

mimcook

Paella de marisco

Alta precisión para cocinas profesionales.



Introducción

¡Bienvenido al mundo Mimcook!

El **sistema mimcook** es una metodología para **estandarizar** las cocciones de tus arroces y paellas y las operaciones del personal para que puedas conseguir **resultados previsibles**.

En este documento tienes todo lo necesario para que tú y tu equipo podáis instaurar la metodología mimcook de forma rápida y efectiva. Para ello, ten en cuenta que tener una **mise en place** bien estructurada con los **medidores y cucharas adecuados** es imprescindible para conseguir el mejor resultado. Pero no te preocupes, ya que a continuación te explicamos todo lo necesario para que tengas **resultados de éxito**. En este documento encontrarás:

1. Cocción

Un resumen de los pasos a seguir cuando estemos cocinando con mimcook, con trucos y sugerencias para mejorar el resultado final.



Son tres los pasos automáticos por los que te guiará mimcook: **dorar, mojar y vestir**.

2. Fichas técnicas y mise en place

Un conjunto de tablas con las **medidas e ingredientes** a utilizar para tener una mise en place perfecta, con operativa sencilla y así poder ofrecer tus elaboraciones de forma exacta.

- a. Tabla de ingredientes por comensal con gramajes.**
- b. Tabla de equivalencias** de jarras, cucharas medidoras y cups.

3. Elaboraciones previas

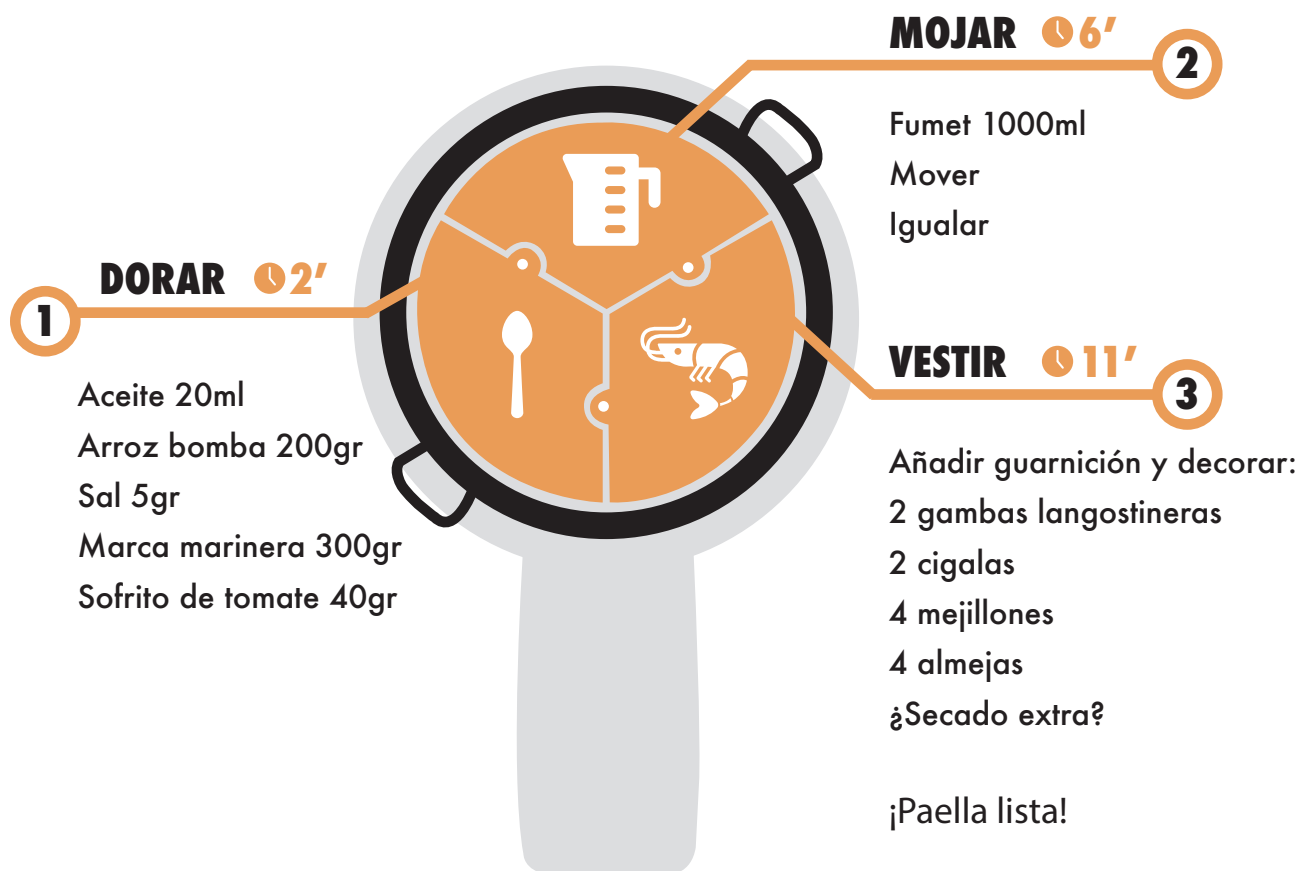
Recetas paso a paso para cocinar las marcas y fumets necesarios.

