

mimcook

Cocción libre

Alta precisión sin elaboraciones previas.



Cocción libre

¡Bienvenido al mundo mimcook!

En este documento encontrarás todo lo que necesitas para crear cualquier receta de arroz sin elaboraciones previas, así como ideas y recetas sugeridas para poner en marcha el sistema mimcook.

El proceso de cocción libre está diseñado para que todo suceda en la misma paella, conservando así todos los sabores del proceso de los alimentos y dando como resultado una experiencia gastronómica auténtica.

Antes de empezar, necesitaremos que tengas en cuenta las medidas que te ponemos a continuación. Una vez las tengas claras, solamente tendrás que encender el mimcook y... ¡empezar!



PAX

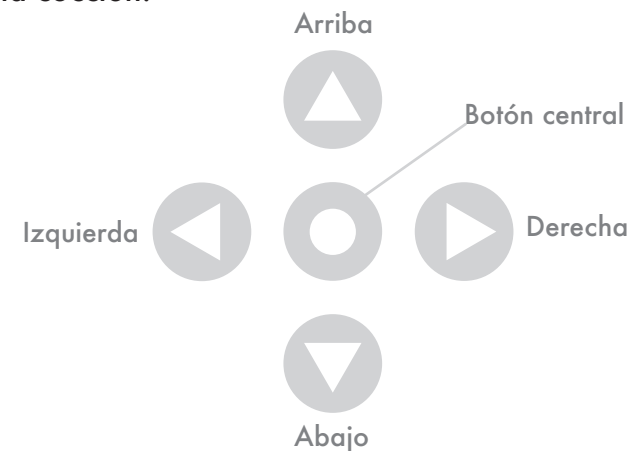
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Paellera	38cm	46cm	54cm	60cm	65cm	65cm	65cm	65cm	70cm	70cm	70cm	70cm
Fumet	650ml	1000ml	1350ml	1700ml	2000ml	2350ml	2700ml	3050ml	3400ml	3700ml	4000ml	4350ml

Controles rápidos en mimcook

Modificar intensidades de fuego: mueve el cursor que hay debajo de la representación de los fuegos. Selecciona el fuego deseado, utilizando los botones izquierda ◀ o derecha ▶. Después, sube ▲ o baja ▼ su potencia usando los botones de arriba y abajo.

Confirmar que tus carnes, pescados y verduras están listos: pulsa el botón central ○ para confirmar que has terminado de dorar las carnes, pescados y verduras. Si necesitas más tiempo y se han apagado los fuegos, pulsa el botón central ○ y mimcook encenderá los fuegos y reiniciará el paso automáticamente.

Adelantar o retroceder de fase: puedes adelantar o retroceder cualquier fase haciendo una pulsación larga en los botones de derecha ▶ o izquierda ◀. Mimcook pasará automáticamente a la fase anterior o posterior de la cocción.



Cocción libre

¡Sin elaboraciones previas!



¿Te ha quedado bien y te gustaría automatizar esta cocción?

Usa el Creador de cocciones para conseguir estandarizarla. Descubre más en nuestro manual de creación de cocciones.

1 NÚMERO DE COMENSALES

Selecciona la cocción fácil en el mimcook y el número de comensales.

2 DORAR PESCADOS Y CARNES

Añade un mínimo de 100 gr por comensal de proteína. Puedes desglasar y reservar cuando termines. Pasa a la siguiente fase apretando el botón central. **8.30'** ⌚



3 SOFRITOS Y VERDURAS

Cuando lo tengas listo, si quieres, puedes mezclarlo con los ingredientes anteriores, desglasar y reservar para añadirlo como guarnición final. **8.30'** ⌚

