



GUÍA DEL PROPIETARIO Y RECETAS PARA LOS ASADORES DE CARBÓN Y GO-ANYWHERE®

Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.



INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ Los **SÍMBOLOS DE SEGURIDAD** le indicarán la información importante en materia de seguridad.

⚠ Las palabras **PELIGRO, ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** se utilizarán junto con el **SÍMBOLO DE SEGURIDAD**.

⚠ **PELIGRO** servirá para identificar el peligro más grave.

⚠ Lea detenidamente la información de seguridad que aparece en este Manual del Propietario.

PELIGRO

- Este asador está diseñado únicamente para su uso al aire libre. En caso de utilizarse en lugares cerrados, se acumularán emanaciones tóxicas que pueden ocasionar lesiones graves e incluso la muerte.
- No agregue líquido de encendido ni carbón impregnado con líquido a carbón

que ya esté encendido. Cierre el envase de líquido de encendido después de su uso y póngalo a una distancia segura del asador.

- No utilice gasolina, alcohol ni ningún otro líquido de gran volatilidad para encender el carbón. Si se utiliza líquido de encendido, antes de encender el carbón, retire cualquier resto de líquido que pueda haber caído por los orificios de ventilación inferiores.
- No deje a niños o animales sin vigilancia cerca de un asador caliente.
- No intente mover un asador caliente.
- No utilice el asador a menos de 5 pies de distancia de materiales inflamables. Entre los materiales inflamables se encuentran terrazas, balcones de madera o madera tratada, patios o porches.
- Antes de utilizar el asador, asegúrese de que todas las piezas están colocadas en su sitio. Asegúrese de que el recolector de cenizas está bien colocado en las patas por debajo del recipiente del asador.
- No retire las cenizas hasta que el carbón se haya consumido y esté completamente apagado.

- Procure no llevar ropa con mangas amplias mientras enciende o utiliza el asador.
- No utilice el asador en condiciones de vientos fuertes.

ASADORES GO-ANYWHERE® PELIGRO

- Deseche los tanques de combustible usados y vacíos en un lugar seguro.
- Almacene los tanques de combustible sobrantes en un lugar bien aireado y alejados del asador.
- No perforo ni arroje al fuego los tanques de combustible.
- Siempre retire la tapa antes de encender el asador.
- Nunca encienda el asador si existe una fuga de gas.
- Nunca utilice fuego para verificar si hay fugas de gas.
- Nunca intente desconectar el regulador ni ningún otro dispositivo de gas mientras funciona la unidad.
- Nunca coloque el asador sobre una superficie de vidrio o combustible ya que

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

pueden conducir el calor por las patas de los asadores portátiles.

- Nunca agrande un orificio ni los puertos del quemador al limpiar las válvulas o el quemador.
- Nunca utilice carbón ni roca volcánica en el asador de gas.
- Utilice el regulador que viene incluido con el asador.

ADVERTENCIA

- Mantenga el asador en una posición nivelada en todo momento.
- Retire la tapa del asador mientras enciende el carbón.
- Coloque siempre el carbón sobre la rejilla del carbón y nunca directamente en el fondo del recipiente.
- Nunca toque la rejilla del carbón, la parrilla de cocción ni el asador para comprobar si están calientes.
- Utilice guantes especiales para asar o toallas de cocina para protegerse las manos mientras cocina o ajusta los orificios de ventilación.
- Use utensilios adecuados para asadores, con mangos largos y resistentes al calor.

- Utilice el gancho situado en la parte interior de la tapa para colgarla a un lado del recipiente del asador. Evite colocar una tapa caliente sobre alfombras o el césped. No cuelgue la tapa en el asa del recipiente.
- Para apagar el carbón, coloque la tapa en el asador y cierre todos los orificios de ventilación. Asegúrese que los orificios/ventanillas de la tapa y el asador estén perfectamente cerrados. No utilice agua ya que se deteriorará el acabado de porcelana.
- Para controlar los flamazos, tape el asador. No utilice agua.
- Maneje y guarde los encendedores eléctricos calientes con cuidado
- Mantenga los cables eléctricos lejos de las superficies calientes del asador.

