the center, about 10 minutes. Gently transfer fish to a serving platter. Sprinkle with capers. Just before serving, squeeze the lemons over the entire dish.

MULTIPOT and VEGETABLE STEAMER

Steaming Vegetables

What's the first step of steaming delicious veggies?

Begin by selecting what you will steam and then, prepare it.

Steps:

- Choose which vegetables you will steam. Wash them, slice, dice and chop them into uniform bits and set them aside.
- Heat your water to boiling. Add the dense vegetables (such as carrots) first into the steamer basket and cover.
- When the vegetables have cooked, remove the steamer basket and enjoy!

How do I know how long to cook my vegetables?

You can generally tell when vegetables have been thoroughly steamed by their color. For leafy greens, the color will change to bright green, which indicates they're done. There are general guidelines below:

Asparagus	10 minutes (Use fork to test for softness)
Leafy Greens	3 minutes or until bright green
Green Beans.....	10 minutes
Potatoes.....	30 minutes (Use fork to test for softness)
Bean Sprouts	3 minutes
Yams.....	20-25 minutes
Beets	25 minutes

What other vegetables can I prepare in the asparagus steamer?

Many vegetables such as corn are also ideal for cooking in the asparagus steamer. Just fill the bottom of the pot with approximately 1 inch of water (make sure the vegetables aren't sitting in water), bring to a rapid boil then insert basket filled with corn. Cover and steam for 10 minutes or until corn is tender crisp.

MULTIPOT BASICS:

Your new multipot certainly lives up to its name. The multiple inserts convert the multipot into a pasta pot with a built in strainer, a vegetable steamer with tray, or simply as a large stockpot. Soups, stews, fresh vegetables and pasta are all prepared with ease in this versatile and essential piece of cookware.

Tip: Using Both the Steamer and Pasta Basket Inserts in the Multipot at once

There are many ways to cook an entire meal all at once in your Multipot. For instance, try steaming fresh clams, mussels, crab or lobster in the lower insert while at the same time steaming fresh vegetables in the top insert.

Garlic Crab Legs & Steamed Corn

- 3 1/2 pounds Alaskan king crab legs with shell
- 6 ears fresh corn
- 1 1/2 cups butter
- 3 teaspoons minced garlic
- 1/8 teaspoon crushed red pepper flakes
- 1 teaspoon Old Bay Seasoning TM, or to taste

Directions:

Bring a large amount of water to boil inside the Multipot. Place crab legs in the large steamer basket and add to the boiling water. At the same time, add the corn to the vegetable insert. Place inside the Multipot and cover with lid. Boil the crab legs until they are opaque and flaky. The crab may finish cooking before the corn, check the corn and crab every 5 minutes to see if they are finished cooking. When finished cooking, drain well.

In a large saucepan, melt butter or margarine, garlic, red pepper, and Old Bay™ seasoning. Stir in the crab and corn, and saute them for 5 to 10 minutes.

USING THE MULTIPOT AS A STOCK POT:

Remove both inserts and you now have a restaurant style 8 or 12qt stockpot. This pot is ideal for simmering soups and stocks, poaching poultry, cooking pasta, and making a big batch of chili. It is ideal for preparing enough for a larger family or entertaining a large group.

San Francisco Style Cioppino

- 1/4 cup olive oil or salad oil
- 1 large onion, chopped
- 2 cloves garlic, minced or pressed
- 1 large green bell pepper, seeded and chopped
- 1/3 cup chopped parsley
- 1 large can (15 oz.) tomato sauce
- 1 large can (28 oz.) tomatoes
- 1 cup dry red or white wine
- 1 bay leaf
- 1 teaspoon dry basil leaves
- 1/2 teaspoon dry oregano leaves
- 12 small hard-shell clams in shell, suitable for steaming, scrubbed
- 1 pound large shrimp (under 30 per lb.) shelled and deveined
- 2 cooked large Dungeness crabs (about 2 lbs. each). cleaned and cracked

Directions:

In the 8 or 12 qt pot, combine oil, onion, garlic, bell pepper and parsley. Cook over medium heat, stirring often, until onion is soft (about 5 mins.). Stir in tomato sauce, tomatoes (break up with a spoon) and their liquid, wine, bay leaf, basil and oregano. Bring to a boil. Reduce heat, cover, and simmer for 20 minutes.

Add clams, shrimp and crabs. Cover and simmer until clams pop open and shrimp are opaque when cut (about 20 more minutes). Ladle broth and shellfish into 6 large soup bowls. Makes 6 servings.

USING THE MULTIPOT FOR COOKING PASTA:

For each 8 oz dry Pasta, bring 3 quarts (1qt=4 cups) of hot water to a rapid boil, covering the pot to speed up cooking time. It is important that there is plenty of room in the pot for the water to circulate freely to keep the pasta from sticking together.

Place the pasta in the tall pasta basket insert and lower into boiling water. Cover the pot with the glass lid until the water returns to a boil.

Once the water returns to a boil, uncover and cook the pasta according to the instructions on the box. (Different varieties of pasta cook for different lengths of time)

To test for doneness, take a piece of pasta out of the pot with a large spoon and take a bite. Most people prefer to eat pasta al dente, cooked through but still a bit chewy.

Remove pasta basket from water, do not rinse unless you are cooling it for a salad. Otherwise, serve immediately.

PASTA RECIPES:

Pasta Primavera

(Serve with Bow Tie Pasta)

2 Tlbs. Olive Oil
 1/4 cup leeks, white part only, finely chopped
 1/2 cup finely diced carrots
 2/3 cup finely diced yellow or green summer squash
 3/4 cup diced red bell pepper
 1/4 cup dry white wine
 1 cup chicken broth
 16 asparagus spears, ends removed, cut into 1 inch lengths
 1/4 cup fresh basil, minced, or dill leaves
 Grated Parmesan cheese

Directions:

Heat oil in pot. Add leeks and carrots, cook for 5 minutes, stir frequently until leeks are limp.

Add squash and red pepper and cook for 3 minutes. Add white wine, cover and simmer over low heat until vegetables start to soften, about 3 minutes. Add chicken broth and bring to a simmer over medium heat.

Add asparagus, cover with glass lid, simmer over medium heat 3-4 minutes. Add sauce and basil to pasta. Toss well. Serve immediately with grated Parmesan Cheese.

Spinach & Garlic with Pasta

2 bunches (about 12 oz. Each) spinach, rinsed well and drained.
 12 oz. Dry orecchiette ("little ears")
 pasta or route (wagon shaped wheels) pasta.
 1/3 cup olive oil
 6 cloves of garlic, minced
 1/4 tsp Red Pepper flakes
 1/2 cup grated Parmesan cheese

Directions:

Remove Stems from Spinach and discard. Chop leaves and set aside. Prepare pasta according to directions. Just before pasta is done, stir in spinach and cook just until water returns to a full boil. Remove pasta basket and drain.

While pasta is cooking, heat oil in skillet over medium heat. Stir in garlic and red pepper. Cook uncovered until garlic turns opaque, approx. 2 minutes. Add pasta and spinach to pan. Mix lightly using two spoons. Salt to taste. Serve with cheese.

30 MINUTES OR LESS PASTA DINNERS

Curry & Citrus Pasta with Chicken

- 1 pound Elbow Macaroni, Medium Shells or other medium pasta shape, uncooked
- 12 oz. cooked chicken or turkey, cut into 1/2-inch pieces
- 1 20-oz. can pineapple chunks packed in water, drained
- 1/2 cup low-fat mayonnaise
- 2 tbsp. lemon juice
- 1/4 cup frozen orange juice concentrate, thawed
- 1 tbsp. curry powder
- 1 bunch scallions, sliced

Directions:

Prepare pasta according to package directions. While pasta is cooking, toss chicken and pineapple together in a large bowl.

In a medium bowl, stir together mayonnaise, lemon juice, orange juice concentrate and curry powder. When pasta is cooked, drain well and stir into fruit mixture. Stir dressing into pasta and fruit and mix well. Sprinkle with scallions and serve.

Egg Noodle Primavera

- 12 oz. Medium Egg Noodles, uncooked
- 1 - 14 1/2-oz. can chicken broth
- 2 cups fresh asparagus, cut into 1-inch pieces (about 8 oz.)
- 1 cup thinly sliced carrots (about 2 medium carrots)
- 1 red bell pepper, cut into short, thin strips
- 1 cup shelled fresh peas or frozen baby peas or
 - 1 cup fresh snow pea pods, cut in halves
- 2 tbsp. chopped fresh dill
- 2 tbsp. chopped fresh thyme
- 2 tbsp. chopped fresh mint
- 1/4 cup chopped fresh chives
- 3/4 cup grated Asiago or Parmesan cheese, divided
- Freshly ground black pepper

Directions:

Prepare noodles according to package directions. While noodles are cooking, bring chicken broth to a boil in a medium saucepan. Add asparagus, carrots and red bell pepper. Simmer vegetables uncovered 4 minutes. Stir in peas; continue cooking 3 to 4 minutes or until vegetables are tender-crisp.

When noodles are done, drain well and return to the pasta pot. Add broth and vegetables, herbs and chives. Cook over low heat, tossing gently until combined. Add 1/2 cup of the cheese; toss gently. Transfer to serving platter; sprinkle with remaining 1/4 cup cheese. Garnish with freshly ground black pepper.

Pasta Stir-Fry with Peanut Sauce

1 pound Linguine or Spaghetti, uncooked
 1 tsp. vegetable oil
 4 medium carrots, cut julienne
 1/2 tsp. hot red pepper flakes
 1 bunch scallions, sliced diagonally into 1/2-inch lengths
 1 large cucumber, peeled, cut julienne

Sauce:

3 tbsp. smooth peanut butter
 1/3 cup lime juice
 1/4 cup low-sodium soy sauce
 1/4 cup low-sodium, defatted chicken broth
 Black pepper to taste

Directions:

Prepare pasta according to package directions; drain and transfer to a serving bowl. Warm one teaspoon vegetable oil in a large non-stick wok or skillet over high heat. Add the carrots and stir-fry for 2 to 3 minutes until tender. Add the red pepper flakes, cucumbers and scallions to the wok or skillet. Stir-fry for 2 minutes.

Add all the sauce ingredients to the wok or skillet. Season with pepper. Bring to a boil. Pour the vegetables over pasta. Toss well and serve immediately.

Linguine with Scallops

1 pound Linguine, Spaghetti or Thin Spaghetti, uncooked
 1 green bell pepper, ribs and seeds removed, diced
 1 medium onion, cut in half and thinly sliced
 2 cloves garlic, minced
 1 tsp. olive or vegetable oil
 1 28-oz. can diced tomatoes or tomato wedges, drained
 1/4 cup pitted and chopped black olives
 1 tbsp. chopped fresh oregano (1 tsp. dried oregano)
 1 pound small scallops
 1/4 cup chopped fresh parsley
 Coarsely ground black pepper

Directions:

Prepare pasta according to package directions. While pasta is cooking, saute green pepper, onion and garlic in oil in a large skillet over medium heat for 5 minutes or until the edges of the onion turn golden. Add tomatoes, olives and oregano; heat until simmering. Add scallops and simmer 3 to 4 minutes.

When pasta is done, drain well. Toss pasta with sauce. Add parsley. Sprinkle with pepper and serve immediately.

OVAL ROASTER

ROASTER BASICS

Oval roasters are simply a holiday must have. The oval roaster can be used with or without its lid for roasting poultry, meats, seafood, and vegetables. Additionally, it can be covered and used as a large casserole dish in the oven (to 500 degrees) or atop the stove to stew or braise.

The lid can also be used as an elegant serving tray. A removable roasting rack is included, and the domed lid provides space for a 12-pound turkey.

Roasted to Perfection: Lamb

Before roasting your lamb, remove it from the refrigerator and allow it to sit for 30 minutes or so. A piece of meat at room temperature will roast more evenly. It's always better to use the roasting rack to ensure even browning and heat circulation. The amount of fat that your piece of lamb has surrounding the outside and marbled through the middle will determine the cooking time and temperature you use. For a lean piece of meat, you'll want to put it in a very hot (450°F/230°C) oven for the first 15 minutes or so, and then turn the temperature down to 350°F (175°C) to continue roasting. Using this method, the meat will take about 25 minutes per pound to reach medium rare. Using a hot oven in this manner will allow leaner cuts of meat to get nicely browned on the outside before they become overcooked and dry in the middle.

Fattier pieces of meat, on the other hand, are better when roasted at a lower temperature (325°F/160°C) for a longer period of time, allowing the fat to slowly melt and bathe the tender roast in its own juices. Meat cooked with this method will take about 30 minutes per pound to reach medium rare. The most accurate way to determine doneness is with a meat thermometer: 110°F (42°C) is rare, 120°F (58°C) is medium-rare, and 145°F (68°C) is medium-well. We don't recommend that you cook your lamb beyond this temperature, or it will become dried-out and tough.

Let Your Roast Relax...

Once your roast is within 40°F (5°C) of its ideal doneness, remove it from the oven and allow it to rest for 15 or 20 minutes with a tent of foil placed very loosely over it. As the meat rests, the internal temperature will increase by a several degrees, the muscle fibers will relax, and the juice that has come to the surface of the meat during cooking will begin to return to the center. A well-rested piece of meat will be more tender, and will retain its juices better when you slice it.

Roast Leg of Lamb with Rosemary

- 1/4 cup honey
- 2 tablespoons prepared Dijon-style mustard
- 2 tablespoons chopped fresh rosemary
- 1 teaspoon freshly ground black pepper
- 1 teaspoon lemon zest
- 3 cloves garlic, minced
- 5 pounds whole leg of lamb
- 1 teaspoon coarse sea salt

Directions:

In a small bowl, combine the honey, mustard, rosemary, ground black pepper, lemon zest and garlic. Mix well and apply to the lamb. Cover and marinate in the refrigerator overnight.

Preheat oven to 450°F (230°C). Place lamb on a rack in a roasting pan and sprinkle with salt to taste. Bake at 450°F (230°C) for 20 minutes, then reduce heat to 400°F (200°C) and roast for 55 to 60 more minutes for medium rare.

Roasted to Perfection: Pork

Makes 8 servings

6 pounds pork loin
 1 large onion, sliced into thin rings
 2 bay leaves
 2 teaspoons salt
 1/2 cup fresh lime juice
 3/4 cup soy sauce
 3/4 cup white sugar
 1 teaspoon grated fresh ginger
 2 cloves garlic, minced

Directions:

Combine lime or lemon juice, soy sauce, sugar, ginger, garlic, salt, and bay leaves. Stir until the sugar dissolves. Place the loin of pork in a roasting pan, and scatter the onion rings over it. Pour marinade over the meat, and cover with plastic wrap. Refrigerate for 12 hours or so, turning every once in a while.