1. Cocción

Paella de marisco

2 PAX. Paellera de 46cm.

Enciende tu mimcook, selecciona la cocción
y el número de comensales y... ¡Empezamos!



Antes de servir la paella a la mesa, quema una rama de romero en el mimcook y ponla encima de la paella para aromatizarla.

ELABORACIONES PREVIAS

Fumet de pescado P. 7

Marca marinera P. 9

Sofrito de tomate P.10

TABLA DE EQUIVALENCIAS Y MEDIDAS

Diríjite al final del documento para conocer cómo preparar la paella de marisco para más comensales y la receta completa de las elaboraciones previas.

MEDIDAS Y CANTIDADES

INGREDIENTES 2PAX	MEDIDA
Paellera	46cm
Fumet	1000ml
Arroz bomba	200gr
Sal	5gr
Marca marinera	300gr
Sofrito de tomate	40gr
Aceite de oliva	20ml
Gambas langostineras	2u
Cigalas	2u
Mejillones	4u
Almejas	4u

Esta receta contiene:



PESCADO



SULFITOS



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS

2a. Fichas técnicas y mise en place

Paella de marisco

Tabla de ingredientes por comensal con gramajes.

MEDIDAS Y CANTIDADES												
INGREDIENTES	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
Arroz bomba	100gr	200gr	300gr	400gr	500gr	600gr	700gr	800gr	900gr	1000gr	1100gr	1200gr
Sal	2.5gr	5gr	7.5gr	10gr	12.5gr	15gr	17.5gr	20gr	22.5gr	25gr	27.5gr	30gr
Marca marinera	150gr	300gr	450gr	600gr	750gr	900gr	1050gr	1200gr	1350gr	1500gr	1650gr	1800gr
Sofrito de tomate	10ml	20ml	30ml	40ml	50ml	60ml	70ml	80m	90ml	100ml	110ml	120ml
Aceite de oliva	20gr	40gr	60gr	80gr	100gr	120gr	140gr	160gr	180gr	200gr	220gr	240gr
GUARNICIONES												
Gambas langostineras	1u	2u	3u	4u	5u	6u	7u	8u	9u	10u	11u	12u
Cigalas	1u	2u	3u	4u	5u	6u	7u	8u	9u	10u	11u	12u
Mejillones	2u	4u	6u	8u	10u	12u	14u	16u	18u	20u	22u	24u
Almejas	2u	4u	6u	8u	10u	12u	14u	16u	18u	20u	22u	24u

CONSULTA DE ESCANDALLOS

Puedes consultar esta tabla de ingredientes directamente en el mimcook. Para hacerlo, empieza la cocción que desees, selecciona el número de comensales y clicla el botón **"Ingred."**



2b. Fichas técnicas y mise en place

Paella de marisco

Tabla de equivalencias.