ASADORES DE GAS GO-ANYWHERE® ADVERTENCIA

El Estado de California indica que los derivados de la combustión producidos al utilizar este producto contienen sustancias químicas que producen cáncer, defectos al nacimiento, u otros daños al sistema reproductivo.

PRECAUCIÓN

- No recubra el recipiente con papel aluminio ya que se obstruirá el flujo de aire. En su lugar, utilice una bandeja colectora para recoger las gotas que desprende la carne al cocinarla utilizando el método indirecto.
- No utilice objetos afilados para limpiar la parrilla de cocción ni para quitar la ceniza ya que ello podría deteriorar el acabado.
- Asimismo, el uso de limpiadores abrasivos en la parrilla de cocción o en el propio asador deteriorará el acabado.

SI SE IGNORAN ESTAS INDICACIONES DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN, SE PUEDEN PRODUCIR LESIONES GRAVES O LA MUERTE, O BIEN UN INCENDIO O EXPLOSIÓN QUE PUEDE OCASIONAR DAÑOS A LA PROPIEDAD.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS

PARA ENCENDER UN ASADOR DE CARBÓN

- Antes de encender el fuego, quite la tapa y abra todos los orificios de ventilación. NOTA: Para que haya un flujo de aire adecuado, retire, si es que las hay, las cenizas acumuladas al fondo del asador (sólo después de que se hayan apagado las brasas por completo). El carbón necesita recibir oxígeno para su combustión. Asegúrese de que ningún objeto bloquee los orificios de ventilación.
- Apile las briquetas formando una pirámide, o bien apile el carbón en un encendedor tipo chimenea Weber® RapidFire®.
- Coloque cubos encendedores Weber® FireStarters™ (no son tóxicos, y son inodoros e insípidos), o papel periódico bajo la pila de briquetas y enciéndalo. NOTA: Debido a que pensamos que las opciones descritas anteriormente son más útiles, no hemos incluido las instrucciones para utilizar el líquido encendedor. El líquido de encendido es menos limpio y puede impregnar los alimentos con un sabor químico a

menos que se queme por completo. En caso de que decida utilizar el líquido encendedor, siga las instrucciones del fabricante y no añada NUNCA líquido encendedor a un fuego encendido.

- Cuando el carbón aparezca recubierto con una ligera capa de ceniza (generalmente a los 25 ó 30 minutos), recolóque el carbón con unas pinzas largas según el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para aromatizar el humo, puede agregar virutas o trozos de madera (sumergidos en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o bien hierbas aromáticas humedecidas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque la madera húmeda o las hierbas directamente sobre el carbón antes de empezar a cocinar.
- Si necesita retirar la tapa mientras está cocinando, levántela hacia un lado y no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba, podría crearse un efecto de succión y hacer que cayese ceniza en los alimentos.

PASOS SENCILLOS PARA COCINAR EN EL ASADOR

Tenga en cuenta las siguientes sugerencias y no se equivocará. Ni se le arruinará la cena.

- ¿Método de cocción directa, indirecta o ambos? Lea la receta y busque las instrucciones para la utilización del asador. Existen dos métodos para cocinar en el asador Weber®: Directo e Indirecto. Para obtener instrucciones concretas, consulte las páginas siguientes.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en el asador que aún no está listo. Deje que se queme el carbón hasta que tenga una ligera capa de ceniza gris (mantenga los orificios de ventilación abiertos para que no se apague el fuego).
- Mueva la espátula y utilice las pinzas, pero olvídense del tenedor. Es probable que haya visto que algunas personas pinchan la carne con él, e incluso usted mismo. Si es así, deje de hacerlo. Ello favorece la pérdida del jugo y el sabor haciendo que la comida quede menos jugosa.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS

- Asegúrese de que la comida tenga suficiente lugar en el asador estando este con la tapa cerrada. Como mínimo, debe haber un espacio de 1" entre los alimentos y la tapa.
- Intente resistir el impulso de abrir la tapa cada dos minutos para comprobar el estado de la comida. Cada vez que levanta la tapa, se escapa el calor, lo que significa que tardará más tiempo en llevar la comida a la mesa.
- A menos que en la receta se especifique otra cosa, volteé los alimentos sólo una vez.
- Si cocina con la tapa cerrada, controlará la aparición de flamazos, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- No presione la espátula sobre los alimentos como se tiende hacer con las hamburguesas. Esto hace que pierda todo el sabor.
- Si pone una ligera capa de aceite sobre la comida, ésta se tostará de forma uniforme y evitará que se pegue a la parrilla. Aplique una capa de aceite de oliva con una brocha o un atomizador en los alimentos, no en la parrilla de cocción.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier platillo y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.
- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre el mostrador de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.
- No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.
- Lave con agua y jabón todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.