Preheat the oven to 325°F (165°C). Bake, basting frequently, for about 3 1/2 hours, or until the meat is thoroughly cooked.

Roasted to Perfection: Turkey

Homestyle Turkey
 1 (12 pound) whole turkey
 6 tablespoons butter, divided
 4 cups warm water
 3 tablespoons chicken bouillon
 2 tablespoons dried parsley
 2 tablespoons dried minced onion
 2 tablespoons seasoned salt

Directions:

Preheat oven to 350°F (175°C). Rinse and wash turkey. Discard the giblets, or add to pan if desired.

Place turkey in the oval roaster . Separate the skin over the breast to make little pockets. Put 3 tablespoons of the butter on both sides between the skin and breast meat. This makes for very juicy breast meat.

In a medium bowl, combine the water with the bouillon. Sprinkle in the parsley and minced onion. Pour over the top of the turkey. Sprinkle seasoning salt over the turkey.

Cover with lid, and bake in the preheated oven 3 1/2 to 4 hours, until the internal temperature of the turkey reaches 180°F (80°C). For the last 45 minutes or so, remove the lid so the turkey will brown nicely.

EGG POACHER

Ideal for eggs Benedict, these pans poach 4-6 perfectly shaped eggs at once and, when the egg cup tray is removed, also serves as a skillet. For easy cleanup, the nonstick cups lift out of the tray with easy-grip handles so eggs can be served with care. The handle is hollow to stay cool on the stovetop, and has a notch in the end to facilitate hanging on a pot rack or hook.

EGG POACHER RECIPE:

Eggs Benedict

- 4 egg yolks
- 3 1/2 tablespoons lemon juice
- 1 pinch ground white pepper
- 1/8 teaspoon Worcestershire sauce
- 1 tablespoon water
- 1 cup butter, melted
- 1/4 teaspoon salt
- 8 eggs
- 1 teaspoon distilled white vinegar
- 8 strips Canadian-style bacon
- 4 English muffins, split
- 2 tablespoons butter, softened

Directions:

To Make Hollandaise: Fill the bottom of a double boiler part-way with water. Make sure that water does not touch the top pan. Bring water to a gentle simmer. In the top of the double boiler, whisk together egg yolks, lemon juice, white pepper, Worcestershire sauce, and 1 tablespoon water.

Add the melted butter to egg yolk mixture 1 or 2 tablespoons at a time while whisking yolks constantly. If hollandaise begins to get too thick, add a teaspoon or two of hot water. Continue whisking until all butter is incorporated. Whisk in salt, then remove from heat. Place a lid on pan to keep sauce warm.

To Poach Eggs: Fill bottom of pan with water. Fill each poacher cup with one egg. Bring water to a boil. Cover with lid and cook over medium heat cook for 2 1/2 to 3 minutes. Yolks should still be soft in center.

While eggs are poaching, brown the bacon in a medium skillet over medium-high heat and toast the English muffins on a baking sheet under the broiler.

Spread toasted muffins with softened butter, and top each one with a slice of bacon, followed by one poached egg. Place 2 muffins on each plate and drizzle with hollandaise sauce. Sprinkle with chopped chives and serve immediately.

Tapas Pan Set

TAPAS

Tapas are the traditional "little dishes" of Spain. They are a collection of simple recipes designed so that guests can enjoy a little taste of everything. Most are not complicated or time consuming to prepare.

Tapas are more a style of eating than of cooking. In Spain, the tapas experience goes hand-in-hand with hospitality, friendship and conversation. Guests traditionally linger for hours in an atmosphere that encourages snacking and socializing. Throughout Spain from the smallest villages to the largest cities, you'll find bars and restaurants offering an assortment of tapas on the menu, usually served with a glass of sherry.

Within the past couple of years, there has been a trend towards tapas bars in the United States. Dining 'tapas style' is often associated with a warm & casual atmosphere.

TAPAS RECIPES:

Shrimp Barcelona

(GAMBAS AL AJILLO)

Serves 4

- 1/2 - 3/4 lb shrimp, peeled and de-veined
- 8 tablespoons olive oil
- 3 large cloves of garlic, peeled and coarsely chopped
- 1 dried red chili pepper with stem and seeds removed
- 1/2 teaspoon paprika
- 1 tablespoon fresh minced parsley
- Sea Salt to taste

Directions:

Dry shrimp and sprinkle with sea salt on both sides. Let stand at room temperature for 10 minutes. Heat oil in tapas pan, add the garlic and chili pepper. When the garlic begins to turn golden brown add the shrimp. Cook over medium-high heat, stirring for about two minutes, or until the shrimp are just done. Sprinkle in paprika, parsley and salt. Serve in tapas pan immediately.

Garlicky Mushrooms

(CHAMPINONES AL AJILLO)

Serves 6

3 tablespoons olive oil
 1/2 lb small mushrooms, cleaned & stems trimmed
 4 cloves garlic, peeled and thinly sliced
 2 teaspoons fresh lemon juice
 2 tablespoons dry Sherry
 1/4 cup veal broth, or chicken & beef broth mixture
 1/2 teaspoon paprika
 1/4 teaspoon crushed red pepper
 Salt & Fresh ground pepper to taste
 1 tablespoon fresh minced parsley

Directions:

Heat the oil in a skillet until very hot. Add mushrooms and stir fry with garlic over high heat for about 2 minutes. Lower the heat and stir in lemon juice, sherry, broth, paprika, chili pepper, salt and pepper. Simmer for 2 minutes, sprinkle with parsley and serve in the tapas pan immediately.

Squid Valencia

(CHIPIRONES EN CERVEZA)

Serves 4

4 tablespoons olive oil
 3 cloves garlic, crushed
 1 medium onion, chopped
 1 medium tomato, skinned, seeded and chopped
 1 bay leaf
 1/4 tablespoon sugar
 Sea salt & fresh ground pepper to taste
 1 lb squid, cut in rings (tentacles may also be included
 or discarded depending on preference)
 1/3 cup beer

Directions:

Note: This recipe requires using both tapas pans from your set.

Tapas Pan 1: Heat 2 tablespoons of oil with the garlic. When the garlic begins to turn golden brown, add the onion, lower the heat, and cook slowly for 10-15 minutes or until the onion is tender. Stir in the tomato, bay leaf, sugar, salt and pepper and cook over medium heat for 5 minutes.

Tapas Pan 2: In this pan heat the remaining oil. Add the squid and cut over high heat for 2 minutes. Stir in the beer, lower the heat and simmer for 10 minutes. Add the mixture from the other tapas pan and continue cooking for 25 minutes. Remove the squid to a warm platter and continue boiling the sauce until it thickens. Return the squid to the sauce and simmer for 10 more minutes, or until the squid is tender.

Tuna Tostada

(TOSTADA DE ATUN)

Serves 6

Oil for frying
16 One quarter inch slices, long crusty loaf bread
1 seven ounce can of light meat tuna, flaked
4 tablespoons mayonnaise
1 hard boiled egg, sliced
Dill pickles- sliced lengthwise for garnish

Directions:

Heat the oil approx 1/4 inch deep in the tapas pan and fry the bread slices quickly until golden, adding more oil as necessary. Remove from oil and drain on paper towels. In a bowl, combine tuna, vinegar, onion, salt and mayonnaise. Pile mixture onto fried bread slices and serve the egg slices over the top. Garnish plate with pickles.

Mushroom & Bacon Skewers

(TAPA DE CHAMPIÑONES Y TOCINO)

1 tablespoon olive oil
12- 1/2 inch cubes of slab bacon
12 small mushroom caps, cleaned
skewers (or toothpicks)

Directions:

Heat oil in the tapas pan until very hot. Add the bacon and mushrooms and stir fry just until mushroom caps soften and bacon is crisp. Drain oil from pan. Serve immediately in tapas pan. Spear bacon cubes and mushroom caps as desired.

Fried Salted Almonds

(ALMENDRAS FRITAS)

Oil for Frying
4 ounces blanched whole almonds
Coarse Salt

Directions:

In a tapas pan, heat the oil about 1/2 Inch deep. Fry the almonds until they appear a light golden brown color. Drain and sprinkle with coarse salt.

Asparagus & Salmon Wraps

(ESPARRAGOS CON SALMON)

12 thin asparagus spears, tips only (3 inches in length)

Chicken Broth

1/4 lb of fresh boneless salmon cut into 12 very thin strips

Hollandaise sauce (prepared ahead)

– see additional ingredients required below

Butter

Salt

Directions:

Note: This recipe requires using both tapas pans from your set.

Place the asparagus in the tapas pan, barely cover them with a mix of chicken broth and water mixture. Bring to a boil, cover, and simmer until slightly tender (about 5 minutes) Drain and cool. Arrange the asparagus spears in pairs and wrap a salmon strip at each end of the pair. Rinse the pan, lightly butter it and place them inside. Spoon the Hollandaise over the asparagus & salmon and place in the broiler for 1 minute or until golden.

To make Hollandaise sauce: cut a stick of butter into eight pieces. Then blend 3 egg yolks, 1/2 teaspoon salt, 2 tablespoons lemon juice, and a pinch of cayenne pepper in the second tapas pan. Cook this mixture over a very low heat, beating it with a whisk, mixer, or wooden spoon until the eggs are the consistency of heavy cream. Add butter pieces one at a time and continue beating the mixture until the sauce coats the beater thickly. Remove the mixture from the heat and continue to stir with a wooden spoon for at least one minute. Serve the sauce while it is still warm. This recipe will make about 1 1/4 cups.

Paella Pan

PAELLA PAN BASICS

The Paella Pan has a wide flat bottom, rounded sides and wide loop handles. Originally this pan was used for cooking the Mediterranean dish "Paella".

It has since gained popularity because any sautéed dish or casserole can be prepared in this pan and its elegant design and shape are perfect for serving at the table.

PAELLA OVERVIEW

Paella is one of the most famous authentic Spanish dishes. If you've ever been to a Spanish restaurant, chances are that paella is on the menu.

There really is no one standard way of making paella. Every chef has his or her own way of making it and the list of ingredients is different as well. Feel free to experiment with the ingredients by adding your own favorites to the recipes provided.

Paella is cooked in a wide and short "paella pan" to optimize the recipe, because when it comes to preparing paella, the more cooking surface you have to work with, the better.

Paella: Preparing the Ingredients

Saffron (azafrán) is somewhat hard to find, and can be expensive, but is worth getting if you plan to make an authentic paella dish. It gives the rice a yellow coloring and adds the true essence of authentic paella flavor. However, as an alternative, you can often find rice pre-packaged with saffron, which is much more economical than buying the saffron by itself.

Preparing Clams & Mussels

When using shellfish such as clams or mussels for Paella - the smaller the clams or mussels are, the better, since they cook faster and are easier to eat.

1. Fill a container with approx. 4 inches of water with a handful of flour.
2. Place clams and mussels in water and gently agitate.
Allow to soak for 30 minutes.
3. Important: Discard clams or mussels that are open, have a pungent odor or sound hollow when tapped together.

Peeling shrimp:

Remove the heads and legs from the shrimp, if desired, but leave on the tail shells.

1. Hold the shrimp so that you can grab it from the back and peel off the legs of the shrimp
2. Peel off a piece of the shell around the head area
3. Hold on to the head area of the shrimp and pull the tail, when done correctly the whole shell while come out.

PAELLA RECIPES

Traditional Paella

Ingredients

- 1/2 cup Dry white wine
- 1 teaspoon saffron (azafrán)
(omit this ingredient if the rice already contains this ingredient)
- 1 1/2 tablespoons of Olive oil
- 1/2 cup chopped onion
- 1 cup long grain rice or yellow rice with saffron (Mahatma is one brand)
- 1 red bell pepper
- 1 orange bell pepper
- 3 cups chicken stock
- 6 oz breast of chicken, skinless
- 1/2 lb fresh shrimp
- 1 lb mussels
- 2 lb clams
- 2, 3 oz lobster tails
- 1/2 cup artichoke hearts
- 1 cup frozen peas
- 1/2 cup chopped tomato

Pre-cooking

- Preheat oven at 350 °F
- Let peas defrost
- Chop the onion, tomato and bell peppers
- Peel shrimp
- Cut chicken into small cubes
- Scrub the clams and mussels, discarding any that are open

COOKING

- Coat the paella pan with olive oil
- Preheat the paella pan for one minute at med-high heat
- Sauté the onion 2-3 minutes or until slightly brown
- Add the rice, sauté until golden. Stirring often to avoid burning.
- Add the wine and saffron. Stir until wine is absorbed
- Stir in 2 cups of chicken stock, 1/4 cup at a time - stirring until the rice absorbs the stock
- Add peppers
- Add final cup of chicken stock
- Add cubed chicken
- Add shrimp, clams, lobster and mussels & cover with rice
- Bake in the oven for 8-10 minutes until mussels open
- Add peas, tomato and artichokes and bake for 2 additional minutes
- Serve immediately

Classic Paella

Ingredients

- 1.5 lb lobster, cooked
- 1 lb shrimp
- 1 doz or more small clams
- 1 qt mussels
- 1.5 lb chicken
- 1 tsp oregano
- 1 tsp peppercorns
- 1 clove garlic, peeled
- 1 1/2 tsp salt
- 6 tbs olive oil
- 1 tsp vinegar
- 2 oz ham, cut in thin strips
- 1 chorizo (hot Spanish sausage), sliced
- 1 oz salt pork, finely chopped
- 1 onion, peeled and chopped
- 1 green pepper, seeded and chopped
- 1/2 tsp ground coriander
- 1 tsp capers
- 3 tbs tomato sauce
- 1 1/4 cups rice, washed and drained
- 1 tsp saffron
- 1 can peas, drained
- 1 can pimientos

Directions

Pre-cooking

- Remove meat from the lobster.
- Shell and de-vein shrimp.
- Scrub mussels and clams.
- Cut chicken into medium sized serving pieces.

Cooking

- Combine oregano, peppercorns, garlic, salt, two Tbsp of the olive oil and the vinegar and mash with back of spoon or with a mortar. Rub chicken with the mixture.
- Heat remaining olive oil in paella pan and brown chicken lightly over moderate heat. Add ham, chorizo, salt pork, onion, green pepper, coriander and capers.
- Cook ten minutes over low heat. Add tomato sauce and rice and cook 5 minutes.
- Add 4 cups of boiling water, saffron and shrimp. Mix well and cook rapidly, covered, until liquid is absorbed, about 20 minutes.
- With a large spoon, turn rice from top to bottom.
- Add lobster meat and peas; cover and cook 5 minutes longer.
- Steam mussels and clams in a little water until their shells open.
- Heat the pimientos and drain.
- Use the mussels, clams and pimientos as a garnish.

