

Receta Paella



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® NOVEL™ Paella Pan 14"

Juego de utensilios de cocina

Royal Prestige® NOVEL™ Saucepan 2 Cuartos

Ingredientes

Proteína:

350 gramos (¾ de libra) de costilla de cerdo o pulpa de cerdo, en trozos

½ pechuga de pollo, en cubos medianos o 2 muslos troceados

2 piezas de chorizo español, en rodajas

300 gramos (¾ de libra) de camarón mediano con cabeza

300 gramos (¾ de libra) de almeja chirla

300 gramos (¾ de libra) de mejillón

200 gramos de jamón ibérico

Arroz:

400 gramos (1 libra) de arroz para paella

Aromáticos y sazonadores:

0.2 g de azafrán en hebras, tostado

Sal y pimienta negra al gusto

Caldo:

900 ml (3¾ tazas) de caldo de pollo, tibio

5 tallos de perejil

Verdura para el sofrito:

½ cebolla, picada en cubos pequeños

3 dientes de ajo, picados

1 pimiento verde, picado en cubos pequeños

1 pimiento rojo, picado en cubos pequeños

2 jitomates (tomates), sin semilla y en cubos chicos

5 ramas de perejil

Para la decoración:

1 pimiento rojo

1 pimiento verde

1 taza de chícharos precocidos

Procedimiento

1. Precalienta a fuego medio-alto la paellera alrededor de 4 minutos.
2. Salpimenta la carne de cerdo, el pollo y los camarones.
3. Agrega el chorizo a la paellera y deja que suelte su grasa natural.
4. Añade el jamón y déjalo dorar un minuto.
5. Retira el chorizo y el jamón de la paellera, reserva.
6. Incorpora los camarones y cocinalos un par de minutos. Retíralos de la paellera y reserva.
7. Agrega el cerdo y el pollo para sellarlos. Retíralos de la paellera y reserva.
8. En la misma paellera, con la grasa de las proteínas, acitrona la cebolla, el ajo y los pimientos picados en cubos pequeños. Añade perejil picado y cocina hasta que se ablanden la cebolla y el ajo. Incorpora el tomate.
9. Regresa las proteínas a la paellera, excepto el camarón, y agrega el azafrán.
10. Agrega el arroz, los pimientos en bastones, la mitad del caldo y los tallos de perejil.
11. Tapa la paellera con la válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio hasta que suene la válvula.
12. Integra los mejillones, almejas, camarones y chícharos. Vierte el resto del caldo, cierra la válvula y cocina diez minutos más.

Receta

Patatas bravas



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Power Blender Max

Royal Prestige® Max Cup

Royal Prestige® NOVEL™ Saucepan 2 Cuartos

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet 10"

Royal Prestige® Deluxe Easy Release Skillet 12"

Juego de utensilios de cocina

Ingredientes

3 papas medianas, sin piel y cortadas en trozos medianos del mismo tamaño

1 taza de agua

Aceite de oliva en aerosol

Sal al gusto

Para la salsa:

Aceite de oliva en aerosol

1 cebolla, picada

4 dientes de ajo, picados

2 cucharada de paprika

2 cucharadas de pimienta de Cayena

2 cucharadas de vinagre

½ taza de puré de tomate

1 taza de caldo de pollo

Procedimiento

1. En la olla, coloca las papas con 1 taza de agua y sal al gusto. Tapa el sartén con la válvula Redi-Temp™ abierta y cocina a fuego medio-alto.
2. Cuando suene la válvula, reduce a fuego bajo, cierra la válvula y cocina de 12 a 15 minutos más o hasta que las papas estén cocidas.
3. Rocía aceite en aerosol en el sartén de 12" y retira el exceso con una toalla de papel. Fríe las papas, en dos o más partes si es necesario, hasta dorar. Añade sal al gusto y reserva.
4. Rocía aceite en aerosol en el sartén de 10" y retira el exceso con una toalla de papel. Precalienta 40 segundos a fuego medio.
5. Añade la cebolla y el ajo; cocina un par de minutos, hasta que la cebolla se ablande un poco.
6. Agrega la paprika y la pimienta de Cayena; cocina unos segundos, removiendo para integrar. Vierte el vinagre y remueve unos segundos más.
7. Incorpora el puré de tomate y el caldo de pollo. Cocina un par de minutos para integrar los sabores.
8. Licúa hasta obtener una consistencia homogénea. Si deseas una salsa más espesa, cocina a fuego medio unos minutos más para reducirla.
9. Sirve las papas con la salsa brava.

Receta

Potaje de garbanzos



Utensilios Royal Prestige®

Royal Prestige® Pressure Cooker 6 Litros

Juego de utensilios de cocina

Ingredientes

200 gramos (1/2 libra) de tocino, en cubos medianos

2 piezas de chorizo español, en rodajas

1/2 cebolla picada

3 dientes de ajo picados

1/2 pimiento rojo, en cubos pequeños

300 gramos (3/4 de libra) de espinacas, en tiras

2 jitomates (tomates), en cubos pequeños

1 hoja de laurel

1 cucharadita de pimentón dulce

400 gramos (1 libra) de garbanzos limpios, remojados toda la noche y escurridos

Agua, cantidad suficiente

Sal al gusto

Procedimiento

1. Precalienta la olla tres minutos a fuego medio-alto.
2. Dora el tocino y chorizo; retíralos de la olla y reserva.
3. Añade la cebolla, el ajo y el pimiento; cocina hasta que la cebolla y el pimiento se ablanden. Agrega la espinaca, sal al gusto y cocina un par de minutos más.
4. Integra el tomate, el laurel y el pimentón dulce, removiendo para esparcir el pimentón.
5. Incorpora los garbanzos, el chorizo y cantidad suficiente de agua para cubrir todos los ingredientes, sin rebasar los 2/3 de capacidad de la olla. Añade más sal, si es necesario.
6. Cierra la olla y gira la válvula al ícono de generación de presión. Cocina a fuego medio-alto hasta que se eleve el pin indicador. Reduce el fuego y cocina 15 minutos más.
7. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, libera la presión.
8. Destapa la olla y agrega el tocino dorado.
9. Sirve, decora y disfruta.