



HORNILLOS DE COCCION, PAELLEROS PROFESIONALES

NTGAS P31

REF. NTGAS P31



DESCRIPCION

Hornillo quemador a gas de gran potencia y alto rendimiento. Muy apreciado por los cocineros para cocinar infinidad de platos:

~Como Paellero profesional, el paellero industrial y profesional para cocinar todo tipo de arroces: Paella Valenciana, Paella de Marisco, Arroz a Banda, Arroz Negro, Paella de Verduras, Paella de Pulpo y Salmonetes, Arroz de Bogavante, Paella de Col y Bacalao, Arròs en fesols i naps, y muchos más.

~Platos tradicionales: Fideuà de Gandia, consulte la receta de la original Fideua de Gandia, Suquet de peix o Caldera, Zarzuela de mariscos, y muchos guisos.

~Como cocedero de marisco, cocedero de verduras y legumbres.

~Ideal para elaborar grandes postres, arroz con leche, flanes, natillas...



Usado habitualmente en restaurantes, hoteles, bares, hospitales, reposteros, alambiques, catering, ejercito, cocederos...

Gracias a su potencia, es ideal para cocinar con recipientes, paelleras, cacerolas, ollas, sartenes desde 250 mm hasta 850 mm de base.

Consulte y descargue las recetas originales.

CARACTERISTICAS

Características Técnicas:

HOMOLOGACIÓN CE

MEDIDAS: 790 x 480 x 230 mm (largo x Fondo x Alto)

POTENCIA: 26,7 Kw.

DIÁMETRO CORONAS: Exterior: 450 mm. Interior: 230 mm.

GAS: Natural o Butano/Propano(GLP).

USO: Para uso interior y colectivo.

VÁLVULAS: 2.

ACABADO: Fundición GG20 y pintura negra anticalórica.

Peso: 40 Kg.

CONTENIDO

Contenido del pack:

1 x Quemador P312 x Inyector Gas Natural1 x Certificado CE

RECETAS

PAELLA VALENCIANA

Paellera - recipiente : Mínimo de Diámetro 500 mm (como la de la foto).

Quemador paellero : NTGAS/P31, también podemos usar el NTGAS/HQ04

INGREDIENTES

Ingredientes para una paella de 4 comensales.



800 gr. carne (pollo o pollo y conejo)
 500 gr. judías verdes
 150gr de garrafón (alubias planas grandes)
 1 tomate maduro y media cebolla.
 1 pimiento rojo
 400 gr de arroz Bomba
 8 cucharadas de aceite
 Agua (sobre 1,5 litros)
 Una cuchara pequeña pimentón dulce
 Un pizca de azafrán, (en caso de no disponer se puede usar colorante alimentario)
 Sal
 Opcional:
 300gr de caracoles, Rama de romero (se añaden en los últimos 3-5 minutos de cocción del arroz)

La judía ancha y el garrafón son la base de vegetales de la paella, mejor frescas pero también existe la posibilidad de congeladas o incluso secas como en el caso del garrafón.

La alcachofa es un vegetal de temporada y se añade cuando es temporada (para que no quede negro, se le suele añadir un limón exprimido, agua y sal).

ELABORACIÓN

Añadimos el aceite que nos sirve para nivelar la paellera (recipiente)?el aceite debe quedar centrado, también se añade una cantidad de sal que luego ajustaremos al gusto y encendemos el paellero profesional NTGAS. Calentamiento 5 minutos.

Cuando el aceite se calienta se añade el pollo y el conejo, que empezamos a sofreír removiendo para que consiga hacerse de forma uniforme y quede ligeramente dorada, sobre unos 12-18 minutos.

Cuando la carne esta dorada se añaden las verduras (pimiento rojo, judías verdes y garrafón), que sofreímos unos 8 minutos. Finalmente el tomate natural rayado y la cebolla rayada junto con la verdura unos 3 a 4 minutos.

Añadimos la carne junto con el sofrito de verduras durante unos minutos hasta completar el sofrito, se hace así porque la carne le cuesta mas de freír que a las verduras.

En este punto añadimos el agua, muchas son las recomendaciones técnicas sobre los tiempos y cantidades de agua y arroz, veremos las claves para comprender el proceso pero de momento. Agua por encima de los tornillos de las asas, ya que vamos a elaborar un fondo de caldo para la paella.

Tras el agua añadimos la sal, la cantidad irá al gusto pero la paella tiene su punto de sal, que vale la pena ajustar en último momento, se debe ir probando durante el proceso, en este punto añadimos el



pimentón dulce y el azafrán. Pudiéndose realizar también justo antes de añadir el agua, remover para mezclar.

Hasta que comience a hervir fuego fuerte, se cuece durante aproximadamente 30-40 minutos antes de añadir el arroz, esto dependerá de la fuerza del fuego, el objetivo es que los ingredientes dejen toda la sustancia en el caldo y este además se concentre al ir perdiendo agua durante el proceso. Si tenemos un fondo de caldo preparado se evita este paso, pero este el más tradicional.

Deberemos de ajustar con un poco de agua, tome de referencia los tornillos de las asas de la paella, la técnica del 'caballón' es la más difundida por los maestros paelleros consiste en dividir la paella en 2 con la línea recta que forma el arroz y desde ahí ayudado por una paleta distribuir de forma uniforme a la paella, es muy importante los tiempos, el arroz cuece entre 18-20 minutos (según la variedad), mas tiempo abrirá el grano de arroz y dará un sensación de pasta no deseada y menos hará que el grano no este cocido y por tanto excesivamente duro. Aconsejamos Arroz Bomba, que da más juego.

El fuego es fundamental en todo este proceso el objetivo es que a los 18 minutos el arroz este cocido y la paella seca, más fuego menos agua y viceversa.

Importante a tener en cuenta.:

A los 15 minutos de cocción del arroz paella debe empezar a secarse esto además producirá el apreciado 'agarrat' que se conseguirá con practica y el conocimiento de la técnica. Técnicamente la cantidad de agua que es capaz de absorber el arroz es el doble de su volumen, ejemplo 1kg de arroz- 2 litros de agua (a 2,5 litros), pero el proceso térmico y el tipo de arroz influye notablemente eliminando el agua en función de su potencia.