CAJUN PAELLA

Ingredients

- 2 tablespoons olive oil
- 4 chicken leg quarters
- 2 (8 ounce) packages dirty rice mix
- 5 cups water
- 2 pounds whole cooked crawfish, peeled
- 3/4 medium shrimp - peeled and deveined
- 1/2 pound andouille sausage, sliced into rounds
- 2 cups sliced mushrooms
- 1 large green bell pepper, chopped
- 1 large sweet onion, chopped
- 3 cloves garlic, minced

Directions

- Heat oil in paella pan over medium high heat.
- Sear chicken on all sides until browned.
- Stir in dirty rice mix and water.
- Stir in crawfish, shrimp, sausage, mushrooms, bell pepper, onion and garlic.
- Bring mixture to a boil, and stir.
- Reduce heat, cover and simmer until rice is tender, and moisture is absorbed, 25 to 30 minutes.

SHELLFISH PAELLA

Ingredients

Sofrito:

- 1/3 cup olive oil
- 2 lb red onions, minced
- 2 1/2 lb ripe tomatoes, peeled, seeded

Picada:

- large garlic cloves, chopped
- 2 tbs parsley
- 1/2 tsp saffron threads
- 3/4 tsp salt (to taste)
- 3/4 tsp ground white pepper (to taste)

Rice And Shellfish:

- small clams
- mussels
- 2 tbs olive oil
- 2 lb squid
- 1 1/2 cup short grained rice
- 4 cups fish stock
- 1/2 lb large scallops

Directions

To Prepare The Sofrito: Heat oil in the paella pan. Add onions and saute slowly over low heat, stirring from time to time, until onions are brown and almost carmelized. This will take 45 minutes to 1 hour. (add small amounts of water if necessary so onions don't burn)

Add tomatoes and increase heat to medium; cook until dry. Set aside. To Prepare The Picada: In a food processor, finely grind all ingredients. Set aside.

To Prepare The Rice And Clams: In a large pot, bring about 1/2 cup water to a boil. Steam clams and mussels on a rack over boiling water until they open, 4 or 5 minutes for mussels and 5 to 10 minutes for clams. Set them aside, discarding any that do not open. Strain broth through a fine mesh strainer. Reserve.

To cook the rice and shellfish, preheat oven to 350F. In a medium skillet, heat oil; add squid rings and tentacles. Saute for 2 or 3 minutes, stirring. Add sauteed squid and their juices to casserole or skillet with SOFRITO. Stir in rice and PICADA.

Measure reserved broth and add enough fish stock to equal 4 1/2 cups. Bring to a boil in a medium saucepan. Add to casserole or skillet and cook over medium heat for 10 minutes, gently moving rice around so it cooks evenly throughout. Add prawns and scallops, pushing them down into rice so they are covered with broth.

Transfer casserole or skillet to 350 degree oven and cook another 10 minutes or until rice is slightly underdone. Remove casserole from oven and arrange mussels and clams on top. Cover with a cloth and let dish sit for 10 minutes.

Serve immediately, garnished with lemon wedges.

SAVORY SEAFOOD PAELLA

Ingredients

3 dozen small to medium mussels, cleaned
 5 1/2 cups clam juice
 1/4 teaspoon saffron
 3/4 lb monkfish, skin removed & cut into 1/2 inch cubes
 3/4 lb grouper, skin removed & cut into 1/2 inch cubes
 1 lb small cleaned squid
 18 large shrimp (in the shells)
 Kosher or sea salt to taste
 2 tbs parsley, minced
 8 garlic cloves, minced
 1 tbs thyme leaves
 2 tbs paprika
 8 tbs olive oil
 1 medium onion, finely chopped
 6 small scallions, green portion trimmed, finely chopped
 2 medium tomatoes, finely chopped
 3 cups Spanish or Arborio short-grain rice

Directions

Place 1 1/2 lbs of the mussels in a skillet with 3/4 cup of water. Cover and bring to a boil. When mussels have opened, discard shells and reserve meat. Pour the liquid from the skillet into a large pot and add clam juice. Keep broth over low heat. Stir in the saffron. Preheat oven to 400 F. Sprinkle the monkfish, grouper, squid and shrimp with sea salt and let stand aside for 10 minutes at room temperature. In a food processor, mix the parsley, garlic & thyme, stir in the paprika and a bit of water if necessary to form a paste consistency. Heat olive oil in paella pan, quickly sauté the monkfish, grouper, squid and shrimp for 1-2 minutes (should not be fully cooked) Remove seafood from paella pan and set aside. Add remaining oil,

onions, scallion, red peppers to paella pan and cook over medium-high heat until the vegetables are slightly softened. Raise the heat, add tomatoes, cook additional 2 minutes. Stir in rice and coat well with the mixture in the pan. Add the hot broth and bring to a boil. Boil for 3 minutes add all seafood (except the shrimp and paste mixture from the food processor) to the boiling broth. Cook for 2 minutes. Arrange shrimp and remaining 1 1/2 lbs of mussels on top of the rice. Transfer paella pan into oven, cook uncovered for 10-15 minutes (or until most of the liquid is absorbed)

VALENCIA STYLE PAELLA

Ingredients

2 cups chicken broth
 6 sprigs rosemary or 1/2 teaspoon dried rosemary leaves
 Kosher or sea salt to taste
 1/4 tsp saffron
 1 1/2 lb chicken, cut in 2 inch cubes
 1 1/2 lb pork, cut in 2 inch cubes
 8 tablespoons olive oil
 2 medium green Italian peppers
 1 medium onion, finely chopped
 8 cloves garlic, minced
 1/2 lb split peas
 1/2 lb of snow peas
 4 frozen artichoke hearts, in quarters
 2 medium tomatoes, finely chopped
 2 tablespoons minced parsley
 1 teaspoon paprika
 3 cups imported Spanish or Arborio short-grain rice

Directions

Heat broth, rosemary, salt, saffron and 4 cups of water in a covered pot over low heat for 20 minutes. Remove rosemary and discard. Preheat oven to 400 F. Sprinkle chicken and pork with sea salt. Heat oil in the paella pan sauté chicken and pork over high heat until brown but not fully cooked (about 5 minutes). Add the green peppers, onion, and garlic. Cook until slightly softened, keeping the heat high. Stir in split peas, snow peas, and artichokes cook for 3 minutes. Add tomatoes and parsley, cook 1 minute then mix in paprika. Stir in rice and coat well with Pan mixture. Pour in hot broth and bring to a boil, boil for 5 minutes stirring occasionally. Transfer mix to oven and cook uncovered for 10-15 minutes. Remove from oven and cover with foil, let stand for 10 minutes.

PORK PAELLA

Ingredients

3/4 lb boneless pork loin, cut in 1/2 inch cubes
 1/4 tsp kosher or sea salt
 4 tsp sweet paprika
 6 cloves garlic, minced
 1 small bay leaf, crumbled
 3 cups chicken broth
 1/8 tsp saffron
 4 tbs olive oil
 1/2 red bell pepper, finely chopped
 1/2 green bell pepper, finely chopped
 1 medium tomato, finely chopped
 1 tbs minced parsley
 1/8 tsp cayenne pepper
 1 1/2 cups imported Spanish or Arborio short grain rice
 8 very small new potatoes, boiled and peeled
 4 eggs
 10-12 asparagus spears, cooked

Directions

In a bowl mix pork with salt, 2 tsp of sweet paprika, garlic and bay leaf. Marinate several hours in the refrigerator. Combine broth and saffron in a pot and keep hot over lowest flame. Preheat oven to 400 F. Heat oil in paella pan. Sauté red & green peppers over medium-high heat until slightly softened. Add the pork and continue cooking until it begins to turn opaque (should not be fully cooked) Add tomato and parsley, cook 1-2 minutes, then stir in remaining 2 tsp of paprika and the cayenne. Stir in the rice, coating well with the pan mixture. Pour in hot broth and bring to a boil. Boil for 3 minutes, stirring occasionally. Stir in cooked potatoes. Break 1 egg at a time into a cup and and slide over the rice. Continue cooking for 5 minutes. Garnish with Asparagus. Transfer to oven and cook uncovered until eggs are set (about 10-15 minutes). Remove from oven, cover with foil and let sit for 5 minutes.

CHICKEN & SEAFOOD PAELLA

Ingredients

6 cloves garlic, minced
 2 tbs minced parsley
 1/4 tsp saffron
 Kosher or sea salt to taste
 2 1/2 lbs boneless chicken
 1/4 lb boneless pork loin, cut in 1/2 in. cubes
 1/2 lb squid cleaned, cut in 1/2 in rings
 1/2 lb monkfish or grouper cut into 1/2 in cubes
 12-16 extra large shrimp in their shells
 1/4 lb chorizo cut in 1/4 inch slices
 6 cups clam juice OR chicken broth
 8 tbs olive oil
 1 onion, finely chopped
 1 red bell pepper, finely chopped
 1 medium tomato, finely chopped
 2 teaspoons paprika
 3 cups Spanish or Arborio short-grain rice
 1/2 cup fresh or frozen peas
 2 dozen mussels
 Lemon wedges for garnish

Directions

In a food processor mix garlic, parsley, saffron, and 1/8 tsp salt. Mash to a paste consistency (add a bit of water if necessary) and set aside. Sprinkle salt over the chicken, pork, squid, monkfish and shrimp (in their shells) Preheat oven to 400 F. Pour broth into a pot and keep hot over lowest heat. Heat 6 tbs of the oil in the paella pan. Briefly sauté the shrimp over high heat and remove to a warm platter (they should not be fully cooked) Add pork, monkfish, and chorizo to the paella pan, cook for 2 minutes and add to platter with shrimp. Add squid, sauté 1 minute and remove to platter. Add remaining 2 tbs oil, mix in onion and red pepper, cook until slightly softened. Stir in tomato, cook 1-2 minutes then stir in paprika and rice, coating it well with the pan mixture. Pour the hot broth and bring to a boil. Add pate mixture from food processor; continue to boil for 3 minutes. Add monkfish, chorizo, pork, squid and peas and boil an additional 2 minutes. Arrange chicken, shrimp and mussels over the rice and transfer into oven. Cook, uncovered 10-15 minutes. Remove from oven, cover with foil and let stand for 10 minutes. Garnish with lemon wedges.

MIXED VEGETABLE PAELLA

Ingredients

1 medium zucchini; cut in 1/2 inch crosswise slices and quartered
 2 cups well washed (and dried) spinach leaves
 2 medium red bell peppers, finely chopped
 4 tsp finely chopped hot red or green pepper
 6 frozen artichoke hearts, quartered
 2/3 cup frozen lima beans
 6 large shitake mushrooms (about 1/2 lb) stems trimmed and coarsely chopped
 1/2 cup frozen or fresh peas
 8 medium scallions, trimmed and coarsely chopped
 6 cups vegetable OR chicken broth
 1/4 teaspoon saffron
 8 tablespoons olive oil
 1 medium tomato, skinned seeded and finely chopped
 4 cloves garlic, minced
 1 teaspoon sweet paprika
 1 teaspoon ground cumin
 2 tablespoons minced parsley
 3 cups imported Spanish or Arborio short-grain rice
 Kosher or sea salt to taste
 1/2 lb snow peas

Directions

Combine in a large bowl the zucchini, spinach, sweet and hot peppers, artichoke, lima beans, mushroom, peas, and scallions. Combine the broth and saffron in a pot and keep warm over lowest heat. Preheat oven to 400 F. Heat oil in the paella pan. Add vegetables from the bowl and sauté approximately 3 minutes over high heat, or until they are slightly softened. Stir in the tomato, garlic, paprika, cumin, and parsley, and cook 2 minutes more. Add rice and coat well with pan mixture. Pour hot broth into paella pan and bring to a boil. Continue boiling for 5 minutes. Stir in snap peas and transfer to oven. Cook for an additional 10-15 minutes. Remove from oven, cover with foil and let stand for an additional 10 minutes.

MUSHROOM & SCALLOP PAELLA

Ingredients

1 lb bay or sea scallops (cut in 1/2)
 Kosher or Sea salt to taste
 4 1/2 cups clam juice or fish broth
 1/2 cup dry white wine
 2 tbs freshly squeezed lemon juice
 1/4 tsp saffron
 2 tsp fresh thyme leaves
 2 teaspoons fresh chopped rosemary leaves
 5 tablespoons olive oil
 6 tablespoons minced shallots
 1/2 lb oyster mushrooms
 4 tbs minced parsley
 1/4 cup diced Spanish Serrano ham or prosciutto
 2 1/2 cups imported Spanish or Arborio short-grain rice
 Lemon wedges for garnish

Directions

Sprinkle the scallops all over with salt and let sit at room temperature. Combine clam juice with wine, lemon juice, saffron, thyme, and rosemary. Keep hot over low flame. Preheat oven to 400 °F. Heat oil in the paella pan. Sauté scallops over high heat for about 1 minute then remove from pan and place on a platter (should not be fully cooked) Lower the heat, add the shallots to the paella pan, and cook for 1 minute. Stir in the mushrooms, 2 tbs of parsley, ham and sauté 2 more minutes. Add rice and stir to coat well with pan mixture. Pour hot broth into paella pan and bring to a boil. Continue boiling for about 5 minutes. Stir in scallops and any juices remaining on the platter and transfer to the oven. Cook uncovered for 10-15 minutes. Remove from oven, cover with foil, and let sit for 10 minutes. Sprinkle with remainder of parsley and garnish with lemon wedges.

DOUBLE BOILER

The double boiler is a simple & effective tool ideal for melting chocolate or gently cooking delicate sauces. The bottom can double as a sauce pan on its own or used with the steamer insert to steam foods.

Crème Brule

3 eggs, lightly beaten
 1/4 cup white sugar
 2 cups light cream
 1/2 teaspoon vanilla extract
 1/2 cup brown sugar

Directions:

In a medium bowl, stir together eggs and sugar until smooth; set aside. In the top of double boiler over simmering water, heat cream until bubbles start to form at edges. Remove from heat and whisk into egg mixture, a little at a time, until fully incorporated. Return mixture to double boiler and cook, stirring constantly, until mixture thickens enough to coat the back of a metal spoon. Cook 2 minutes more, then remove from heat. Cool completely. Stir in vanilla.

Preheat oven broiler.

Pour cooled mixture into a 1-quart, shallow baking dish and place dish in an ice bath, in a larger, ovenproof dish. Sprinkle brown sugar over surface of mixture and place under preheated broiler 1 to 2 minutes, until top is lightly browned and bubbly

Pecan Fudge

4 cups confectioners' sugar
1/2 cup unsweetened cocoa powder
6 tablespoons butter
1/4 cup milk
1 tablespoon vanilla extract
1/4 teaspoon salt
1 cup chopped pecans

Directions:

Butter a 9x9 inch baking dish. Combine sugar, cocoa, butter, milk, vanilla and salt in the top of the double boiler over simmering water. Cook, stirring, until smooth. Remove from heat and beat until mixture loses its gloss. Stir in chopped nuts and pour quickly into prepared pan. Let cool completely before cutting into squares.