MEDIDAS Y CANTIDADES													
INGREDIENTES	UNIDAD	PAX											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Paellera	Diámetro en centímetros	38	46	54	60	65	65	65	65	70	70	70	70
Fumet	Jarra medidora ml	650	1000	1350	1700	2000	2350	2700	3050	3400	3700	4000	4350
Arroz bomba	Taza de arroz de 100gr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sal	Cuchara medidora 2.5gr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Marca marinera	Cucharón de 150gr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sofrito de tomate	Cuchara medidora 20gr	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Aceite de oliva	Vueltas de biberón	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
GUARNICIONES													
Gambas langostineras		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Cigalas		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Mejillones		2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24
Almejas		2	4	6	8	10	12	14	16	18	20	22	24

UTENSILIOS PARA LA MISE EN PLACE

Cada cosa en su lugar y un lugar para cada cosa.

Jarras, cucharas medidoras y cups serán los mejores aliados para conseguir resultados perfectos.



3. Elaboraciones previas

Fumet de pescado

40l aprox.

INGREDIENTES

1000ml aceite de oliva
 50g ajo picado
 2kg cebolla cortada brunoise
 2kg zanahoria pelada a rodajas
 2kg puerro a rodajas
 30gr pimentón de la Vera
 70gr carne de ñora
 1.6kg tomate frito
 70g brandy
 120ml vino blanco
 10g laurel
 10g pimienta negra en grano
 1gr hoja de romero seco
 1gr hoja de tomillo seco
 2kg gambita roja
 2kg cangrejo de roca
 2kg galera fresca
 6kg cabeza de rape
 1kg fumet concentrado
 15kg pescado mediano-grande
 (Pescado de roca)
 42l agua

CONTIENE:



PESCADO



SULFITOS



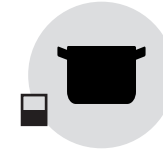
CRUSTÁCEOS

PREPARACIÓN EN MIMCOOK

1. Encender el Mimcook

2. Escoger el "modo manual"

3. Encender piloto



1

POCHAR LAS VERDURAS

Calentar 750ml de aceite y dorar el ajo muy ligeramente. Añadir la cebolla, remover y pochar hasta que esté morena. Añadir el resto del aceite, la zanahoria y el puerro.



3

PREPARAR EL PESCADO

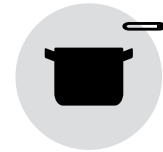
En una paellera aparte, saltear el pescado por tandas hasta dorarlo. Desglasar con un zurito de vino blanco y 1/2 de Jerez seco.



5

MOJAR

Añadir el agua y el fumet concentrado. Mezclar el conjunto varias veces hasta que rompa el hervor.



7

INFUSIONAR Y COLAR

Apagar el fuego y dejar reposar por 45min-1h. Quitar la espuma y el aceite de la superficie y colar con colador chino.

8



2

MEZCLAR

Cocinar a fuego lento el pimentón de la Vera hasta que coja aroma. Añadir la carne de ñora y sofreír en conjunto. Añadir el tomate frito, y cuando éste pierda su agua, incorporar el brandy y el vino blanco junto con el laurel, pimienta negra y las hojas de romero y tomillo.



4

PESCADOS Y VERDURAS

Añadir la gambita roja, el cangrejo de roca, la galera fresca, la cabeza de rape y el pescado de roca, a la olla de las verduras.



6

BAJAR EL FUEGO

Bajar el fuego durante 25 min y mover regularmente durante todo el proceso.

Una vez templado, retirar el exceso de grasa y reservar en un recipiente para su conservación. Recuerda que, para su uso en la Mise en Place, debe estar previamente caliente.

Sugerencia: Si haces producción, se aconseja abatir con un abatidor de temperatura o, en su defecto, enfriar en nevera y congelar hasta su uso.

