



Hola a todos y gracias por abrir el ebook de Paella-Marbella Catering, para daros la bienvenida a nuestro Catering vamos a compartir con vosotros algunos consejos, ideas para vuestras Fiestas y varias recetas.



Email: info@paellamarbella.com

Web: www.paellamarbella.com

Tels: 652 126 921

952 225 326

Nuestro Catering está especializado en Paellas y Arroces, aunque en invierno estamos trabajando mucho haciendo platos de cuchara con gran éxito. Nos piden también mucho, Fabada, Cocido Madrileño, Couscous y cualquier tipo de Potajes, son también una gran elección. Lo ideal cuando invitas a tus invitados con estos platos es dar un buen aperitivo y el plato de cuchara como plato único.

Se pueden hacer varios tipos de eventos, dependiendo del espacio con el que contemos y por supuesto del presupuesto de cada uno, vamos a comentar sobre esto...



COCTEL

Cuando hacemos un Coctel ponemos distintas variedades frías y calientes, no es lo mismo dar un Coctel a las siete, para por ejemplo la presentación de un producto, donde con seis variedades lo que estás dando es un aperitivo, para acompañar las bebidas, que suelen ser Vino, Cerveza y Refrescos, que hacer una cena pero tipo Coctel, a esto lo llamamos Coctel Reforzado, donde hay variedades más contundentes que un Coctel de presentación, como algún Pescadito frito, unos solomillitos, mini hamburguesas...os lo pongo todo en "Ito" o mini porque lo ideal es que se coma máximo de dos bocados.





Estos Cocteles se pueden acompañar de un plato ciego, los llamamos así porque te los puede comer con los ojos tapados, así que no necesitas cuchillo y no te encuentras con ningún hueso o algo que tengas que pelar, y se pueden comer perfectamente de pie, como un pollo al curry, una carrillada, un risotto, y por supuesto una buena paella.



BUFFET

Los Buffet tienen gran éxito, además son más económicos porque no se necesitan tantos camareros. Es importante que las fuentes estén bien presentadas y decoradas, al igual que la mesa. Si tienes espacio, es mejor poner platos y cubiertos



en una mesa al lado del buffet, aunque si tuvieras que poner estos en la misma mesa se ponen en un lado del buffet y bien ordenado y presentado, también te queda bien. En todo Buffet no puede faltar alguna crema fría o caliente, varias ensaladas y mínimo un plato de carne y otro de pescado siempre con su guarnición .



Nosotros recomendamos acompañar nuestros arroces y paellas con un buffet, si has dado muchos aperitivos, con uno de ensaladas bastaría, aunque siempre está bien poner una carne o un pescado por si a alguien no le gusta el arroz.

POSTRES

Cuando termina el buffet, hay que poner otro con los postres, por lo que hay que esperar a que nadie quiera comer más del buffet salado para dejar la mesa totalmente recogida y hacer uno nuevo con los postres. En este, lo ideal es poner varias tartas, y por supuesto fruta, una fuente de fruta bien presentada te sirve también para decorar la mesa, por eso no dejes esto para última hora y ten la fruta presentada antes de empezar el evento. Piensa que lo normal es que para los postres pongamos los habituales platos de postre que son llanos, por lo que si quieres poner una crema dulce o un postre que necesite cuenco es mejor sacarlo ya presentado por ejemplo en tartaletas, vasitos o cuencos, hoy en día venden unos de usar y tirar muy conseguidos en muchos sitios. Si dejas un hueco, también puedes sacar el café y las infusiones en esta mesa con bandejas y todas las tazas montadas con su plato y cuchara.