Béarnaise Sauce

2 tablespoons dried tarragon
3/4 cup red wine vinegar
2 tablespoons minced shallots
3 egg yolks
1/4 cup hot water
1/2 lemon, juiced
1 pinch salt
1 pinch cayenne pepper
1 cup butter, melted

Directions:

In a heavy skillet, sauté tarragon, red wine vinegar, and diced shallot over medium heat for 10 to 15 minutes, or until the mixture becomes paste-like. Remove from heat

Combine egg yolks, 1/8 cup hot water, lemon juice, salt and pepper in the top of a double boiler set over simmering water. Cook and stir until the mixture reaches the consistency of mayonnaise. Remove the mixture from heat. Add the melted butter slowly, stirring continuously. If the mixture becomes too thick, thin with the remaining 1/8 cup of hot water. Add the tarragon, wine, vinegar, and shallot mixture and blend well.

WOK

Wok cooking using the stir-fry technique can cook a gigantic variety of foods quickly and efficiently. In addition to cooking quickly, stir-frying also yields deliciously vibrant colored dishes! Another excellent thing about stir-frying is that even the most inexperienced cook will have great results.

Garlic Chicken Stir Fry

- 2 tablespoons peanut oil
- 6 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon grated fresh ginger
- 1 bunch green onions, chopped
- 1 teaspoon salt
- 1 pound boneless skinless chicken breasts, cut into strips
- 2 onions, thinly sliced
- 1 cup sliced cabbage
- 1 red bell pepper, thinly sliced
- 2 cups sugar snap peas
- 1 cup chicken broth
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 tablespoons white sugar
- 2 tablespoons cornstarch

Directions:

Heat peanut oil in wok. When oil begins to smoke, quickly stir in 2 cloves minced garlic, ginger root, green onions and salt. Stir fry until onion becomes translucent, about 2 minutes. Add chicken and stir until opaque, about 3 minutes. Add remaining 4 cloves minced garlic and stir. Add sweet onions, cabbage, bell pepper, peas and 1/2 cup of the broth/water and cover.

In a small bowl, mix the remaining 1/2 cup broth/water, soy sauce, sugar and cornstarch. Add sauce mixture to wok/skillet and stir until chicken and vegetables are coated with the thickened sauce. Serve immediately, over hot rice if desired.

Ginger Vegetable Stir Fry

- 1 tablespoon cornstarch
- 1 1/2 cloves garlic, crushed
- 2 teaspoons chopped fresh ginger root, divided
- 1/4 cup vegetable oil, divided
- 1 small head broccoli, cut into florets
- 1/2 cup snow peas
- 3/4 cup julienned carrots
- 1/2 cup halved green beans
- 2 tablespoons soy sauce
- 2 1/2 tablespoons water
- 1/4 cup chopped onion
- 1/2 tablespoon salt

Directions:

In a large bowl, blend cornstarch, garlic, 1 teaspoon ginger, and 2 tablespoons vegetable oil until cornstarch is dissolved. Mix in broccoli, snow peas, carrots, and green beans, tossing to lightly coat.

Heat remaining 2 tablespoons oil in wok over medium heat. Cook vegetables in oil for 2 minutes, stirring constantly to prevent burning. Stir in soy sauce and water. Mix in onion, salt, and remaining 1 teaspoon ginger. Cook until vegetables are tender but still crisp

Crispy Orange Beef Stir Fry

- 1 1/2 pounds beef top sirloin, thinly sliced
- 1/3 cup white sugar
- 1/3 cup rice wine vinegar
- 2 tablespoons frozen orange juice concentrate
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon soy sauce
- 2 cups long grain rice
- 3 1/2 cups boiling water
- 1/4 cup cornstarch
- 2 teaspoons orange zest
- 3 tablespoons grated fresh ginger
- 1 1/2 tablespoons minced garlic
- 8 broccoli florets, lightly steamed or blanched
- 2 cups oil for frying

Directions:

Lay beef strips out in a single layer on a baking sheet lined with paper towels. Allow to dry in the refrigerator for 30 minutes. In a small bowl, mix together the sugar, rice vinegar, orange juice concentrate, salt and soy sauce. Set aside.

Meanwhile, combine rice and water in a medium saucepan. Bring to a boil, then reduce heat to medium-low and simmer for 20 minutes, or until rice is tender. Add more water at the end if necessary

Heat oil in wok over medium-high heat. Toss dried beef in cornstarch to coat. Fry in the hot oil in small batches until crispy and golden brown; set aside. Drain all of the oil from the wok except about 1 tablespoon

Add orange zest, ginger and garlic to the remaining oil, and cook briefly until fragrant. Add the soy sauce mixture to the wok, bring to a boil, and cook until thick and syrupy, about 5 minutes. Add beef, and heat through, stirring to coat. Serve immediately over steamed rice, and garnish with broccoli.

Au Gratin Pan

This oversized 17" Au Gratin Pan is ideal for preparing dishes such as Potatoes Au Gratin, Macaroni & Cheese, Family-style Casseroles or for use as an attractive serving tray! The encapsulated bottom allows for both stovetop and oven cooking.

Potatoes Au Gratin

- 8 russet potatoes, sliced into 1/4 inch slices
- 2 onions, sliced into rings
- 5 tablespoons butter
- 5 tablespoons all-purpose flour
- 2 teaspoons salt
- 5 cups milk
- 2 1/2 cups shredded Cheddar cheese
- Salt and pepper to taste

Directions

Preheat oven to 400 degrees F (200 degrees C). Lightly butter the au gratin pan.

Layer 1/2 of the potatoes into bottom of the pan. Top with the onion slices, and add the remaining potatoes. Season with salt and pepper to taste.

In a medium-size saucepan, melt butter over medium heat. Mix in the flour and salt, and stir constantly with a whisk for one minute. Stir in milk. Cook until mixture has thickened. Stir in cheese all at once, and continue stirring until melted, about 30 to 60 seconds. Pour cheese over the potatoes, and cover the au gratin pan with aluminum foil.

Bake 1 1/2 hours in the preheated oven.

Seafood Au Gratin

1 onion, chopped
1 green bell pepper, chopped
1 cup butter, divided
1 cup all-purpose flour, divided
1 pound fresh crabmeat
4 cups water
1 pound fresh shrimp, peeled and de-veined
1/2 pound small scallops
1/2 pound flounder fillets
3 cups milk
1 cup shredded sharp Cheddar cheese
1 tablespoon distilled white vinegar
1 teaspoon Worcestershire sauce
1/2 teaspoon salt
1 pinch ground black pepper
1 dash hot pepper sauce
1/2 cup grated Parmesan cheese

Directions

In a skillet, sauté the onion and the pepper in 1/2 cup of butter. Cook until tender. Mix in 1/2 cup of the flour, and cook over medium heat for 10 minutes, stirring frequently. Stir in crabmeat, remove from heat, and set aside.

Bring the water to a boil in a pot. Add the shrimp, scallops, and flounder, and simmer for 3 minutes. Drain, reserving 1 cup of the cooking liquid, and set the seafood aside.

In a saucepan, melt the remaining 1/2 cup butter over low heat. Stir in remaining 1/2 cup flour. Cook and stir constantly for 1 minute. Gradually add the milk plus the 1 cup reserved cooking liquid. Raise heat to medium; cook, stirring constantly, until the mixture is thickened and bubbly. Mix in the shredded Cheddar cheese, vinegar, Worcestershire sauce, salt, pepper, and hot sauce. Stir in cooked seafood.

Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C). Lightly grease the au gratin pan. Press crabmeat mixture into the bottom of the pan. Spoon the seafood mixture over the crabmeat crust, and sprinkle with the Parmesan cheese.

Bake in the preheated oven for 30 minutes, or until lightly browned. Serve immediately.

Macaroni & Cheese

- 1 (16 ounce) package elbow macaroni
- 4 tablespoons butter
- 1 pound grated Cheddar cheese
- paprika to taste
- 3 cups milk
- 3 tablespoons all-purpose flour
- 2 teaspoons salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper

Directions

Preheat oven to 350 degrees F (175 degrees C). Lightly butter the au gratin pan.

Bring a large pot of lightly salted water to a boil. Add macaroni and cook for 8 to 10 minutes or until al dente; drain. Transfer to pan and sprinkle cheese over macaroni. Sprinkle with paprika.

Melt butter in a small saucepan over medium heat. Add milk and flour, stirring until it thickens. Stir in salt and pepper and pour over macaroni and cheese.

Bake in preheated oven for 30 minutes.

RECIPE INDEX

Asparagus & Salmon Wraps (ESPARRAGOS CON SALMON)	30
Baked Dijon Salmon	3
Béarnaise Sauce	51
Cajun Paella	37
Chicken & Seafood Paella	44
Classic Paella	35
Crème Brule	49
Crispy Orange Beef Stir Fry	54
Curry & Citrus Pasta with Chicken	14
Egg Noodle Primavera	15
Eggs Benedict	22
Fried Salted Almonds (ALMENDRAS FRITAS)	29
Garlic Chicken Stir Fry	52
Garlic Crab Legs & Steamed Corn	9
Garlicky Mushrooms (CHAMPIÑONES AL AJILLO)	26
Ginger Vegetable Stir Fry	53
Linguine with Scallops	17
Macaroni & Cheese	58
Mixed Vegetable Paella	46
Mushroom & Bacon Skewers (TAPA DE CHAMPIÑONES Y TOCINO)	29
Mushroom & Scallop Paella	48
Orange and Fennel Poached Sole	4
Pasta Primavera	12
Pasta Stir-Fry with Peanut Sauce	16
Pecan Fudge	50
Poached Cod with Lemon & Capers	6
Poached Swordfish with Lemon Parsley Sauce	5
Pork Paella	43
Potatoes Au Gratin	55
Roast Leg of Lamb with Rosemary	19
Roasted to Perfection: Pork	20
Roasted to Perfection: Lamb	18
Roasted to Perfection: Turkey	21
San Francisco Style Cioppino	10
Savory Seafood Paella	40
Seafood Au Gratin	56
Shellfish Paella	38
Shrimp Barcelona (GAMBAS AL AJILLO)	25
Spinach & Garlic with Pasta	13
Squid Valencia (CHIPIRONES EN CERVEZA)	27
Steaming Vegetables	7
Traditional Paella	33
Tuna Tostada (TOSTADA DE ATÚN)	28
Valencia Style Paella	42

Cuidado y mantenimiento de su línea de utensilios de cocina de Fagor Commercial

Gracias por elegir la línea de recipientes de cocina Commercial de Fagor America. Nuestros utensilios de cocina son creados con el mejor acero inoxidable pulido 18/10 y tienen asas reforzadas con remaches. Aunque estos utensilios de cocina se pueden lavar en el lavavajillas, recomendamos que los saque del mismo antes del ciclo de secado y que los seque con un paño para que no queden marcas de agua en la superficie.

Nota sobre seguridad: Nunca deje a los niños solos en la cocina mientras está cocinando. Mantenga a los niños pequeños alejados de las superficies calientes. Nunca use estos utensilios de cocina en el microondas.

Para conocer datos básicos de cocina y recetas, por favor, mire la información que se incluye.

COCEDOR DE PESCADO

DATOS BÁSICOS PARA COCER COMIDA:

Cocer es hervir a fuego lento en un líquido como agua con limón y poca sal, caldo de pescado o verduras, o vino blanco seco. El líquido debería estar sazonado ligeramente para complementar el sabor del pescado, no para ocultarlo. El pescado cocido se puede servir caliente o frío. El pescado cocido caliente se puede servir con rodajas de limón o con su salsa favorita, o incluso con mantequilla sazonada. El pescado cocido frío es ideal para las ensaladas de pescado y se pueden servir simplemente con una mayonesa sazonada o con salsa de eneldo. Todos los tipos de pescado se pueden cocer, sin embargo, se debe tener más cuidado al cocinar los pescados de textura delicada.

Para preparar un pescado entero para cocerse, mantenga intactas las aletas, lávelo con agua fría y colóquelo en la rejilla del cocedor de pescado. Use las asas para meter y sacar el pescado del cocedor. Ponga suficiente líquido en el cocedor de pescado como para cubrir el pescado por lo menos una pulgada. Cubra el cocedor y póngalo en el horno previamente calentado a 400-425 grados Fahrenheit. Cocínelo hasta que el pescado se parta fácilmente o hasta que se vea opaco. No es necesario girar el pescado cuando se cuece. Saque el pescado del líquido y cuidadosamente retírele la piel, si lo desea, mientras está caliente.

El líquido del cocido se puede colar y servir como un caldo suave en algunos casos, o congelar y guardar para usar después como líquido para cocer, o para platos que requieran caldo de pescado.

RECETAS PARA EL COCEDOR DE PESCADO

En el horno:

Salmón Dijon al horno

- 1/4 de taza de mantequilla derretida
- 3 cucharadas de mostaza al estilo Dijon
- 1 1/2 cucharadas de miel
- 1/4 de taza de migas de pan seco
- 1/4 de taza de nueces pacanas picadas fino
- 4 cucharaditas de perejil fresco picado
- 4 filetes de salmón de 4 onzas
- 1 limón, para adornar
- sal y pimienta al gusto

Instrucciones:

Precalente el horno a 400 °F (200 °C). En un tazón pequeño, revuelva la mantequilla, la mostaza y la miel. Déjelo a un lado. En otro tazón, mezcle las migas de pan, las nueces y el perejil.

Ponga los filetes de pescado en la rejilla desmontable del cocedor de pescado y, con un pincel, embadúrneles ligeramente con la mezcla de miel y mostaza. Luego, espolvoree por encima de los filetes la mezcla de las migas de pan.

Ponga la rejilla en el cocedor y hornee el salmón hasta que se parta fácilmente con un tenedor, aproximadamente entre 10 y 15 minutos. Sazone con sal y pimienta, y adórnelo con una rodaja de limón.

Cocer sobre la cocina:**Lenguado cocido a la naranja con hinojo**

- 1/4 de taza de jugo de naranja fresco
- 1/4 de taza de vino blanco seco
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- 2 cebollinos, picados fino
- 1/2 cucharadita de semillas de hinojo
- 2 tiras de piel de naranja, cortadas con un pelador de vegetales
- 1/2 taza de agua
- 2 lenguados o filetes de reloj anaranjado (alrededor de 1 libra)
- 1 cucharada de mantequilla sin sal

Instrucciones:

Hierva el jugo de naranja, el vino y el vinagre con los cebollinos, las semillas de hinojo y la piel de las naranjas en el cocedor de pescado sobre dos quemadores de la cocina, hasta que se evapore la mayoría del líquido.