4 INSTRUCCIONES MIMCOOK

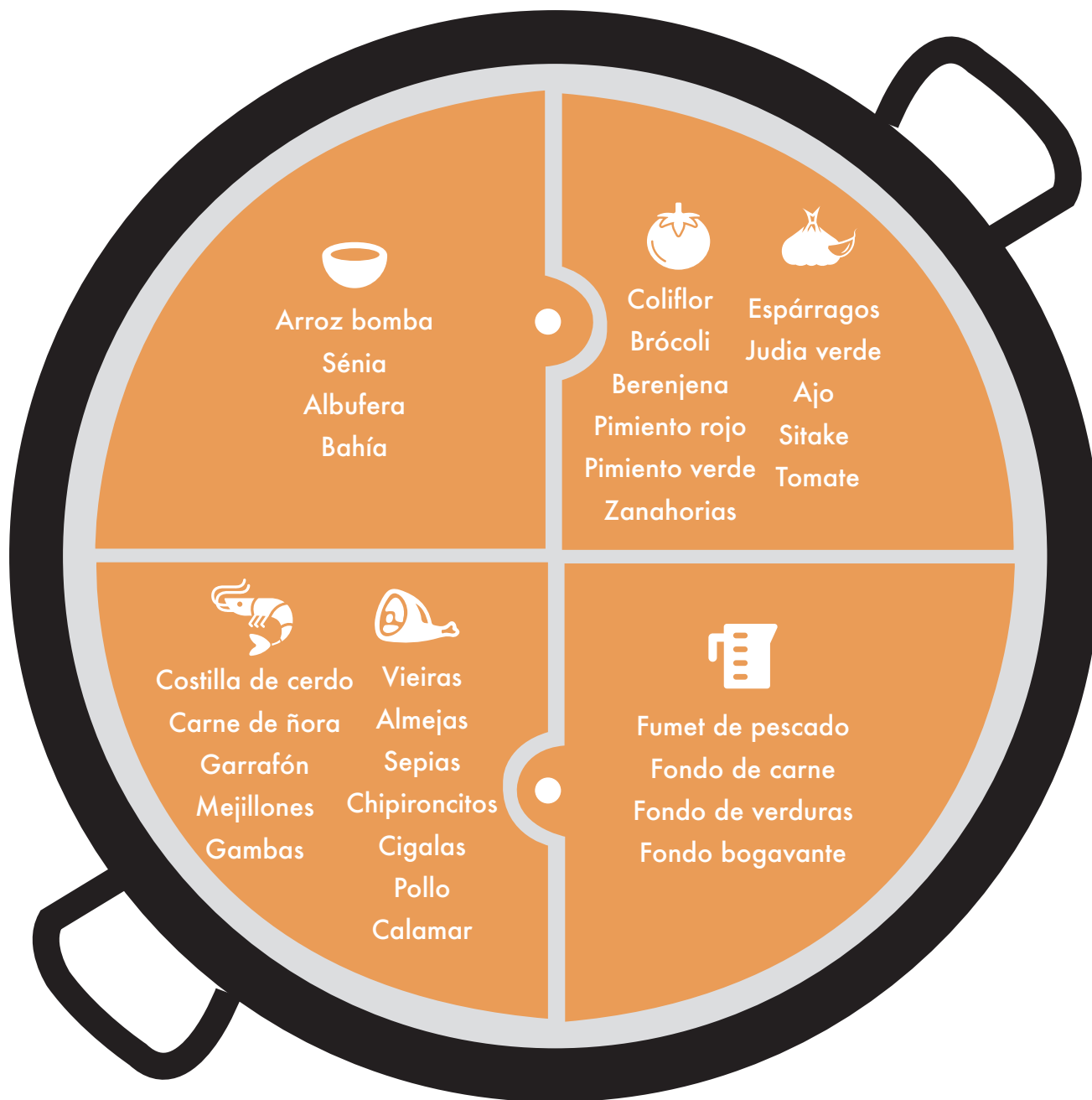
Sigue las instrucciones del mimcook en las siguientes fases hasta terminar el arroz. Necesitarás solamente el caldo establecido en el cuadro de la página anterior. Al final, puedes darle un secado extra si lo deseas y darle así un socarrat extra. **17' aprox.** ⌚

Crea tu receta

Un mundo lleno de muchas posibilidades.

¡Selecciona estos o los ingredientes que tu quieras para crear una receta con la cocción libre!

Una buena forma de trabajar con esta cocción es marcando los ingredientes en el siguiente orden: pescados, carnes, verduras y arroz. Cuando termines, puedes desglasar con vino o brandy y reservar a parte o a un lado de la paella. ¡Cómo tú quieras! Acuérdate que puedes saltar fases, retroceder, subir los fuegos (pág.2)... y que puedes darle un secado extra al final para conseguir el socarrat perfecto.



Recetas sugeridas

Descubre algunas recetas para empezar.

1

Pulpo, calamar, panceta y butifarra

X 1 PAX

30ml aceite de oliva

Fumet de pescado

150gr panceta

150gr butifarra

150gr calamar

150gr pulpo cocido

30gr judía verde

60gr setas

5gr ajo picado

10gr tomate frito

5gr carne de ñora

2gr Pimentón de la Vera

Aromáticas al gusto

100gr arroz

2.5gr sal

30ml vino blanco o Jerez

2

Chipironcitos (calamarcitos), vieiras y almejas

X 1 PAX

30ml aceite de oliva

Fumet de pescado

100gr vieiras

4u almejas

150gr sepia

200gr chipironcitos

5gr ajo picado

10gr tomate frito

5gr carne de ñora

2gr Pimentón de la Vera

Aromáticas al gusto

100 gr arroz

2.5 gr sal

30ml vino blanco o Jerez

3

Costilla, pollo y verduras

X 1 PAX

30ml aceite de oliva

Caldo de pollo o carne

150gr costilla de cerdo

150gr pollo

30gr garrafón

30gr judía verde

5gr ajo picado

10gr tomate frito

5gr carne de ñora

2gr Pimentón de la Vera

Aromáticas al gusto

100gr arroz

2.5gr sal

30ml vino blanco o Jerez

4

Vegetal - Verduras

X 1 PAX

30ml aceite de oliva

Caldo de verduras

30gr coliflor

30gr brócoli

30gr berenjena

10gr pimiento rojo

10gr pimiento verde

30gr zanahoria

30gr espárragos

30gr sitake

30gr judía verde

5gr ajo picado

10gr tomate frito

5gr carne de ñora

2gr Pimentón de la Vera

Aromáticas al gusto

100gr arroz

2.5gr sal

30ml vino blanco o Jerez

5

Marinera con marisco

X 1 PAX

30ml aceite de oliva

Fumet de pescado

4u almejas

4u mejillones

2u gambas langostinera

2u cigalas

150gr calamar

150gr sepia

10gr pimiento rojo (opcional)

10gr pimiento verde (opcional)

30g judía verde (opcional)

5gr ajo picado

10gr tomate frito

5gr carne de ñora

2gr Pimentón de la Vera

Aromáticas al gusto

100gr arroz

2.5gr sal

30ml vino blanco o Jerez



mimcook®

PAELLAS DE ALTA PRECISIÓN

Encuentra más recetas en mimcook.com | hola@mimcook.com | [@mimcook.paella](https://www.instagram.com/mimcook.paella) 