Una mesa de quesos es otra gran opción que nos va a servir para recibir a nuestros invitados y donde también podemos combinar los quesos con variedad de



Fiambres. La mesa de quesos además nos va a servir para el postre y para dejarla después de la comida o cena por si alguien se quedó con hambre, no dudéis que pasadas unas horas después de una comida mas de un invitado picará algo de aquí. Si la ponéis desde el aperitivo hay que estar pendiente de ir rellorando queremos tener esta mesa todo el



día, si las ponéis bien presentadas serán parte de la decoración de la fiesta



BARBACOAS



Si tenéis Barbacoa en casa, esta se puede convertir en el plato fuerte que acompañe a cualquier Buffet, es recomendable poner los dos cerca y hacer de la barbacoa una extensión del buffet para que los invitados se sirvan todo seguido en el mismo plato, aunque otra idea es poner una fuente en cada mesa con variedad de lo que has puesto en las brasas.



BRUNCHES Y DESAYUNOS

También se presentan como Buffet y con gran éxito los desayunos o Brunches, donde es imprescindible variedad de frutas, que como en el buffet que os comentamos antes, si hacemos una buena presentación sirve como decoración del mismo. Recomiendo varias jarras con diferentes zumos, poner siempre algo salado como fiambre y por supuesto bollería y algunas tostadas, nosotros solemos tostar el pan al horno, lo dejamos bien crujiente y se toma, con mantequilla y mermelada o con lo que queramos untar.



RECIBIR SENTADOS

Si quieres dar un evento con tus invitados sentados, como un almuerzo o cena, tienes que pensar bien el Menú, pues hay ciertos platos que cuando se juntan en tu estomago no combinan bien, y pensamos por experiencia que no más de cuatro platos, empezando por una crema, seguido de una verdura o una ensalada, y después un pescado o una carne para finalizar con un postre. Para servirlo, o bien sacamos todo emplatado, de esta manera los platos deben servirse por la izquierda del comensal y se retiran por la derecha. Se sirve antes a las damas que a los caballeros, empezando por la primera dama de la derecha del anfitrión y continuando hacia la izquierda



También podemos servir la mesa pasando las fuentes, cuya presentación es importante, y donde podemos poner también la Guarnición.

El servicio a la Francesa; Los alimentos se presentan en una fuente por la izquierda del comensal y el propio invitado se sirve en su plato, con los cubiertos que se presentan en la fuente para tal fin. Nunca se deben utilizar los cubiertos propios para servirse los alimentos de “recipientes” comunes.



El servicio a la Inglesa; Los alimentos se presentan en una fuente al comensal, por su lado izquierdo, y el camarero con los cubiertos adecuados en cada caso, sirve al comensal los alimentos.