Añada el agua, hierva la mezcla, ponga los lenguados sobre la rejilla, colóquela sobre el cocedor de pescado, y cúbralo. Deje que se cueza a fuego lento durante 10 minutos. Saque la rejilla y lleve los lenguados con una espátula de cocina a 2 platos y cúbralos para mantenerlos calientes.

Hierva el líquido del cocido hasta que se reduzca a cerca de 1/3 de taza, quite el cocedor del fuego y vierta la mantequilla. Sazone la salsa con sal y pimienta y échela sobre los lenguados.

De la cocina al horno:**Pez espada cocido con salsa de limón y perejil**

- 4 filetes medianos de pez espada
- 1/2 taza de aceite de oliva extra virgen
- 3 cucharadas de jugo de limón
- hojas de perejil picadas
- sal y pimienta negra molida fresca

Instrucciones:

En un tazón pequeño, combine el aceite de oliva extra virgen, el jugo de limón, las hojas picadas de perejil, la sal y la pimienta molida fresca.

Deje a un lado durante no más de 30 minutos para que el jugo de limón no vuelva amarillo el perejil. Añada 3-4 tazas de agua al cocedor de pescado y dele un hervor en la cocina. Añada los trozos de pescado a la rejilla, póngala lentamente en el cocedor y cúbralo con la tapa. Ponga el cocedor cuidadosamente en el horno hasta que el pescado esté opaco o hasta que se cocine. Saque el pescado del agua y déjelo escurrir. Ponga cada filete en un plato templado. Eche el líquido con una cuchara sobre el pescado y sívalo inmediatamente.

Bacalao cocido con limón y alcaparras

- 2 ó 3 cebollas verdes, cortadas en trozos de 2 pulgadas de largo
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgen
- 1 cebolla roja, cortada a lo largo en trozos finos
- 2 cucharadas de alcaparras bien escurridas
- 1 zanahoria, cortada a lo largo en trozos finos
- 4 filetes de bacalao de 4 onzas
- 2 limones

Instrucciones:

Precalente el horno a 350 grados Fahrenheit. Caliente el aceite en el cocedor sobre la cocina a fuego medio. Añada la cebolla y saltéela por 3 minutos. Añada las alcaparras y saltee la mezcla por 1 minuto. Añada la zanahoria y cocínela por 2 minutos. Añada las cebollas verdes. Saque las verduras del líquido. Ponga el bacalao sobre la rejilla del cocedor. Extienda las verduras sobre la superficie del pescado uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua sólo para cubrir el pescado y las verduras. Cubra y cocínelo hasta que el pescado esté opaco en el centro; alrededor de 10 minutos. Transfiera con cuidado el pescado a un plato. Eche las alcaparras. Justo antes de servir, exprima los limones sobre todo el plato.

OLLA MULTIUSO y CESTILLO PERFORADO PARA VEGETALES

Verduras cocidas al vapor

¿Cuál es el primer paso para hacer deliciosos vegetales al vapor?

Empiece por seleccionar lo que va a hacer al vapor y prepárelo.

Pasos:

- Elija qué vegetales va a hacer al vapor. Lávelos y córtelos en trozos uniformes. Déjelos a un lado.
- Caliente el agua hasta que hierva. Ponga primero los vegetales densos (como las zanahorias) en el cestillo perforado para cocer vegetales y cúbralo.
- Cuando los vegetales se hayan cocinado, sáquelos del cestillo perforado para cocer y idisfrútelos!

¿Cómo sé cuánto tiempo necesito para cocinar los vegetales

Generalmente, se puede decir cuándo están hechos completamente los vegetales por su color. Para los que tienen hojas verdes, el color cambiará a un verde más brillante, lo que indica que ya están hechos. A continuación se presentan unas pautas generales:

Espárragos	10 minutos (usar un tenedor para comprobar que estén hechos)
Hojas verdes	3 minutos o hasta que estén verdes brillante
Frijoles verdes.....	10 minutos
Papas	30 minutos (usar un tenedor para comprobar que estén hechas)
Brotes de frijoles	3 minutos
Camotes	20-25 minutos
Remolachas	25 minutos

¿Qué otros vegetales puedo preparar en el cocedor de espárragos?

Hay muchos vegetales como el maíz que son ideales para cocinarlos en el cocedor de espárragos. Simplemente vierta en la olla aproximadamente 1 pulgada de agua (asegúrese de que los vegetales no estén tocando el agua), dele un hervor rápido y luego meta el cestillo lleno de maíz. Tápelolo y hierva durante 10 minutos o hasta que el maíz esté crujiente.

DATOS BÁSICOS SOBRE LA OLLA MULTIUSO:

Su nueva olla Multiuso ciertamente hace honor a su nombre. Los múltiples accesorios convierten a la olla Multiuso en una olla para pasta con un escurridor incorporado, en un cestillo perforado para cocer vegetales o en una simple olla grande. Se pueden preparar sopas, guisos, vegetales frescos y pastas con gran facilidad en esta pieza de cocina versátil y esencial.

Consejo: Uso al mismo tiempo del cestillo perforado para cocer vegetales y de la cesta de pasta en la olla Multiuso

Hay muchas maneras de cocinar una comida completa en su olla Multiuso. Por ejemplo, intente cocer al vapor almejas, mejillones, cangrejos o langosta frescos en el accesorio inferior mientras se hacen verduras frescas al vapor en el accesorio superior.

Patas de cangrejo con ajo y maíz hervido

- 3 1/2 libras de patas de cangrejo rey de Alaska con caparazón
- 6 mazorcas de maíz
- 1 1/2 tazas de mantequilla
- 3 cucharaditas de ajo picado
- 1/8 de cucharadita de pimienta roja triturada
- 1 cucharadita de sazón Old Bay™ o al gusto

Instrucciones:

Hierva una gran cantidad de agua en la olla Multiuso. Ponga las patas de cangrejo en el cestillo grande perforado y póngalo en el agua hirviendo. Al mismo tiempo, ponga el maíz en el accesorio de vegetales. Colóquelo dentro de la olla Multiuso y tápelolo. Hierva las patas de cangrejo hasta que estén opacas y crujientes. Puede que el cangrejo se cocine antes que el maíz, por lo que debe revisar el maíz y el cangrejo cada 5 minutos para ver si están cocidos. Cuando termine de cocinarlos, escúrralos bien.

En una sartén grande, derrita mantequilla o margarina, y ponga ajo, pimientos rojos y el sazón Old Bay™. Meta el cangrejo y el maíz, y saltéelos durante 5 ó 10 minutos.

USO DE LA OLLA MULTIUSO COMO SIMPLE OLLA:

Si saca los dos accesorios, se quedará con una olla de 8 ó 12 cuartos como la de un restaurante. Esta olla es ideal para hacer a fuego lento sopas y caldos, cocer aves, cocinar pasta y hacer gran cantidad de chile. Es ideal para preparar suficiente comida para una familia grande o para dar fiestas multitudinarias.

Cioppino al estilo San Francisco

- 1/4 de taza de aceite de oliva o aceite de ensalada
- 1 cebolla grande picada
- 2 dientes de ajo picados o triturados
- 1 pimiento verde grande, sin semillas y picado
- 1/3 de taza de perejil picado
- 1 lata grande (15 onzas) de salsa de tomate
- 1 lata grande (28 onzas) de tomates
- 1 taza de vino tinto o blanco seco
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharadita de hojas secas de albahaca
- 1/2 cucharadita de hojas secas de orégano
- 12 almejas pequeñas con concha, limpias, que se puedan poner al vapor
- 1 libra de camarones grandes (menos de 30) sin cáscaras y sin nervios
- 2 cangrejos Dungeness grandes cocidos (alrededor de 2 libras cada uno) limpios y cuarteado

Instrucciones:

En la olla de 8 ó 12 cuartos combine el aceite, la cebolla, el ajo, el pimiento y el perejil. Cocínelo a fuego medio, revolviendo a menudo, hasta que la cebolla esté suave (unos 5 minutos). Eche la salsa de tomate, los tomates (partidos con una cuchara) y su líquido, el vino, el laurel, la albahaca y el orégano. Hiérvalo. Reduzca el fuego, cúbralo y cocínelo a fuego lento durante 20 minutos.

Añada las almejas, los camarones y los cangrejos. Cúbralo y cocine a fuego lento hasta que las almejas se abran y los camarones estén opacos al cortarlos (unos 20 minutos más). Con un cucharón sirva el caldo y el marisco en 6 tazones grandes de sopa. Da para 6 porciones.

USO DE LA OLLA MULTIUSO PARA COCINAR PASTA:

Por cada 8 onzas de pasta seca, hierva 3 cuartos (1 cuarto = 4 tazas) de agua caliente, tape la olla para reducir el tiempo de cocción. Es importante que haya bastante espacio en la olla para que el agua circule libremente y evitar así que se pegue la pasta.

Coloque la pasta en el cestillo de pasta y póngala en el agua hirviendo. Tape la olla con la tapa de cristal hasta que el agua vuelva a hervir.

Una vez que el agua vuelva a hervir, destape la olla y cocine la pasta según las instrucciones de la caja. (El tiempo que tarda en cocinarse la pasta depende del tipo de pasta.)

Para probar si está hecha, saque una pieza de pasta de la olla con una cuchara larga y muérdala. La mayoría de la gente prefiere la pasta *al dente*, es decir, cocinada pero no muy blanda.

Saque el cestillo de pasta del agua, no la enjuague con agua fría a menos que vaya a hacer una ensalada. De lo contrario, sívala inmediatamente.

RECETAS DE PASTA:

Pasta Primavera

(servir con pasta de lacitos)

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 de taza de puerro, sólo la parte blanca, picado fino
- 1/2 taza de zanahorias cortadas en cubitos
- 2/3 de taza de calabacín amarillo o verde cortado en cubitos
- 3/4 de taza de pimiento rojo cortado en cubitos
- 1/4 de taza de vino blanco seco
- 1 taza de caldo de pollo
- 16 espárragos, sin las bases, cortados en trozos de 1 pulgada
- 1/4 de taza de albahaca fresca, picada, u hojas de eneldo
- queso rallado parmesano

Instrucciones:

Caliente el aceite en la olla. Añada los puerros y las zanahorias y cocínelo durante 5 minutos, revuelva frecuentemente hasta que los puerros estén blandos.

Agregue el calabacín y el pimiento rojo, y cocínelos durante 3 minutos. Añada el vino blanco, cúbralo y cocínelo a fuego lento hasta que los vegetales empiecen a ablandarse, unos 3 minutos. Añada el caldo de pollo y cocínelo a fuego medio.

Añada los espárragos, cúbralo con la tapa de cristal y cocínelo a fuego medio unos 3 ó 4 minutos. Añada la salsa y la albahaca a la pasta. Revuelva bien. Sirva inmediatamente con queso parmesano rallado.

Espinacas y ajo con pasta

- 2 manojos (unas 12 onzas cada uno) de espinacas, bien lavadas y escurridas
- 12 onzas de pasta orecchiette (orejitas) seca o pasta con forma de rueda
- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 6 dientes de ajo picados
- 1/4 de cucharadita de tiras de pimiento rojo
- 1/2 taza de queso parmesano rallado

Instrucciones:

Quite los tallos a las espinacas y tírelos. Pique las hojas y sepárelas. Prepare la pasta según las instrucciones. Justo antes de que se haga la pasta, meta las espinacas y cocínelas sólo hasta que el agua vuelva a hervir. Saque la cesta de la pasta y escúrrala.

Mientras la pasta se cocina, caliente el aceite en una sartén a fuego medio. Añada el ajo y el pimiento rojo. Cocínelo sin tapar hasta que el ajo se vuelva opaco, aproximadamente 2 minutos. Añada la pasta y las espinacas a la sartén. Mezcle cuidadosamente usando dos cucharas. Ponga sal al gusto. Sirva con queso.

CENAS CON PASTA EN 30 MINUTOS O MENOS

Pasta con pollo al curry y cítricos

- 1 libra de macarrones doblados, media concha u otra forma partida de pasta, sin cocinar
- 12 onzas de pollo o pavo cocinado y cortado en pedazos de 1/2 pulgada
- 1 lata de 20 onzas de piña troceada en agua, escurrida
- 1/2 taza de mayonesa baja en grasa
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 1/4 de taza de jugo de naranja congelado concentrado, derretido
- 1 cucharadita de polvo de curry
- 1 manojo de cebolletas, cortadas en rodajas

Instrucciones:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Mientras se cocina la pasta, mezcle el pollo y la piña en un tazón grande.

En un tazón mediano, mezcle la mayonesa, el jugo de limón, el jugo de naranja concentrado y el polvo de curry. Cuando la pasta esté hecha, escúrrala bien y añádala a la mezcla de frutas. Eche aderezo a la pasta y la fruta y revuélvalo bien. Espolvoree las cebolletas y sirva.

Fideos finos primavera

- 12 onzas de fideos finos sin cocinar
- 1 lata de 14 1/2 onzas de caldo de pollo
- 2 tazas de espárragos frescos, cortados en pedazos de 1 pulgada (unas 8 onzas)
- 1 taza de zanahorias cortadas en rodajas finas (unas 2 zanahorias medias)
- 1 pimiento rojo, cortado en tiras cortas y delgadas
- 1 taza de arvejas frescas sin cáscara o arvejas congeladas o 1 taza de arvejas o chícharos frescos con vaina, sin los hilos, cortadas a la mitad
- 2 cucharadas de eneldo fresco picado
- 2 cucharadas de tomillo fresca picado
- 2 cucharadas de hierbabuena fresca picada
- 1/4 taza de cebollino fresco picado
- 3/4 de taza de queso rallado Asiago o parmesano, dividido
- pimienta negra molida fresca

Instrucciones:

Prepare los fideos según las instrucciones del paquete. Mientras se hacen los fideos, hierva el caldo de pollo en una olla tamaño medio. Añada los espárragos, las zanahorias y el pimiento. Cocine a fuego lento los vegetales sin tapar durante 4 minutos. Agregue las arvejas y siga cocinando durante 3 ó 4 minutos o hasta que los vegetales estén crujientes.

Cuando se hayan hecho los fideos, escúrralos y póngalos de nuevo en la olla de la pasta. Añada el caldo y los vegetales, las hierbas y los cebollinos. Cocínelo a fuego lento, removiéndolo lentamente hasta que se combine. Añada 1/2 taza de queso, remueva suavemente. Llévelo a un plato para servir; espolvoree el 1/4 de taza de queso rallado restante. Adorne la pimienta negra fresca molida fresca.