USO DE RECETAS WEBER

- Todas las recetas contenidas en este libro están consideradas para una temperatura ambiente de 70°F/21°C y condiciones de poco viento. Por lo tanto, si está cocinando en un día frío o ventoso, o bien en altitudes elevadas, tal vez tendrá que aumentar el tiempo de cocción.

- Los tiempos de cocción que se incluyen en este libro deberán entenderse sólo como tiempos aproximados, y no exactos, puesto que dependerán en gran medida del tamaño y del grosor de los alimentos.

MANTENIMIENTO SENCILLO DEL ASADOR

Para prolongar la vida útil de su asador Weber®, límpielo profundamente una vez al año.

PARA ELLO, DEBE SEGUIR ESTE SENCILLO PROCEDIMIENTO:

- Asegúrese de que el asador se ha enfriado y de que el carbón esté completamente apagado.
- Retire la parrilla de cocción y la del carbón.
- Quite las cenizas.
- Limpie el asador con un detergente suave y agua. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo por completo.
- No es necesario que limpie la parrilla de cocción después de cada uso. Bastará con que retire los restos con un cepillo de cerdas metálicas o con una bola de papel de aluminio. A continuación, límpielo con toallas de papel.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS PARA LOS ASADORES GO-ANYWHERE®

CÓMO MONTAR EL CILINDRO DE GPL

- Gire la válvula de control del quemador en sentido del reloj a la posición LOCK/OFF. Presione levemente el cilindro en la válvula a la vez que lo gira en sentido del reloj hasta lograr un calce ajustado.
- Verifique que la conexión de gas no tenga fugas. Mezcle un par de cucharadas de detergente líquido con igual cantidad de agua. Asegúrese que la válvula de control del quemador quede en la posición LOCK/OFF. Humedezca las conexiones con la solución con detergente, encienda la válvula de control de calor y mire si se producen burbujas. Habrá fuga si se forman burbujas o si la burbuja crece.
- En caso de haber fuga de gas, revise la conexión, asegúrese de que esté bien ajustada y vuelva a revisar las demás conexiones.
- Controle que no haya fugas de gas cada vez que desconecta y reconecta el suministro de gas.

ENCENDIDO DEL ASADOR DE GAS

- Siempre retire la tapa antes de encender el asador.
- Cuando la barra saborizante Flavorizer®

esté en su lugar, gire la válvula de control del quemador a la posición HIGH y oprima el botón de encendido en forma repetida hasta que aparezca la llama en el quemador. Mire por el orificio de inspección en la barra saborizante y verifique que ambos lados del quemador estén encendidos.

- Vuelva a colocar la tapa y precaliente durante 10 minutos.

ADVERTENCIA: Si el quemador no enciende, gire la válvula de control a la posición OFF y espere cinco minutos para que el gas se disipe antes de intentarlo nuevamente o de intentar encenderlo con un fósforo.

Encendido manual - con un fósforo encendido, gire la válvula de control del quemador a la posición HIGH y coloque el fósforo en uno de los cuatro orificios ubicados debajo del asador.

CUIDADOS PARA EL ASADOR DE GAS

Su asador de gas está equipado con el avanzado Sistema Flavorizer® que elimina esas sucias rocas volcánicas llenas de grasa. Limpiar el asador de gas (y asar deliciosos platos) nunca ha sido una tarea fácil. Siga estos sencillos pasos con frecuencia:

- Cuando la tapa esté caliente, frótela con toallas de papel para evitar que se acumule la grasa.

- Luego de cocinar, queme los residuos de grasa. Deberá girar la válvula de control del quemador a la posición HIGH durante varios minutos con la tapa colocada.
- No lave la parrilla de cocción luego de cada uso. Simplemente afloje los residuos con un cepillo de cerdas de bronce o papel de aluminio. Luego frótela con toallas de papel.

