

## ORIGEM DA PAELLA ( PAELHA)

A Paelha (esta é a pronuncia correta), como a maioria dos grandes sucessos, aconteceu por acaso. Conta a história que, em Valência, hoje uma bela cidade do sul da Espanha, na época um humilde vilarejo onde chegou um jovem padre, designado para substituir o falecido pároco local. Após cansativa jornada em lombo de burro, chegando exausto e esfomeado, tratou logo de se apresentar à algumas casas vizinhas da igreja; pedindo aos fiéis algum alimento de que pudessem dispor. Ganhou então pedacinhos dos mais variados tipos de carnes, arroz, vegetais, frutos do mar e temperos.

Chegando na paróquia, com a fome atroz que o afligia, tratou logo de acender lenha para cozinhar tudo o que arrecadara em um único e grande tacho que disponha.

O resultado foi o sucesso que o tornou um prato mundialmente conhecido, por isso a “Paelha Valenciana” é composta de tantos tipos de alimento que aparentemente são discrepantes entre si. Não fosse a fome e o acaso, quem teria a idéia de reunir em um único prato, carne de coelho, frango, porco com vegetais e frutos do mar cozidos com arroz em um tacho largo e raso? Depois foram sendo criadas as variações de sabor como a “Paelha Marinheira” , feita somente com vegetais e frutos do mar cozidos no arroz e outras variações.

## SEGREDOS PARA UMA BOA PAELHA

- Use sempre a Paelheira Roa no tamanho adequado à quantidade necessária, pois a paelha deve ser cozida em extensão e não em altura.
- Utilize arroz parbolizado, (100 g por pessoa), pois é o que mais se assemelha ao arroz espanhol, além de não necessitar ser lavado.
- Salgue a água e não o prato, pois assim você terá o ponto de acerto a seu gosto.
- Utilize o tempero para paelha da marca Cepêra, para sentir todo o aroma e sabor deste exótico e saboroso prato.
- Utilize sempre ingredientes frescos e naturais.
- Os frutos do mar devem ser previamente lavados e cozidos com as cascas, pois realçam o sabor.
- Após o cozimento, cubra com papel alumínio por no mínimo 10 minutos ou até servir.
- A paelha é um prato muito saboroso e que você poderá acrescentar ou substituir a seu gosto algum de seus pertences.
- Em suas várias opções a paelha deverá ser acompanhada por um bom vinho (branco ou tinto) e degustar lentamente para sentir o aroma e sabor deste requintado prato genuinamente espanhol.

## RECEITAS

### **PAELHA TRADICIONAL VALENCIANA**

Ingredientes para 04 pessoas:

400 g de arroz parbolizado (sem lavar)

06 colheres (sopa) de azeite puro de oliva

250 g de frango

250 g de coelho

250 g de costeletas de porco

01 tomate grande maduro sem pele

100 g de vagem

01 pimentão vermelho ou amarelo

03 dentes de alho grandes socados

½ cebola média picada

100 g de ervilhas frescas

1,2 litros de água ou caldo de legumes

Tempero para paelha da marca Cepêra

### **Preparo:**

Corte as carnes em pedaços pequenos, limpe a vagem e corte em pedaços médios, reserve o pimentão cortado em tiras médias.

Salgue um pouco as carnes (não esqueça que o sal você deverá colocar na água do arroz) e frite no azeite levemente.

Junte a cebola, o alho, o tomate picado e refogue por alguns instantes.

Acrescente a água e deixe cozinhar por 15 minutos.

Coloque então o arroz e mexa para uniformizar, enfeite com o pimentão por cima e deixe cozinhar até a água secar.

**OBS.:** Se usar ervilhas de lata, coloque-as escorridas quase no final do cozimento

Cubra com papel alumínio por no mínimo 10 minutos e bom apetite.