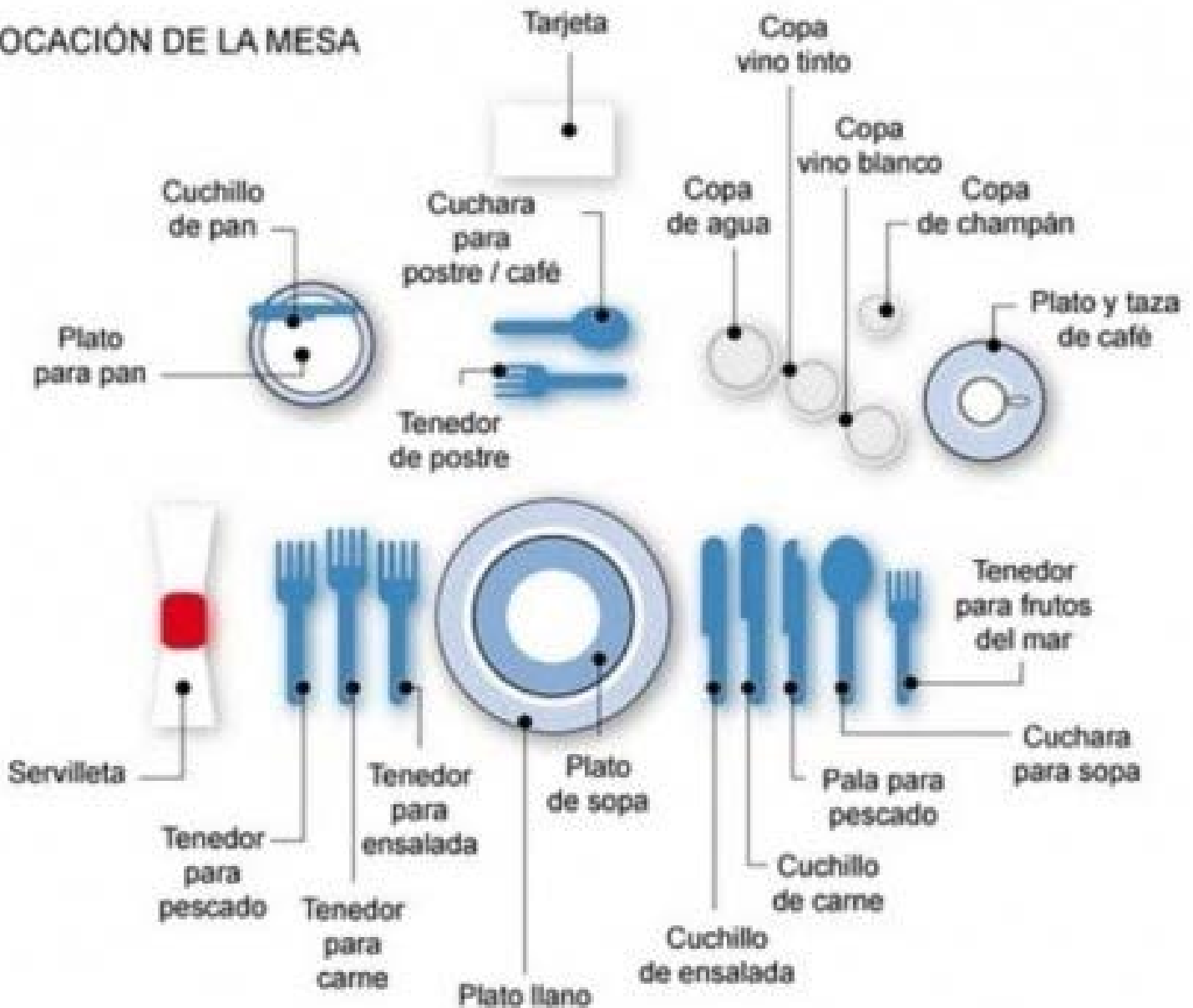


El servicio es más rápido que el servicio a la francesa, pero algo menos que el servicio de emplatado

SERVICIO A LA INGLESA

Os dejamos un ejemplo de como colocar la mesa, lo mas seguro es que no necesiteis tantos cubiertos o platos, la pondremos siguiendo este ejemplo según lo que vayamos a dar

COLOCACIÓN DE LA MESA



El mantel y las servilletas, si no teneis conjunto, que sean de los mismos tonos, de estos colores haremos unos Centros de Flores y también, podemos poner velas.

LA DECORACION



En cualquier evento es importantísimo la decoración, tanto para las mesas, como para los Buffets, la casa y el jardín, ahora con las tiendas de chinos, y un poco de imaginación puedes darle un toque a tu casa por muy poco, nosotros contamos con la colaboración de una decoradora fantástica que te aconsejara para cualquier tipo de evento, y que se amolda al presupuesto de cada cliente.



Tambien hacemos Fiestas temáticas, tanto para mayores como para niños, para estos os aconsejamos preparéis sus Fiestas inspiradas en sus personajes preferidos



FIESTA SUPERHEROES



Los Candy Bar,
un acierto
para Fiestas
Infantiles



¡Os dejamos unas recetas para hacer un Menú con Paella, aperitivos y un pequeño Buffet, organizaros para q el día anterior tengáis hecho todo lo que podáis...!!

