

**FAGOR's Commercial specialty cookware line includes:**

- 15" paella pan
- 8" tapas pan set
- 8qt. and 12qt. multipot
- Vegetable/asparagus steamer
- 4 cup egg poacher
- 4 cup multipan
- Double boiler with steamer insert

# paella pan

commercial specialty cookware



Fagor America Inc. 2007  
All Rights Reserved  
PO Box 94  
Lyndhurst, NJ 07071  
[www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com)  
1-800-207-0806

**FAGOR** 





---

# PAELLA PAN

---

Thank you for choosing Fagor America Specialty Cookware!

Fagor's Stainless Steel Paella Pan is the ultimate pan for making the traditional Mediterranean Paella Rice Dish. It provides an ample amount of cooking surface for spectacular results. In addition to this, the pan is also excellent for cooking any other rice or sautéed dish. The elegant design and shape are perfect for serving at the table as well as cooking.

It is crafted from brushed stainless steel with reinforced riveted handles. It has an aluminum sandwich bottom for even heat distribution, and it will work on all kinds of cooking surfaces: gas, electric, ceramic and even induction.

## CARE AND MAINTENANCE:

Do not use metal or sharp-edged utensils which might scratch the nonstick surface.

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.

Avoid sliding or dragging the pan over the glass surface of your ceramic or induction cooktop, as scratches may result.

This cookware is intended for household use only.

## SAFETY INSTRUCTIONS:

- Never leave children unattended in the kitchen while food is cooking. Keep small children away from hot surfaces.
- Never leave an empty pan on a hot burner. An unattended, empty pan on a hot burner can get extremely hot, which can cause personal injury and/or property damage
- Never attempt to use this cookware in a microwave.
- We recommend you use potholders to move the pan during or after cooking, as the handles might be hot.

# 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.

### 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 will 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

### 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.

# PAELLA RECIPES

## 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.

## 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.

# PAELLA RECIPES

## 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 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.

## Mixed Vegetables 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.

---

# PAELLA RECIPES

---

---

## 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.



# PAELLA RECIPES

## 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 ; 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.

---

# PAELLA RECIPES

---

---

## 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 caramelized. 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 350 °F. 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 °F 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.

---

# PAELLA RECIPES

---

---

## 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).

---

## RECIPE INDEX

---

Cajun Paella .....	4
Chicken & Seafood Paella .....	6
Classic Paella .....	3
Mixed Vegetables Paella .....	5
Mushroom & Scallop Paella .....	7
Pork Paella .....	5
Savory Seafood Paella .....	9
Shellfish Paella .....	8
Traditional Paella .....	3
Valencia Style Paella .....	4

# PAELLERA

¡Gracias por elegir un producto de la línea comercial de Fagor!

Esta paellera de acero inoxidable es perfecta para preparar paella, el famoso plato mediterráneo de arroz. Tiene una superficie de cocción amplia y cómoda, para garantizar buenos resultados en la cocina. Además, esta paellera también se puede utilizar para preparar otros deliciosos platos de arroz o salteados.

El diseño y forma elegante de la paellera le permitirá no sólo cocinar sino también servir en la mesa.

Está fabricado de acero inoxidable con asas remachadas. Lleva un laminado de aluminio en la base para asegurar una distribución uniforme de calor. Se puede utilizar en cualquier tipo de cocina: gas, eléctrica, vitrocerámica e incluso de inducción.

## CUIDADO Y MANTENIMIENTO:

No utilice utensilios de metal o con bordes cortantes en la paellera; podría rallar el fondo.

Aunque se puede lavar en el lavavajillas, recomendamos sacar la paellera antes del ciclo de secado y secarlo con un trapo para evitar que queden manchas de agua sobre la superficie.

Procure no arrastrar la paellera sobre cocinas con superficie de cristal (Vitro o inducción) para evitar rallarlas.

Esta paellera es para uso doméstico solamente.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD:

- Nunca deje niños sin supervisión en la cocina cuando se esté cocinando. Mantenga a los niños lejos de las superficies calientes para evitar quemaduras.
- Nunca deje una paellera ni ninguna otra olla vacía sobre el fuego. Una paellera vacía sobre una fuente de calor puede llegar calentarse mucho, lo cual puede causar daños personales o materiales.
- Nunca utilice esta paellera en el microondas.
- Recomendamos que use guantes o trapos para mover la paellera después de cocinar; las asas pueden estar muy calientes.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella casera

### Ingredientes

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.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella típica

### Ingredientes

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

### 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 escurridos. Usar los mejillones, almejas y pimientos como adorno.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella estilo cajun

### Ingredientes

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 valenciana

### Ingredientes

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



# RECETAS DE PAELLAS

## Paella de mariscos

### Ingredientes

#### 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 quemen).

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 °F 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.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella de pescado y mariscos

### Ingredientes

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).

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella de cerdo

### Ingredientes

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.

Precalente 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.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella de pollo y marisco

### Ingredientes

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.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella de vegetales

### Ingredientes

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.

# RECETAS DE PAELLAS

## Paella de champiñones y vieiras

### Ingredientes

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.

Precalente 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

Paella casera .....	12
Paella de cerdo .....	17
Paella de champiñones y vieiras .....	20
Paella de mariscos .....	15
Paella de pescado y mariscos .....	16
Paella de pollo y marisco .....	18
Paella de vegetales .....	19
Paella estilo cajun .....	14
Paella típica .....	13
Paella valenciana .....	14





# 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**  
**745 Gotham Parkway, Carlstad, NJ 07072**

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. You can also register your product on-line at **[www.fagoramerica.com](http://www.fagoramerica.com)**

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