### **PAELHA MARINHEIRA (OU FRUTOS DO MAR)**

Ingrediente para 04 pessoas:

1 kg de vongoli fresco (vivo)

½ kg de mexilhão (pode ser aquele que já vem limpo com ½ casca) ou vivo, se preferir

250 g de lulas limpas cortadas em anéis

300 g de camarão médio com casca e cabeça (só cortar as antenas)

3 a 6 camarões grandes (ou lagostim) para enfeitar o prato

01 pimentão vermelho

250 g de cação cortado em iscas (opcional)

400 g de arroz parbolizado (sem lavar)

03 alhos socados

½ cebola média

06 colheres (sopa) de azeite puro de oliva

01 tomate grande picado (sem pele e sem sementes)

Tempero para paelha da marca Cepêra

1,2 litros de água ou caldo de mariscos

### **Preparo:**

Lave bem os vongolis vivos (3 vezes), cozinhe em panela comum e assim que levantar fervura, retire com uma colher grande ou escumadeira o que puder da espuma que se formar sobre os mariscos e jogue fora.

Assim que esfriar, coe e reserve a água do cozimento para o preparo da paelha (não mais que 1,2 litros).

Descarte a metade da casca vazia do marisco e reserve a outra.

Faça o mesmo procedimento com o mexilhão (se for vivo).

Refogue a cebola , depois o alho, a lula e o tomate.

Coloque 1,2 litro da água reservada (já aquecida) do marisco e salgue a gosto e coloque o tempero para paelha da marca Cepêra.

Coloque o camarão e o peixe e deixe cozinhar por 10 minutos.

Retire os camarões grandes e coloque o arroz, misture, recoloque com os camarões grandes e o pimentão cortado em tiras para enfeitar e não mexer mais.

Deixe cozinhar até secar toda a água e então desligue o fogo e cubra com papel alumínio por no mínimo 10 minutos. Acompanhe com um bom vinho e bom apetite.

### **GARANTIA:**

A ROA reparará ou substituirá, conforme opção da ROA, este produto ou qualquer componente defeituoso, cuja causa seja defeito de fabricação ou material, dentro de 90 dias após a compra do produto. É necessária a prova da aquisição do produto para o exercício dos direitos aqui assegurados. Os revendedores e ou representantes da ROA, não tem autoridade para alterar, modificar, ou de qualquer forma mudar os termos ou condições desta garantia.

Nas cidades ou praças onde não houver assistência técnica autorizada será designado um representante legal ou revendedor, sendo que as despesas decorrentes de transporte e seguro do produto ou locomoção do técnico serão por conta do usuário, seja qual for à natureza ou época do serviço.

### **ITENS NÃO COBERTOS POR GARANTIA**

Custo de remessa do produto para assistência técnica ROA, avarias de desgastes decorrentes do uso normal do produto incluindo lascas, arranhões, desgaste por fricção, descoloração ou desbotamento, causados pelo uso ou exposição ao sol, fogo e queda.

Danos causados por mau uso, abuso, negligência, alterações ou reparo feitos por pessoas não autorizadas, uso de acessórios ou peças que não seja de fabricação ROA ou falha na observação dos cuidados recomendados ou das instruções de manutenção.

### **EXCLUSÕES**

A ROA não garante e utilização destes produtos para fins não previstos neste termo de garantia nos manuais e publicidade.

A Metalúrgica ROA, se reserva direito de alterar as características dos produtos sem prévio aviso.

**METALÚRGICA ROA IND. E COM. DE FOGÕES LTDA**

**R. Caiabu, 220 Cid. Kemel -Itaquaquecetuba – SP**

**CEP 08575-200**

**Tel. (011) 4646-4490**

**Assistência Técnica Autorizada:**

**Rua Juruá 75 - Canindé – São Paulo – SP**

**Tel.: (011) 3227-2787**

# **METALÚRGICA ROA**

**INDUSTRIA E COMERCIO DE FOGÕES LTDA.**

[www.roa.com.br](http://www.roa.com.br) / [roa@roa.com.br](mailto:roa@roa.com.br)

**QUEIMADOR PAELLEIRA  
MINI C/ TAXO**

**BAIXA PRESSÃO**



### **COMO UTILIZAR**

1º - Retire o espalhador de chamas do fogão, e encaixe o bico de entrada do Queimador Paelleira Mini dentro do furo do cachimbo do Fogão. Conforme figura.

2º - Acenda com um fósforo o queimador paelleira mine até a chama pegar nele por completo.

3º - Coloque o tacho em cima e verifique se o mesmo esta bem apoiado; e boa culinária.

**MANUAL DE INSTRUÇÃO  
E  
CERTIFICADO DE GARANTIA**