Os recomendamos poner unos aperitivos para que tus invitados piquen algo mientras se hace la paella y antes de ir al Buffet, lo más fácil es tener a mano un buen jamón o una tabla de quesos que se podría poner en el buffet, os vamos a dar dos ideas muy fáciles y que sabemos por experiencia que gustan mucho. Las cantidades que os damos son para aproximadamente 12 personas

- Tostaditas de Bacalao con Cebolla y Tomates confitados
- Emparedados de Berenjenas rellenos de Sobrasada y Miel
- Crema fría de Remolacha
- Ensalada de Escarola con Mollejas de Pato Confitadas
- Paella Mixta
- Morcillas de Chocolate

TOSTADITAS DE BACALAO CON CEBOLLA Y TOMATES CONFITADOS

INGREDIENTES:

Tostaditas de Pan hechas en el horno o fritas en aceite

4 lomos de bacalao desalado

1 cebolla grande

Tomates confitados

Perejil

Sal

Pimienta

1 Limon

2 cucharadas de zumo de limón

Aceite de oliva virgen extra

Harina



Los tomates podéis comprarlos secos e hidratarlos en agua caliente para después confitarlos en un buen aceite de oliva, con algunas hierbas, piel de limón o de naranja, unos dientes de ajos pelados y cortados, sal y pimienta. La idea es dejar macerar, en un bote de cristal, 1 ó 2 días y los tendréis para otros platos. Si lo queréis hacer con anterioridad, se hacen en el horno a temperatura mínima unas 2-3 horas con las hierbas que más nos gusten y un chorrito de aceite. Se guarda después en un tarro de Cristal dejándolos macerar mínimo 2 días con las hierbas, la cascara de limón o naranja y cubiertos de Aceite. Cuando los hayáis usado no dejar de usar este aceite para cualquier pescado al horno, por ejemplo. Calentamos abundante aceite de oliva en una cazuela y sofreímos la cebolla cortada en juliana fina. Troceamos los tomates confitados y se los echaremos a la cebolla cuando empiece a estar transparente, y seguimos rehogando 3 ó 4 minutos más hasta ver que esta todo confitado. Después le pondremos el perejil picadito, zumo de limón y reservamos.

En una sartén con abundante aceite, a temperatura media-baja, freímos los lomos de bacalao enharinados hasta que veamos que se han confitado y los vamos pasando a una fuente para reservarlos ahí. Debemos procurar que no se doren demasiado y queden jugosos.

Ponemos un poco de Bacalao encima de cada tostadita y lo cubrimos con el encebollado y espolvoreamos con pimienta recién molida y perejil picado (opcional)

EMPAREDADOS DE BERENJENAS RELLENOS DE SOBRASADA Y MIEL

INGREDIENTES:

2 Berenjenas alargadas
250 gr de Sobrasada
2-3 Cucharadas de Miel
Harina
2 Huevos
Aceite de Oliva
Miel de Caña (opcional)

Empezamos despuntando las Berenjenas y cortándolas en círculos finos. Las vamos a quitar el amargor poniéndolas con sal durante unos 15 min. Y luego las lavaremos y las secaremos bien.

De cada círculo de Berenjena sacaremos un emparedado por lo que los cortamos por la mitad y ponemos con una cuchara de postre la sobrasada que previamente la hemos mezclado con la miel. Cerramos con la otra mitad de Berenjena para hacer nuestros emparedados con forma de media luna. Pasamos cada uno por Harina y luego por huevo para freírlos en una sartén donde tendremos el aceite bien caliente. Escurrimos en papel para quitarles el exceso de aceite y los salamos. Aunque ya lleven miel si nos gustan muy dulces las podemos regar con miel de caña que encontrareis en los Supermercados, aquí en Andalucía es muy fácil de encontrar, es una especie de sirope preparado a partir de la caña de azúcar.