Pasta sofrita con salsa de cacahuates

- 1 libra de lingüini o espagueti, sin cocinar
- 1 cucharadita de aceite vegetal
- 4 zanahorias medianas, cortadas en tiras delgadas
- 1/2 cucharadita de pimienta roja picante molida
- 1 manojo de cebolletas, cortadas diagonalmente en trozos de 1/2 pulgada
- 1 pepino grande, pelado y cortado en tiras delgadas

Salsa:

- 3 cucharadas de mantequilla de cacahuete
- 1/3 de taza de jugo de lima
- 1/4 de taza de salsa de soya con bajo sodio
- 1/4 de taza de caldo de pollo con bajo sodio sin grasa
- pimienta negra al gusto

Instrucciones:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete; escúrrala y póngala en un tazón para servir. Caliente a fuego alto una cucharada de aceite vegetal en un wok grande antiadherente o en una cacerola. Añada las zanahorias y sofríalas durante 2 ó 3 minutos hasta que estén blandas. Añada la pimienta roja, los pepinos y las cebolletas al wok o a la cacerola. Sofría removiendo durante 2 minutos.

Añada todos los ingredientes de la salsa al wok o a la cacerola. Sazónelo con pimienta. Hiérvalo. Ponga los vegetales sobre la pasta. Mezcle bien y sívalo inmediatamente.

Lingüini con vieiras

- 1 libra de lingüini, espagueti o espaguetis finos, sin cocinar
- 1 pimiento verde, sin semillas ni laterales, cortado en cuadritos
- 1 cebolla mediana, cortada por la mitad y en rodajas finas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de aceite de oliva o vegetal
- 1 lata de 28 onzas de tomates cortados en cubitos o en rodajas, escurridos
- 1/4 taza de aceitunas negras sin caroso picadas
- 1 cucharada de orégano fresco picado (1 cucharadita de orégano seco)
- 1 libra de vieiras pequeñas
- 1/4 de taza de perejil fresco picado
- pimienta negra molida gruesa

Instrucciones:

Prepare la pasta según las instrucciones del paquete. Mientras se hace la pasta, saltee el pimiento verde, la cebolla y el ajo en aceite en una sartén grande a fuego medio durante 5 minutos o hasta que los bordes de la cebolla estén dorados. Añada los tomates, aceitunas y orégano; caliéntelo a fuego lento. Añada las vieiras y cocine a fuego lento durante 3 ó 4 minutos.

Cuando la pasta esté hecha, escúrrala bien. Eche la salsa en la pasta. Agregue el perejil, espolvoree la pimienta y sirva inmediatamente.

ASADOR OVALADO

DATOS BÁSICOS SOBRE EL ASADOR

Los asadores ovalados son importantes en las celebraciones. El asador ovalado se puede usar con o sin su tapa para asar aves, carnes, mariscos y vegetales. Además, se puede cubrir y usar como un plato de horno grande (hasta 500 grados) o sobre la cocina para hacer estofados o para dorar.

La tapa también se puede usar como una elegante bandeja de servir. Se incluye una rejilla desmontable para asar. Además la tapa cóncava da espacio suficiente para meter un pavo de 12 libras.

Asar a la perfección: Cordero

Antes de asar el cordero, sáquelo de la nevera y déjelo reposar durante unos 30 minutos. Una pieza de carne a la temperatura ambiente se podrá asar más uniformemente. Siempre es mejor usar la rejilla para asar, ya que se asegura que la coloración y la distribución del calor sea uniforme. La cantidad de grasa que tenga su cordero alrededor y en el medio determinará el tiempo de cocción y la temperatura necesaria. Para un trozo de carne con poca grasa, deberá ponerlo en un horno muy caliente (450 °F/230 °C) durante los primeros 15 minutos, y luego bajar la temperatura hasta 350 °F (175 °C) para continuar con el asado. Usando este método, la carne necesitará unos 25 minutos por libra para llegar a cocerse en término medio poco hecho. Al usar el horno caliente de esta manera permitirá que los cortes de carne con poca grasa consigan un dorado externo bonito antes de que se sobrease y se seque en el centro.

Los pedazos de carne con más grasa, por el contrario, es mejor asarlos a temperatura más baja (325° F/160° C) durante más tiempo, permitiendo así que la grasa se derrita lentamente y bañe el asado en su propio jugo. La carne cocinada con este método tardará unos 30 minutos por libra para conseguir cocerse a término medio poco hecho. La manera más segura de determinar si está hecho es con un termómetro para carne: 110 °F (42 °C) está poco hecho, 120 °F (58 °C) está en un término medio poco hecho y 145 °F (68 °C) está en un término medio bien hecho. No recomendamos que cocine el cordero a más temperatura que ésa para que no se seque ni se endurezca.

Deje que su asado repose...

Una vez que su asado esté a unos 40 °F (5 °C) de su término ideal, sáquelo del horno y deje que repose durante 15 ó 20 minutos con una hoja de aluminio ligeramente puesta sobre él. Mientras la carne reposa, la temperatura interna aumentará varios grados, la fibra de los músculos se relajará y el jugo que subió a la superficie de la carne durante la cocción volverá al centro. Un trozo de carne bien reposado será más tierno y mantendrá mejor su jugo cuando lo corte.

Pierna de cordero asada con romero

- 1/4 de taza de miel
- 2 cucharadas de mostaza preparada estilo Dijon
- 2 cucharadas de romero fresco picado
- 1 cucharadita de pimienta negra molida fresca
- 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón
- 3 dientes de ajo, picados
- 5 libras de pierna de cordero completa
- 1 cucharadita de sal gruesa

Instrucciones:

En un tazón pequeño, mezcle la miel, la mostaza, el romero, la pimienta negra molida, la cáscara de limón y el ajo. Mezcle bien y embadurne el cordero. Cubra y deje marinar el cordero en la nevera durante la noche.

Precale el horno a 450 °F (230 °C). Ponga el cordero en la rejilla de asar en una bandeja para asar y espolvoree sal al gusto. Ase a 450 °F (230 °C) durante 20 minutos, luego reduzca la temperatura a 400 °F (200 °C) y ase durante 55 a 60 minutos para conseguir un término medio poco hecho.

Asar a la perfección: Cerdo

8 porciones

6 libras de lomo de cerdo
 1 cebolla grande, cortada en rodajas delgadas
 2 hojas de laurel
 2 cucharaditas de sal
 1/2 taza de jugo de lima fresco
 3/4 de taza de salsa de soya
 3/4 de taza de azúcar blanca
 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
 2 dientes de ajo, picados

Instrucciones:

Mezcle el jugo del limón o la lima, la salsa de soya, el azúcar, el jengibre, el ajo, la sal y las hojas de laurel. Revuelva hasta que se disuelva el azúcar. Ponga el lomo de cerdo en la bandeja para asar, y coloque las rodajas de cebolla sobre él. Eche la mezcla para marinar sobre la carne y cúbralo con un plástico. Déjelo en la nevera durante unas 12 horas, girándolo de vez en cuando.

Precaliente el horno a 325 °F (165 °C). Ase y bañe la carne frecuentemente, durante unas 3 horas y media o hasta que la carne esté completamente asada.

Asar a la perfección: Pavo

Pavo casero
 1 pavo entero (12 libras)
 6 cucharadas de mantequilla, separada
 4 tazas de agua caliente
 3 cucharadas de caldo de pollo
 2 cucharadas de perejil seco
 2 cucharadas de cebolla seca picada
 2 cucharadas de sal sazónada

Instrucciones:

Precaliente el horno a 350 °F (175 °C). Enjuague y lave el pavo. Tire el menudillo o añádalo a la bandeja si lo desea.

Coloque el pavo en el asador ovalado. Separe la piel de la pechuga para hacer pequeños bolsillos. Ponga 3 cucharadas de mantequilla en ambos lados entre la piel y la carne de la pechuga. Esto hará que la pechuga sea más jugosa.

En un tazón mediano, mezcle el agua con el caldo. Espolvoree el perejil y la cebolla picada. Échelo sobre el pavo. Espolvoree la sal sazónada sobre el pavo.

Cúbralo con una tapa y áselo en el horno precalentado entre 3 horas y media a 4 horas, hasta que la temperatura interna del pavo alcance los 180 °F (80 °C). En los últimos 45 minutos, quite la tapa para que el pavo se dore.

COCEDOR DE HUEVOS

Ideal para hacer huevos Benedict, estos utensilios pueden cocer de 4 a 6 huevos y darles una forma perfecta, y una vez se quite la bandeja del cocedor, éste sirve como sartén. Para limpiar fácilmente, las tazas con antiadherente se pueden sacar de la bandeja usando las asas de fácil agarre para que los huevos se puedan servir cuidadosamente. El asa es hueca para mantenerse fría incluso cuando se encuentra sobre la cocina, y tiene una muesca al extremo para poder colgar la olla en una rejilla o en un gancho.

RECETA DE HUEVOS COCIDOS:

Huevos Benedict

- 4 yemas de huevo
- 3 1/2 cucharadas de jugo de limón
- 1 pizca de pimienta blanca molida
- 1/8 de cucharadita de salsa Worcestershire
- 1 cucharada de agua
- 1 taza de mantequilla derretida
- 1/4 de cucharadita de sal
- 8 huevos
- 1 cucharadita de vinagre blanco destilado
- 8 tiras de tocino canadiense
- 4 *muffins* ingleses, cortados en dos
- 2 cucharadas de mantequilla suave

Instrucciones:

Para hacer la salsa holandesa: Llene el fondo de una cacerola para baño María parcialmente con agua. Asegúrese de que el agua no toque la olla de arriba. Hierva el agua ligeramente. En la cacerola de arriba, bata las yemas de huevo, el jugo del limón, la pimienta blanca, la salsa Worcestershire y 1 cucharada de agua.

Añada 1 ó 2 cucharadas de la mantequilla derretida a la mezcla anterior batiendo constantemente. Si la salsa se empieza a espesar, añada una o dos cucharaditas de agua caliente. Continúe batiendo hasta que se mezcle toda la mantequilla. Siga batiendo y agregue la sal, luego sáquelo del calor. Ponga una tapa en la cacerola para mantener la salsa caliente.

Para hacer los huevos cocidos: Llene la parte de debajo de la cacerola con agua. Ponga un huevo en cada taza del cocedor. Hierva el agua. Cubra con la tapa y cocine a fuego medio durante 2 1/2 a 3 minutos. Las yemas deberían estar suaves en el centro.

Mientras se hacen los huevos cocidos, dore el tocino en una cacerola mediana a fuego medio alto y tueste los *muffins* ingleses en una bandeja para hornear en el asador del horno.

Unte la mantequilla en los *muffins* tostados y ponga una loncha de tocino sobre cada uno. A continuación, ponga un huevo cocido en cada *muffin*. Ponga 2 *muffins* en cada plato y échele por encima la salsa holandesa. Espolvoree los cebollinos picados y sirva inmediatamente.

JUEGO DE CACEROLAS PARA TAPAS

TAPAS

Las tapas son los "platos" tradicionales de España. Son una colección de recetas simples diseñadas para que los invitados puedan saborear platos diferentes. La mayoría no son complicados ni tardan mucho en prepararse.

Las tapas son más un estilo de comer que de cocinar. En España, la experiencia de las tapas va mano a mano con la hospitalidad, la amistad y la conversación. Los invitados tradicionalmente pasan horas en una atmósfera que les anima a comer y socializar. En toda España, desde los pueblos pequeños a las grandes ciudades, se pueden encontrar bares y restaurantes que ofrecen una gran variedad de tapas en el menú, las cuales normalmente se sirven con un vaso de jerez.

En los últimos años, ha habido una tendencia hacia los bares de tapas en Estados Unidos. Cenar al "estilo tapas" se asocia a menudo con una atmósfera acogedora e informal.

RECETAS DE TAPAS:

Gambas al ajillo

4 porciones

- 1/2 – 3/4 de libra de camarones, pelados y sin nervios
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo grandes, pelados y picados
- 1 chile rojo seco sin tallo ni semillas
- 1/2 cucharadita de pimentón molido
- 1 cucharada de perejil fresco picado
- sal gruesa al gusto

Instrucciones:

Seque los camarones y espolvoree sal por ambos lados. Déjelos reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos. Caliente el aceite en la sartén para tapas, añada el ajo y el chile. Cuando el ajo empiece a dorarse añada los camarones. Cocine a fuego medio-alto, revolviéndolos durante dos minutos, o hasta que los camarones estén bien hechos. Espolvoree el pimentón molido, el perejil y la sal. Sirva en la cacerola de tapas inmediatamente.

Champiñones al ajillo

6 porciones

3 cucharadas de aceite de oliva
 1/2 libra de champiñones pequeños, limpios y sin tallos
 4 dientes de ajo, pelados y cortados en rodajas finas
 2 cucharaditas de jugo de limón fresco
 2 cucharadas de jerez seco
 1/4 de taza de caldo de ternera, o mezcla de caldo de pollo y carne
 1/2 cucharadita de pimentón molido
 1/4 cucharadita de chile rojo triturado
 sal y pimienta molida fresca al gusto
 1 cucharada de perejil fresco picado

Instrucciones:

Caliente el aceite en una cacerola hasta que esté muy caliente. Añada los champiñones y sofríalos con ajo a fuego alto durante 2 minutos. Baje el fuego y mezcle el jugo de limón, el jerez, el caldo, el pimentón molido, el chile, la sal y la pimienta. Hierva a fuego lento durante 2 minutos, espolvoree el perejil y sívalo en la cacerola de las tapas inmediatamente.

Chipirones en cerveza

4 porciones

4 cucharadas de aceite de oliva
 3 dientes de ajo, triturados
 1 cebolla mediana, picada
 1 tomate mediano sin piel, sin semillas y picado
 1 hoja de laurel
 1/4 de cucharada de azúcar
 sal gruesa y pimienta molida fresca al gusto
 1 libra de chipirones cortados en anillos (los tentáculos se pueden incluir o tirar según prefiera)
 1/3 taza de cerveza

Instrucciones:

Nota: Para esta receta se necesitan las dos cacerolas para tapas de su juego.

Cacerola de tapas 1: Caliente 2 cucharadas de aceite con el ajo. Cuando el ajo empiece a dorarse, añada la cebolla, baje el fuego y cocine lentamente durante 10-15 minutos o hasta que la cebolla esté tierna. Revuélvalo con el tomate, la hoja de laurel, el azúcar, la sal y la pimienta, y cocínelo a fuego medio durante 5 minutos.

Cacerola de tapas 2: En esta cacerola caliente el aceite restante. Añada los chipirones y déjelos a fuego alto durante 2 minutos. Vierta la cerveza y revuelva, baje el fuego y deje hervir a fuego lento durante 10 minutos. Añada la mezcla de la otra cacerola de tapas y continúe cocinando durante 25 minutos. Lleve los chipirones a un plato caliente y continúe hirviendo la salsa hasta que se espese. Vuelva a poner los chipirones en la salsa y déjelo cocer a fuego lento durante 10 minutos más o hasta que estén tiernos.