Niveles de fuego



3. Elaboraciones previas

Marca marinera

20 PAX aprox.

INGREDIENTES

5kg calamar

(Limpiar de tripa, separar la cabeza.

Cortar el tubo en rodajas de 0.5cm)

625ml aceite de oliva

(125ml para la cocción del calamar

+ 500ml para la cocción de la sepia)

500gr judía verde plana en trozos de 6-8 cm

2.5gr pimienta blanca molida

4 hojas de laurel

(2 hojas para el calamar + 2 hojas para la sepia)

200ml vino blanco

1.5kg sepia cortada mirepoix

1kg cebolla cortada brunoise

200gr pimiento verde cortado brunoise

45gr de mezcla de pimentón de la Vera

(50% de colorante y 50% pimentón de la Vera)

550gr tomate frito

225gr ajo triturado

150gr alcachofa limpia cortada a octavos

CONTIENE:



MOLUSCOS

PREPARACIÓN EN MIMCOOK

1. Encender el Mimcook

2. Escoger el "modo manual"

3. Encender piloto



1

DORAR EL CALAMAR

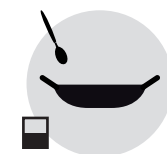
Calentar 125ml de aceite en una paellera de 65/70cm y añadir el calamar. Cocinar a fuego alto sin remover hasta escuchar que el calamar explote. Remover hasta obtener un color dorado suave.



3

MARCAR LA SEPIA

En la misma paella, marcar a fuego vivo la sepia con un poco de aceite y retirar.



5

MEZCLAR CON LA SEPIA Y SOFREIR

Añadir la sepia reservada, la mezcla de pimentón de la Vera, y dorar ligeramente unos segundos. Añadir el tomate, el laurel y la alcachofa, cocinar a fuego lento hasta obtener un sofrito denso, hasta que las alcachofas y la sepia estén tiernas.



2

MEZCLAR Y DESGLASAR

Cuando el calamar haya perdido parte de su agua, añadir la judía verde y la pimienta. Cocinar a fuego medio hasta que el calamar empiece a estar tierno. Añadir el laurel y el vino y cocinar hasta reducir la cantidad de líquido, deglazar y reservar.



4

REHOGAR

Con el resto de aceite, rehogar la cebolla y el ajo hasta que empiece a dorar, añadir el pimiento, la alcachofa y cocinar hasta obtener un sofrito dorado.



6

MEZCLAR CALAMAR Y JUDÍAS

Añadir lo que hemos reservado y mezclar bien hasta obtener un sofrito homogéneo.

7

Una vez templado, reservar en un recipiente para su conservación.

Sugerencia 1: Si utilizas calamares y sepias congelados, asegúrate de descongelarlos previamente de forma correcta y escurrirles el agua.

Niveles de fuego



Sugerencia 2: Si haces producción, se aconseja abatir con un abatidor de temperatura o, en su defecto, enfriar en nevera y congelar hasta su uso.

3. Elaboraciones previas

Sofrito de tomate

60-70 PAX aprox.

INGREDIENTES

200ml aceite de oliva

150gr ajo triturado

70gr de mezcla de Pimentón de la Vera
(50% de colorante y 50% pimentón de la Vera)

150gr de carne de ñora

1kg tomate frito

PREPARACIÓN EN MIMCOOK

1. Encender el Mimcook

2. Escoger el "modo manual"

3. Encender piloto



CALENTAR

En una paellera de 46cm, verter el aceite y, a continuación, el ajo triturado, la mezcla de pimentón de la Vera y la carne de ñora. Cocinar a fuego medio para que no se queme.

1

2



COCINAR

Seguidamente agregar el tomate frito. Cocinar a fuego lento y remover hasta conseguir un sofrito denso.

3

Una vez templado reservar en un recipiente para su conservación.

Sugerencia: Si haces producción, se aconseja abatir con un abatidor de temperatura o, en su defecto, enfriar en nevera y congelar hasta su uso.

Niveles de fuego





mimcook®

PAELLAS DE ALTA PRECISIÓN

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