Una crema fría siempre apetece de primero, si vamos a dar mucha comida podemos ponerla en vasos no muy grandes, un gazpacho sería una gran idea, pero os vamos a dar la receta de una crema fría de Remolacha que es más original:

CREMA FRIA DE REMOLACHA

INGREDIENTES:

2 Remolachas
2 Patatas medianas
1 Cebolla
1 Manzana
1 Brick pequeño de Nata Liquida
1 Litro de Agua o Caldo de Verduras
Sal



Cortamos en trozos pequeños, las Patatas, la cebolla y las remolachas y las rehogamos un poco en aceite sin que se lleguen a pochar del todo. Cubrimos con el agua o el caldo de verduras si tenéis mejor. Cocemos aproximadamente 20 minutos hasta ver que ya están hechas las verduras. Antes de pasarlo por la batidora le quitamos un poco de caldo si vemos que va a quedar muy líquido, lo salamos a nuestro gusto, añadimos la manzana pelada y lo pasamos bien por la batidora con la nata (esta se puede sustituir por unos quesitos light). Pasamos todo por el chino y emulsionamos con un poco de aceite de Oliva, para que quede una crema fina y si lo queremos más líquido echamos un poco del caldo que quitamos después de cocer las verduras.

Lo guardamos en la nevera hasta que se enfríe, y antes de servir le podemos echar un poco de limón exprimido o vinagre de Módena para darle un toque a nuestra crema.

Lo podemos poner en una sopera o si lo vamos a servir en vasos es más cómodo en jarras. Si la sacamos emplataada queda muy bien con un chorrito de Nata por encima, haciendo el dibujo que más nos guste.

Esta crema también se puede hacer cuando no tenemos tiempo comprando la remolacha que ya viene cocida, ponerle el resto de ingredientes, pasar por la Minipimer o Thermomix, y después por el chino.

Todo Buffet tiene que tener ensaladas, a nosotros para acompañar las paellas nos suelen pedir por lo menos dos, esta ensalada que os contamos tienen muchísimo éxito.

ENSALADA DE ESCAROLA CON MOLLEJAS DE PATO CONFITADAS

INGREDIENTES:

2 Escarolas

1 Lata de Mollejas de Pato Confitadas

250 gr de Nueces

Cebollita Frita crujiente deshidratada (La de los Perritos Calientes) o Picatostes en Cubitos.

1 Cajita de Tomates Cherry

Aliño: Almíbar de Melocotones, Vinagre de Módena, Sal y Aceite de Oliva Extra

Esta Ensalada es muy fácil de hacer, las mollejas las encontráis en cualquier tienda Gourmet (En el Corte Ingles hay seguro).

Cortar la Escarola a vuestro gusto, las Mollejas en el Microondas a temperatura media unos 30sg, veréis que las mollejas vienen conservadas como en una manteca, este paso por el microondas es solo para derretir esta manteca. Dejar que se enfríen un poco las mollejas y cortarlas en lonchas, mezclar con la escarola. Mezclar los ingredientes del aliño, si no tenéis Almíbar de los Melocotones no pasa nada, pero le da un toque distinto, eso sí cuando abráis a partir de ahora una lata de melocotones en almíbar, acordaros de guardarlo para esta ensalada. Aliñar con esta mezcla la ensalada y por ultimo echar las nueces un poco partidas y la cebollita o los Cubitos de Pan Frito y poner los Tomatitos alrededor.



Vamos con la Paella, que será el plato estrella y que todos van a ver como la hacemos, ya sabéis que hay gustos para todo y la variedad de productos que podemos poner a una paella, esta vez os vamos a dar la receta de cómo hacemos una paella mixta, que es la más típica y muy fácil;

PAELLA MIXTA (12 PERS)

INGREDIENTES:

- 1 Pimiento Rojo
- 1 Pimiento Verde
- 3 Cebollas
- 3 Tomates Maduros
- 1 Calabacín
- Aceite de Oliva (300 ml)
- Azafrán
- 1 Pollo Troceado o 1 kg de Pechuga de Pollo en trozos
- ½ Kg de Magro de Cerdo (Opcional)
- ¼ Kg de Anillas de Calamar
- 750gr de Langostinos Frescos
- 12 Mejillones Grandes
- 1 ½ Kg de Arroz Bomba o de Calasparra
- Fumet: 3 Litros de Caldo (Hecho en casa o Comprado)



Lo primero limpiar bien la paellera, es importante frotarlas con aceite antes de guardarlas para que no se oxiden.