Una vez al año, realice una limpieza profunda del asador de gas.

ES FÁCIL:

- Retire la parrilla de cocción y la barra saborizante Flavorizer®.
- Retire el quemador tubular antes de realizar la limpieza (remítase a la hoja de Instrucciones de Montaje). Para retirar: Retire el broche del quemador y retire el montaje de la válvula. Retire la tuerca de mariposa y la arandela de seguridad (en el extremo opuesto dentro de la unidad). Levante el quemador tubular y deslícelo para sacarlo de la parrilla.
- Lave con detergente suave y agua. Enjuague abundantemente. Lave la barra saborizante Flavorizer® y la parrilla de cocción con agua y jabón. Enjuague, luego séquela con toalla de papel.
- Reinstale el quemador tubular, la barra saborizante Flavorizer®, y la parrilla de cocción.

COCINANDO EN ASADOR DE CARBÓN

MÉTODO DIRECTO

El método directo indica que los alimentos se cocinan directamente sobre los carbones preparados. Para obtener una cocción uniforme, deberá dar la vuelta una vez a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de cocción: bisteces, chuletas, brochetas, verduras y similares.

1. Abra todos los orificios de ventilación.

2. Apile la cantidad de briquetas de carbón recomendada en el centro de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo).

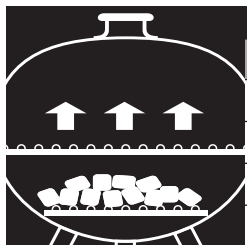
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que las briquetas tengan una ligera capa de ceniza gris, transcurridos 25 ó 30 minutos aproximadamente.

4. Distribuya de forma uniforme las briquetas preparadas en la parrilla del carbón.

5. Coloque la parrilla sobre el carbón.

6. Coloque los alimentos sobre la parrilla del asador.

7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.



Guía de Briquetas de Carbón Vegetal Utilizando el Método Directo

Diámetro del asador

Número de briquetas necesario

14 1/2" (37 cm)

30

18 1/2" (47 cm)

40

22 1/2" (57 cm)

50

37 1/2" (95 cm)

150

COCINANDO EN ASADOR DE CARBÓN

MÉTODO INDIRECTO

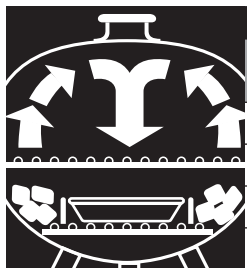
Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocción de 25 minutos o más, o para aquellos alimentos que se secan demasiado o se queman si se ponen directamente sobre las llamas. Como por ejemplo los asados (roasts), aves con hueso, pescados enteros, o filetes de pescado. Para cocinar según el método indirecto, las briquetas de carbón preparado se colocan a los costados de los alimentos. El calor sube, se refleja en la tapa y en las superficies de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme. No hay necesidad de darles la vuelta.

NOTA: En el caso de carnes que requieran más de una hora de cocción, se deben añadir briquetas adicionales a cada lado como se indica en el cuadro gráfico.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Coloque la cantidad de briquetas de carbón recomendadas a cada lado de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo). Deje espacio suficiente para colocar una bandeja entre los trozos de carbón.
3. Encienda las briquetas de carbón.
No ponga la tapa hasta que el carbón

tenga una ligera capa de ceniza gris, aproximadamente 25 ó 30 minutos.

4. Coloque una bandeja colectora entre los trozos de carbón en el centro de la parrilla.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja colectora.
7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.



Guía de Briquetas de Carbón Vegetal utilizando el Método Indirecto

Díámetro del asador	Número de briquetas estándar durante la primera hora	Número de briquetas estándar a agregar después de cada hora
14 1/2" (37 cm)	9 por cada lado	6 por cada lado
18 1/2" (47 cm)	20 por cada lado	7 por cada lado
22 1/2" (57 cm)	25 por cada lado	8 por cada lado
37 1/2" (95 cm)	75 por cada lado	22 por cada lado