Tostada de atún

6 porciones

aceite para freír
16 rebanadas de pan crujiente de un cuarto de pulgada
1 lata de siete onzas de atún desmenuzado
4 cucharadas de mayonesa
1 huevo duro en rebanadas
pepinillos cortados en rebanadas para adornar

Instrucciones:

Caliente aproximadamente 1/4 de pulgada de profundidad de aceite en la cacerola de tapas y fría las rebanadas de pan rápidamente hasta que se doren, añadiendo aceite si fuera necesario. Sáquelas del aceite y déjelas escurrir sobre toallas de papel. En un tazón, mezcle el atún, el vinagre, la cebolla, la sal y la mayonesa. Ponga un montoncito de la mezcla sobre las rebanadas de pan y ponga arriba las rebanadas de huevo. Adorne el plato con los pepinillos.

Tapa de champiñones y tocino

1 cucharada de aceite de oliva
12 cubitos de 1/2 pulgada de tocino
12 champiñones pequeños sin tallos, limpios
aguja de brochetas (o palillos)

Instrucciones:

Caliente el aceite en la sartén de tapas hasta que esté muy caliente. Añada el tocino y los champiñones y sofríalos hasta que los champiñones estén suaves y el tocino esté crujiente. Saque el aceite de la cacerola. Sirva inmediatamente en la cacerola de tapas. Ponga en las agujas el tocino y los champiñones como guste.

Almendras fritas

aceite para freír
4 onzas de almendras blanqueadas enteras
sal gruesa

Instrucciones:

En la cacerola de tapas, caliente 1/2 pulgada de aceite. Fría las almendras hasta que se doren. Sáquelas y espolvoree con sal gruesa.

Espárragos con salmón

12 puntas de espárragos finos de 3 pulgadas de largo
 caldo de pollo
 1/4 de libra de salmón fresco sin espinas cortado en 12 tiras muy finas
 salsa holandesa (preparada con antelación)
 -ver ingredientes adicionales necesarios abajo
 mantequilla
 sal

Instrucciones:

Nota: Para esta receta se necesitan las dos cacerolas para tapas de su juego.

Coloque los espárragos en la cacerola de tapas, cúbralas ligeramente con una mezcla de caldo de pollo y agua. Déle un hervor, cúbralo y cuézalo a fuego lento hasta que estén tiernos (unos 5 minutos). Escorra y deje enfriar. Ponga las puntas de los espárragos en parejas y envuélvalas con una tira de salmón a cada extremo de la pareja. Lave la cacerola, úntela con un poco de mantequilla y coloque los espárragos y el salmón en ella. Ponga la salsa holandesa con una cuchara sobre los espárragos y el salmón, y colóquelo en el asador durante 1 minuto o hasta que se dore.

Para hacer la salsa holandesa: corte una barra de mantequilla en ocho pedazos. Luego mezcle en la segunda cacerola de tapas 3 yemas de huevo, 1/2 cucharadita de sal, 2 cucharadas de jugo de limón y una pizca de pimienta cayena. Cocine esta mezcla a fuego muy bajo, revolviéndola con un batidor o cuchara de madera hasta que los huevos tomen la consistencia de crema. Añada los trozos de mantequilla uno a uno y continúe revolviendo la mezcla hasta que la salsa se espese bastante. Quite la mezcla del fuego y continúe revolviendo con la cuchara de madera durante al menos un minuto. Sirva la salsa mientras está caliente. Esta receta hará aproximadamente 1 1/4 tazas.

Paellera

DATOS BÁSICOS SOBRE LA PAELLERA

La paellera tiene un fondo amplio y plano, con laterales redondeados y asas amplias. Originalmente esta cacerola se usaba para cocinar el plato mediterráneo "paella".

Desde entonces ha ganado popularidad porque en ella se puede preparar cualquier plato salteado o estofado y porque su diseño es elegante. Además, su forma es perfecta para servir en la mesa.

UN VISTAZO A LA PAELLA

La paella es uno de los platos auténticos de España más famosos. Si alguna vez estuvo en un restaurante español, lo más seguro es que tuvieran paella en su menú.

En realidad, no hay una sola manera de hacer paella. Cada chef tiene su propia idea de cómo hacerla y la lista de ingredientes también es diferente. Experimente con los ingredientes añadiendo sus favoritos a las recetas siguientes.

La paella se cocina en una paellera ancha y poco profunda, porque cuanto más superficie tenga para trabajar al cocinar, mejor.

Paella: Preparación de los ingredientes

El azafrán es difícil de encontrar y además puede ser caro, pero merece la pena conseguirlo si planea hacer una auténtica paella. Éste da al arroz un color amarillo y añade la verdadera esencia del sabor de la paella. Sin embargo, como alternativa, se puede encontrar paquetes preparados de arroz con azafrán, lo cuales son mucho más económicos que comprar el azafrán.

Preparación de las almejas y los mejillones

Cuando use mariscos como almejas o mejillones para la paella, cuanto más pequeños sean mejor, porque se cocinan más rápido y son más fáciles de comer.

1. Llene un recipiente con aproximadamente 4 pulgadas de agua y con un puñado de harina.
2. Ponga las almejas y los mejillones en el agua y agítela suavemente. Déjelos durante 30 minutos.
3. Importante: Tire las almejas y mejillones que estén abiertos, que tengan un olor malo o que suenen a hueco cuando se les da un golpecito.

Cómo pelar los camarones:

Quite las cabezas y las patas de los camarones, si lo desea, pero deje la cáscara de la cola.

1. Sujete el camarón por detrás de tal manera que pueda quitarle las patas.
2. Quite un trozo de la cáscara alrededor de la zona de la cabeza.
3. Sujete el área de la cabeza y tire de la cola, cuando se hace correctamente toda la cáscara debería salir junta.

RECETAS DE PAELLAS

Paella casera

- 1/2 taza de vino blanco seco
- 1 cucharadita de azafrán (no use este ingrediente si el arroz ya lo contiene)
- 1 1/2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebolla picada
- 1 taza de arroz de grano largo o arroz amarillo con azafrán (Mahatma es una de las marcas)
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento naranja
- 3 tazas de caldo de pollo
- 6 onzas de pechuga de pollo sin piel
- 1/2 libra de camarones frescos
- 1 libra de mejillones
- 2 libras de almejas
- 2 colas de langosta de 3 onzas
- 1/2 taza de corazones de alcachofas
- 1 taza de arvejas congeladas
- 1/2 taza de tomate picado

Antes de cocinar

- calentar el horno a 350 °F
- dejar que las arvejas se descongelen
- picar la cebolla, el tomate y los pimientos
- pelar los camarones
- cortar el pollo en cubitos pequeños
- limpiar las conchas de almejas y mejillones frotándolas, y tirar las que estén abiertas

COCINAR

- cubrir la paellera con un poco de aceite de oliva
- calentar la paellera durante un minuto a fuego medio-alto
- saltear la cebolla durante 2-3 minutos o hasta que se dore ligeramente
- añadir el arroz, saltearlo hasta que se dore. Revolver frecuentemente para que no se queme
- añadir el vino y el azafrán. Revolver hasta que el vino se absorba
- echar 2 tazas de caldo de pollo, 1/4 de taza a la vez, revolviendo hasta que el arroz absorba el caldo
- añadir los pimientos
- añadir la última taza de caldo de pollo
- añadir el pollo en cubitos
- añadir los camarones, almejas, langosta y mejillones y cubrirlo con arroz
- meter en el horno durante 8-10 minutos hasta que los mejillones se abran
- añadir las arvejas, los tomates y las alcachofas, meter otra vez al horno durante 2 minutos más
- servir inmediatamente

Paella típica

- 1.5 libras de langosta, cocinada
- 1 libra de camarones
- 1 docena o más de almejas pequeñas
- 1 cuarto de mejillones
- 1.5 libras de pollo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de granos de pimienta
- 1 diente de ajo, pelado
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de vinagre
- 2 onzas de jamón, cortado en tiras finas
- 1 chorizo, en rebanadas
- 1 onza de pella salada, picada fina
- 1 cebolla, pelada y picada
- 1 pimiento verde, sin semillas y picado
- 1/2 cucharadita de cilantro
- 1 cucharadita de alcaparras
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 1/4 tazas de arroz, lavado y escurrido
- 1 cucharadita de azafrán
- 1 lata de arvejas, escurridas
- 1 lata de pimientos

Instrucciones:**Antes de cocinar**

- sacar la carne de la langosta
- pelar y quitar los nervios de los camarones
- limpiar los mejillones y almejas frotando la concha
- cortar el pollo en trozos medianos para servir

Cocinar

- combinar el orégano, granos de mostaza, ajo, sal, dos cucharadas de aceite de oliva y el vinagre, y tritularlo en un mortero. Embadurnar el pollo con la mezcla.
- calentar el resto del aceite en la paellera y dorar el pollo ligeramente a fuego medio. Añadir jamón, chorizo, pella salada, cebolla, pimiento verde, cilantro y alcaparras.
- cocinar 10 minutos a fuego bajo. Añadir salsa de tomate y arroz y cocinar durante 5 minutos.
- añadir 4 tazas de agua hervida, azafrán y camarones. Mezclar bien y cocinar rápidamente, tapado, hasta que se absorba el líquido, unos 20 minutos.
- con una cuchara grande, revolver el arroz.
- añadir la carne de la langosta y las arvejas; cubrir y cocinar 5 minutos más
- poner los mejillones y almejas al vapor en poco agua hasta que se abran.
- calentar los pimientos y escurrirlos.
- usar los mejillones, almejas y pimientos como adorno.

Paella estilo cajun

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 4 cuartos de muslos de pollo
- 2 paquetes de mezcla de arroz (8 onzas)
- 5 tazas de agua
- 2 libras de cangrejos de río enteros, pelados
- 3/4 de camarones medianos, pelados y sin nervios
- 1/2 libra de salchicha andouille, cortada en rebanadas
- 2 tazas de champiñones cortados en rebanadas
- 1 pimiento grande verde, picado
- 1 cebolla grande dulce, picada
- 3 dientes de ajo, picados

Instrucciones:

- calentar el aceite en la paellera a fuego medio alto
- tostar el pollo por todos los lados hasta que se dore
- remover la mezcla de arroz en el agua
- añadir los cangrejos, camarones, salchicha, champiñones, pimiento, cebolla y ajo
- hervir la mezcla y revolver
- reducir el calor, cubrirlo y cocinarlo a fuego lento hasta que el arroz esté tierno y se absorba el caldo, unos 25 a 30 minutos

Paella de mariscos

Sofrito:

- 1/3 de taza de aceite de oliva
- 2 libras de cebollas rojas, picadas
- 2 1/2 libras de tomates maduros, pelados y sin semillas

Picada:

- dientes de ajo grandes, picados
- 2 cucharadas de perejil
- 1/2 cucharadita de hilos de azafrán
- 3/4 de cucharaditas de sal (al gusto)
- 3/4 de cucharadita de pimienta blanca molida (al gusto)

Arroz y marisco:

- almejas pequeñas
- mejillones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 libras de calamares
- 1 1/2 tazas de arroz de grano corto
- 4 tazas de caldo de pescado
- 1/2 libra de vieiras grandes

Instrucciones:

Para preparar el sofrito: Calentar el aceite en la paellera. Añadir cebollas y saltearlas lentamente a fuego lento, revolviendo de vez en cuando, hasta que las cebollas se doren y casi se caramelicen. Esto tardará entre 45 minutos y 1 hora (añadir pequeñas cantidades de agua si fuera necesario para que las cebollas no se quemem).

Añadir los tomates y aumentar el calor a medio; cocinar hasta que se sequen. Dejarlos a un lado.

Para preparar la picada: En un procesador de alimentos, moler finos todos los ingredientes. Dejarlos a un lado.

Para preparar el arroz y las almejas: En una olla grande, hervir casi 1/2 taza de agua. Sobre una rejilla en agua hirviendo, poner al vapor las almejas y los mejillones hasta que se abran, 4 ó 5 minutos para los mejillones y 5 a 10 minutos para las almejas. Dejarlos a un lado, tirar lo que estén abiertos. Colar el caldo por un colador fino. Reservar.

Para cocinar el arroz y el marisco, precaliente el horno a 350 °F. En una cacerola media, caliente el aceite; añadir los anillos de calamares y los tentáculos. Saltear durante 2 ó 3 minutos, revolviéndolos. Añadir los calamares salteados y sus jugos a la cacerola con el SOFRITO. Añadir el arroz y la PICADA.

Medir el caldo reservado y añadir el suficiente caldo de pescado como para que sume 4 1/2 tazas. Hervir en una olla mediana. Añadir a la cacerola y cocinar a fuego medio durante 10 minutos, revolviendo suavemente el arroz para que se cocine uniformemente. Añadir los camarones y las vieiras, empujándolos por debajo del arroz para que se cubran con el caldo.

Poner la cacerola al horno a 350 grados y cocinarlo durante 10 minutos o hasta que el arroz esté casi hecho. Sacar la cacerola del horno y poner los mejillones y almejas en la superficie. Cubrir con un trapo limpio y dejar que repose unos 10 minutos.

Servir inmediatamente, adornándolo con rodajas de limón.

Paella de pescado y mariscos

3 docenas de mejillones pequeños o medianos, limpios
 5 1/2 tazas de jugo de almejas
 1/4 cucharadita de azafrán
 3/4 de libra de rape, sin piel y cortado en cubitos de 1/2 pulgada
 3/4 de libra de mero, sin piel y cortado en cubitos de 1/2 pulgada
 1 libra de calamares pequeños limpios
 18 camarones grandes (con cáscara)
 sal kosher o de mar al gusto
 2 cucharadas de perejil, picado
 8 dientes de ajo, picados
 1 cucharada de hojas de tomillo
 2 cucharadas de pimentón molido
 8 cucharadas de aceite de oliva
 1 cebolla mediana, picada fina
 6 cebollinos pequeños, sin la parte verde, picados finos
 2 tomates medianos, picados finos
 3 tazas de arroz del tipo español o arborio de grano corto

Instrucciones:

Ponga 1 1/2 libras de mejillones en una cacerola con 3/4 de taza de agua. Cúbralo y hiérvalos. Cuando se abran los mejillones, tire las conchas y reserve la carne. Eche el líquido en una olla grande y añada el jugo de las almejas. Mantenga el caldo a fuego lento. Eche y revuelva el azafrán. Precaliente el horno a 400 °F. Rocíe con sal de mar el rape, el mero, los calamares y los camarones, y déjelos reposar durante 10 minutos a temperatura ambiente. En un procesador de alimentos, mezcle el perejil, el ajo y el tomillo, revuélvalo con el pimentón molido y un poco de agua si fuera necesario para hacer una pasta consistente. Caliente el aceite de oliva en la paellera, saltee rápidamente el rape, mero, calamares y camarones durante 1-2 minutos (no debería cocerse del todo). Saque el marisco de la paellera y déjelo aparte. Ponga en la paellera el resto del aceite, las cebollas, el

cebollino, los pimientos rojos y cocínelo a fuego medio-alto hasta que los vegetales estén ligeramente suaves. Suba el fuego, añada los tomates y cocine otros 2 minutos más. Eche el arroz y revuélvalo bien con la mezcla de la paellera. Añada el caldo caliente y hiérvalo. Hierva durante 3 minutos y añada los mariscos (excepto los camarones y la mezcla del procesador de alimentos) al caldo hirviendo. Cocine durante 2 minutos. Decore el arroz con los camarones y las restantes 1 1/2 libras de mejillones. Ponga la paellera en el horno, cocine sin cubrir durante 10-15 minutos (o hasta que se absorba la mayoría del líquido).