Picar la cebolla, el pimiento rojo y el pimiento verde y reservar, rallar los tomates y pelar los langostinos y reservar las cabezas y las cascaras del cuerpo, cortar las anillas de calamar por la mitad. Es importante tener preparados todos los ingredientes al lado de la Paellera para ir incorporándolos en su orden.



Poner a calentar el caldo o fumet (puedes mezclar un litro y medio de caldo de carne y un litro y medio de caldo de pescado y marisco) echarle las cabezas de langostinos y las cascaras de estos , cuando rompa a hervir dejarlo cocer cinco minutos y echarle dos cucharadas soperas de colorante alimentario si queréis el arroz con un tono amarillo, y el azafrán (una cajita en forma de disco de este, será suficiente) ,habrá que tostarlo un poco en una sartén con un poquito de aceite no muy caliente y con el fuego apagado ,remover para que se disuelva bien el colorante y colar el caldo. Reservar.

Poner la paellera al fuego (lo ideal es utilizar un difusor de gas del diámetro de la paellera), echar el aceite y rehogar la cebolla y los pimientos durante unos 10 minutos y ponerles sal, luego incorporar el tomate rallado y salarlo, el pollo troceado, previamente salado, el Magro de cerdo, si os gusta, y las anillas de calamar, dejar que se haga sin parar de mover con una cuchara de madera durante diez minutos. Después de estos pasos, echar el arroz y moverlo bien hasta que se haya mezclado todo, acto seguido incorporarle el caldo, mover todo bien y distribuirlo uniformemente por la paellera, poner el fuego fuerte durante cinco minutos, incorporar los langostinos y los mejillones por toda la paellera, luego bajarlo a fuego lento durante quince minutos hasta que se haya consumido toda el agua. Apagar el fuego y tapar toda la superficie de la paellera con papel de cocina o papel de periódico durante diez minutos (esto es para que se termine de hacer la capa de arroz más superficial y que repose el arroz).

Es muy importante controlar los fuegos para que el arroz no se pase y tenga un poco de socarrat.



Para terminar, os vamos a dar la receta de un Postre, que sirve tanto para pasar en un Coctel, como para poner en un Buffet u ofrecer con el Café.

MORCILLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

150gr de Chocolate Negro

100gr de Galletas

100ml de Nata

75gr de Mantequilla

75gr de Frutos Secos (Cacahuetes o almendras o Nueces...)

Azúcar Glass para espolvorear la Morcilla



Fundimos el Chocolate junto a la Mantequilla al Baño Maria y una vez fundido añadimos la Nata y mezclamos todo bien. Troceamos las galletas y los frutos secos (podemos poner más de uno, esto es según gustos) en cachitos pequeños pero que luego se vean imitando al arroz de la morcilla, y mezclamos con el chocolate fundido. Dejamos que se enfríe un poco para poder trabajar y no quemarnos, lo ponemos sobre papel film en forma de rulo y lo vamos enrollando dándole la forma de la morcilla, ayudándonos con el film transparente, hasta darle la forma y el grosor que queramos y lo dejamos enfriar en el plástico que tendrá forma de caramelo. Cuando se enfríe metemos los rulos que nos hayan salido en la nevera 24 horas (con estas cantidades te salen unos tres). Antes de presentarlos los cubrimos con el azúcar glass para dar la apariencia del curado de la Morcilla, y ponemos en un extremo una cuerda de Morcilla que os puede dar vuestro carnicero. Para presentar cortamos en rodajas y dejamos el borde con la cuerda.