Paella valenciana

2 tazas de caldo de pollo
 6 ramitas de romero o 1/2 cucharadita de hojas secas de romero
 sal kosher o de mar al gusto
 1/4 cucharadita de azafrán
 1 1/2 libras de pollo, cortado en cubitos de 2 pulgadas
 1 1/2 libras de cerdo, cortado en cubitos de 2 pulgadas
 8 cucharadas de aceite de oliva
 2 pimientos verdes italianos grandes
 1 cebolla mediana, picada fina
 8 dientes de ajo, picados
 1/2 libra de arvejas
 1/2 libra de arvejas blancas o chícharos
 4 corazones de alcachofas congelados, en cuartos
 2 tomates medianos, picados finos
 2 cucharadas de perejil picado
 1 cucharadita de pimentón molido
 3 tazas de arroz importado del tipo español o arborio de grano corto

Instrucciones:

Caliente el caldo, el romero, sal, azafrán y 4 tazas de agua en una olla cubierta a fuego lento durante 20 minutos. Saque el romero y tírelo. Precaliente el horno a 400 °F. Espolvoree sal de mar sobre el pollo y el cerdo. Caliente el aceite en la paellera y saltee el pollo y el cerdo a fuego alto hasta que se doren, pero no se deben cocinar completamente (unos 5 minutos). Añada los pimientos verdes, cebolla y ajo. Cocine hasta que se ablanden un poco, manteniendo el fuego alto. Eche todas las arvejas y alcachofas, y cocine durante 3 minutos. Añada los tomates y el perejil, cocine durante 1 minuto y luego mézclelo con pimentón molido. Eche el arroz, revuélvalo y cúbralo bien con la mezcla de la paellera. Eche el caldo caliente y hiérvalo durante 5 minutos, revolviéndolo. Meta la mezcla al horno y cocínelo sin cubrir durante 10-15 minutos. Sáquelo del horno y cúbralo con papel de aluminio. Déjelo reposar durante 10 minutos.

Paella de cerdo

3/4 de libra de lomo de cerdo sin huesos, cortado en cubitos de 1/2 pulgada
 1/4 de cucharadita de sal kosher o de mar
 4 cucharaditas de pimentón molido dulce
 6 dientes de ajo, picados
 1 hoja pequeña de laurel, desmenuzada
 3 tazas de caldo de pollo
 1/8 cucharadita de azafrán
 4 cucharadas de aceite de oliva
 1/2 pimiento rojo, picado fino
 1/2 pimiento verde, picado fino
 1 tomate mediano, picado fino
 1 cucharada de perejil picado
 1/8 de cucharadita de pimienta cayena
 1 1/2 tazas de arroz importado del tipo español o arborio de grano corto
 8 papas nuevas muy pequeñas, cocidas y peladas
 4 huevos
 10-12 puntas espárragos, cocidos

Instrucciones:

En un tazón, mezcle el cerdo con la sal, 2 cucharaditas de pimentón molido dulce, ajo y laurel. Déjelo marinar durante varias horas en la nevera. Combine el caldo con el azafrán en una olla y manténgalo caliente en la llama más baja. Precaliente el horno a 400 °F. Caliente el aceite en la paellera. Saltee los pimientos rojo y verde a fuego medio alto hasta que se ablanden ligeramente. Añada el cerdo y continúe cocinando hasta que empiece a opacarse (no se debe cocinar completamente). Añada el tomate y el perejil, cocine durante 1-2 minutos, luego eche las dos restantes cucharaditas de pimentón molido y la cayena. Eche el arroz y cúbralo bien con la mezcla de la paellera. Eche el caldo caliente y hiérvalo durante 3 minutos, y revuélvalo ocasionalmente. Eche las papas cocidas. Rompa y bata un huevo a la vez en una taza y viértalo sobre el arroz. Continúe cocinando durante 5 minutos. Adorne con espárragos. Póngalo en el horno y cocine sin cubrir hasta que los huevos se hagan (unos 10-15 minutos). Saque del horno, cúbralo con papel de aluminio y déjelo reposar unos 5 minutos.

Paella de pollo y marisco

6 dientes de ajo, picados
 2 cucharadas de perejil picado
 1/4 de cucharadita de azafrán
 sal kosher o de mar al gusto
 2 1/2 libras de pollo deshuesado
 1/4 de libra de lomo de cerdo deshuesado, cortado en cubitos de 1/2 pulgada
 1/2 libra de calamares limpios, cortados por la mitad en anillos
 1/2 libra de rape o mero cortado en cubitos de 1/2 pulgada
 12-16 camarones extra grandes con cáscara
 1/4 de libra de chorizo cortado en rodajas de 1/4 pulgada
 6 tazas de jugo de almejas O caldo de pollo
 8 cucharadas de aceite de oliva
 1 cebolla, picada fina
 1 pimiento rojo, picado fino
 1 tomate mediano, picado fino
 2 cucharaditas de pimentón molido
 3 tazas de arroz del tipo español o arborio de grano corto
 1/2 taza de arvejas frescas o congeladas
 2 docenas de mejillones
 rodajas de limón para adornar

Instrucciones:

En un procesador de alimentos, mezcle ajo, perejil, azafrán y 1/8 de cucharadita de sal. Tritúrelo para hacer la consistencia de una pasta (añada un poquito de agua si fuera necesario) y déjelo aparte. Eche sal sobre el pollo, el cerdo, los calamares, el rape y los camarones (con cáscara). Precaliente el horno a 400 °F. Eche el caldo en una olla y manténgalo caliente al fuego más bajo. Caliente 6 cucharadas de aceite de oliva en la paellera. Saltee brevemente los camarones sobre fuego alto y póngalos sobre un plato tibio (no deberían estar completamente hechos). Añada el cerdo, rape y chorizo a la paellera, cocine durante 2 minutos y póngalos en el plato con camarones. Añada el calamar y saltéelo durante 1 minuto, póngalo en el plato. Añada las restantes 2 cucharadas de aceite, mezcle la cebolla y el pimiento rojo, cocine hasta que se ablanden ligeramente. Eche y revuelva el tomate, cocine durante 1-2 minutos, vierta el pimentón molido y el arroz, cubriéndolo con la mezcla de la paellera. Eche el caldo caliente y hiérvalo. Añada la pasta del procesador de alimentos, continúe hirviendo durante 3 minutos. Añada el rape, chorizo, cerdo, calamares y arvejas, y hierva durante 2 minutos más. Adorne el arroz con el pollo, camarones y mejillones y métalo en el horno. Cocine sin cubrir durante 10-15 minutos. Sáquelo del horno, cúbralo con papel de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos. Adórnelo con las rodajas de limón.

Paella de vegetales

- 1 calabacín mediano, cortado en rodajas de 1/2 pulgada de ancho y cortadas en cuatro
- 2 tazas de hojas de espinacas bien lavadas y secas
- 2 pimientos rojos medianos, picados finos
- 4 cucharaditas de chiles rojos y verdes picados finos
- 6 corazones de alcachofas congeladas, cortados en cuatro
- 2/3 de taza de habichuelas habas congeladas
- 6 champiñones shiitake grandes (alrededor de 1/2 libra) sin tallos y picados
- 1/2 taza de arvejas congeladas o frescas
- 8 cebollinos medianos, lavados y picados grandes
- 6 tazas de caldo de verduras O de pollo
- 1/4 de cucharadita de azafrán
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 1 tomate mediano, pelado, sin semillas y picado fino
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 cucharadita de pimentón molido dulce
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharadas de perejil picado
- 3 tazas de arroz importado del tipo español o arborio de grano corto
- sal kosher o de mar al gusto
- 1/2 libra de arvejas blancas o chícharos

Instrucciones:

Mezcle en un tazón grande el calabacín, las espinacas, los chiles verdes y rojos, las alcachofas, las habas, los champiñones, las arvejas y los cebollinos. En una olla ponga el caldo y el azafrán y mantenga caliente a fuego muy bajo. Precaliente el horno a 400 °F. Caliente el aceite en la paellera. Añada los vegetales del tazón y saltee unos 3 minutos a fuego alto, o hasta que las verduras se suavicen ligeramente. Agregue y revuelva el tomate, el ajo, el pimentón, el comino y el perejil, y cocine 2 minutos más. Añada el arroz y cúbralo con la mezcla de la paellera. Agregue todo el caldo y póngalo a hervir. Continúe hirviendo durante 5 minutos. Agregue las arvejas y póngalo en el horno. Cocine sin cubrir durante 10-15 minutos más. Sáquelo del horno, cúbralo con papel de aluminio y déjelo reposar durante otros 10 minutos.

Paella de champiñones y vieiras

1 libra de vieiras de mar o bahía (cortadas a la mitad)
 sal kosher o de mar al gusto
 4 1/2 tazas de jugo de almejas o caldo de pescado
 1/2 taza de vino blanco seco
 2 cucharadas de jugo de limón fresco
 1/4 de cucharadita de azafrán
 2 cucharaditas de hojas de tomillo fresco
 2 cucharaditas de hojas de romero frescas picadas
 5 cucharadas de aceite de oliva
 6 cucharadas de cebollines picados
 1/2 libra de champiñones ostra
 4 cucharadas de perejil picado
 1/4 taza de jamón serrano español o prosciutto cortado en cubos
 2 1/2 tazas de arroz del tipo español o arborio de grano corto
 rodajas de limón para adornar

Instrucciones:

Espolvoree la sal sobre las vieiras y déjelas reposar a temperatura ambiente. Mezcle el jugo de almejas con el vino, jugo de limón, azafrán, tomillo y romero. Manténgalo caliente a fuego lento. Precaliente el horno a 400 °F, Caliente el aceite en la paellera. Saltee las vieiras sobre fuego alto durante 1 minuto, luego quítelo de la paellera y colóquelos en un plato (no deberían estar totalmente cocinados). Baje el fuego, añada los cebollines a la paellera y cocine durante 1 minuto. Agregue los champiñones, 2 cucharadas de perejil, jamón y saltee durante 2 minutos más. Añada y revuelva el arroz y cúbralo con la mezcla de la paellera. Eche el caldo caliente en la paellera y hiérvalo. Continúe hirviendo durante 5 minutos. Agregue y mezcle las vieiras y cualquier jugo que quede en el plato y métalo al horno. Cocine sin cubrir durante 10-15 minutos. Saque del horno, cubra con papel de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos. Espolvoree con el resto del perejil y adorne con rodajas de limón.

ÍNDICE DE RECETAS

Almendras fritas	89
Asar a la perfección: Cerdo	80
Asar a la perfección: Cordero	78
Asar a la perfección: Pavo	81
Bacalao cocido con limón y alcaparras	66
Champiñones al ajillo	86
Chipirones en cerveza /	87
Cioppino al estilo San Francisco	70
Espárragos con salmón	90
Espinacas y ajo con pasta	73
Fideos finos primavera	75
Gambas al ajillo	85
Huevos Benedict	82
Lenguado cocido a la naranja con hinojo	64
Lingüini con vieiras	77
Paella casera	93
Paella típica	95
Paella de cerdo	103
Paella de champiñones y vieiras	108
Paella de mariscos	98
Paella de pescado y mariscos	100
Paella de pollo y marisco	104
Paella de vegetales/	106
Paella estilo cajun	97
Paella valenciana	102
Pasta con pollo al curry y cítricos	74
Pasta primavera	72
Pasta sofrita con salsa de cacahuates	76
Patatas de cangrejo con ajo y maíz hervido	69
Pez espada cocido con salsa de limón y perejil	65
Pierna de cordero asada con romero	79
Salmón Dijon al horno	63
Tapa de champiñones y tocino	89
Tostada de atún	88
Verduras cocidas al vapor	67

LIMITED WARRANTY

This cookware is guaranteed to be free from defects in material and workmanship for a period of ONE YEAR from the date of purchase by the first user, provided that the unit is used in accordance with the use and care instructions supplied, and for household use only.

Excluded are all defects resulting from accident, damage suffered in transit, mis-use or negligence (including overheating and boiling dry), normal wear and tear such as scratches, dulling of the polish or staining, etc., and repairs or manipulations carried out by unauthorized or non qualified personnel.

If repairs become necessary during the warranty period, please return the unit, postage pre-paid to:

Fagor America, Inc.
Service Department
392-400 7th Avenue, Newark, NJ 07107

After inspection to confirm that the claim satisfies the warranty conditions, the defective piece will, at the discretion of the manufacturer, be repaired or replaced free of charge.

This warranty is in lieu of all other warranties and representations expressed or implied and all other obligations or liabilities on our part. Incidental or consequential damages are excluded.

Some states do not allow exclusions or imitations on incidental or consequential damages on implied warranties so the above exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary from state to state.

For assistance not requiring return of the product itself, please contact our service department at **1-800-207-0806**

FAGOR AMERICA, INC. WARRANTY REGISTRATION CARD

MR./MRS./MS.: _____

TELEPHONE: _____

ADDRESS: _____

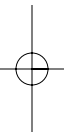
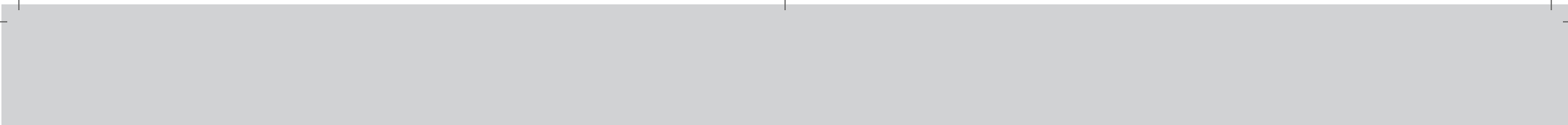
DATE OF PURCHASE: _____

NAME OF DEALER: _____

NAME OF PRODUCT: _____

SIZE: _____

NOTE: Please complete and mail this warranty registration card immediately to protect your warranty service.



Fagor America, Inc.
PO Box 94
Lyndhurst, NJ 07071