GUIA PARA ASAR

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado. Dos reglas fundamentales: Para bisteces, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el Método Directo según

el esquema o según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para asados (roasts), aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el Método Indirecto durante el tiempo indicado en el esquema o, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los alimentos

llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res y cordero está indicado según la definición en EE.UU. "en su punto", si no se dice lo contrario. Los asados (roasts), piezas grandes de carne y trozos grandes de chuletas hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentará de 5° a 10° F durante este tiempo.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Bisteces: New York, chuleta de dos lomos, "rib-eye", churrasco o lomo de cerdo)	1"	6-8 minutos (medio crudo) con fuego alto directo
	1 1/2"	12-16 minutos; marcar con fuego alto directo 8-10 minutos ase 4-6 minutos (medio crudo) fuego alto indirecto
	2"	18-22 minutos; marcar con fuego alto directo 8-10 minutos ase 10-12 minutos. con fuego alto indirecto (medio crudo)
Falda	1-1/2 lb. a 2 lb.; 3/4"	12-15 minutos fuego medio directo
Hamburguesas	3/4"	8-10 minutos con fuego medio directo

Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Preparación
Chuletas (lomo, costillas)	3/4" a 1"	10-15 minutos con fuego medio directo
	1-1/4" a 1-1/2"	14 a 18 minutos; 8 minutos, marcar con fuego directo, ase 6-8 minutos, con fuego medio indirecto
Asado (roast) de lomo, sin hueso	3/4" a 1"	10-12 minutos con fuego medio directo
Costillas estilo "country", ternera o tira de costilla	3 a 4 lb.	1-1/2 – 2 horas con fuego medio indirecto

GUÍA PARA COCINAR EN EL ASADOR

Aves	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pechugas de pollo, sin hueso, sin piel	6 oz.	8-12 minutos con fuego medio directo
Muslos de pollo, sin hueso, sin piel	4 oz.	8-10 minutos con fuego medio directo
Pollo en trozos, con hueso, pechugas y alas		30 - 40 minutos con fuego medio indirecto
Pollo en trozos, con hueso, muslos y piernas		40 - 50 minutos con fuego medio indirecto
Pollo, entero	3-1/2 a 5 lb.	1 - 1-1/2 horas con fuego medio indirecto.
Gallinitas de caza	1-1/2 a 2 lb.	30 - 45 minutos con fuego medio indirecto
Pavo, entero, sin relleno	10 a 11 lb.	1-3/4 - 2-1/2 horas con fuego medio indirecto
	12 a 14 lb.	2-1/4 - 3 horas con fuego medio indirecto
	15 a 17 lb.	2-3/4 - 3-3/4 horas con fuego medio indirecto

Pescado y Mariscos	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Pescado, filete o rodajas	1/4" a 1/2"	3-5 minutos con fuego alto directo
	1" a 1-1/4"	10-12 minutos con fuego alto directo
Pescado, entero	1 lb.	15-20 minutos con fuego medio indirecto
	3 lb.	30-45 minutos con fuego medio indirecto
NOTA: Norma general para cocinar pescado en el asador: 4-5 minutos por cada 1/2" de grosor; 8-10 minutos por cada 1" de grosor.		

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción
Espárragos	6-8 minutos con fuego medio directo
Elotes (Maíz), con hojas / sin hojas	25-30 minutos con fuego medio directo, con hojas / 10-12 minutos con fuego medio directo, sin hojas
Hongos, "shiitake" o champiñón	8-10 minutos con fuego medio directo, shiitake / 12-15 minutos con fuego medio directo, champiñón
Cebolla 1-1/2" rodajas	35-40 minutos con fuego medio indirecto / 8-12 minutos con fuego medio directo
Papas, enteras - 1-1/2" rodajas	45-60 minutos con fuego medio indirecto / 14-16 minutos con fuego medio directo

RECETAS

POLLO ASADO ENTERO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 pollo entero, de 4-5 lb de peso
- Aceite
- Sal y pimienta recién molida

Lave el pollo y séquelo con servilletas de papel. Tire hacia atrás de los extremos de las alas y ate las patas del pollo con una cuerda. Extienda un poco de aceite con una brocha por la parte exterior del pollo, y sazónelo con sal y pimienta.

Coloque el pollo, con la pechuga hacia arriba, sobre la bandeja de cocción y cocínelo en el asador hasta que la temperatura interna alcance los 180°F/82°C en la parte más gruesa de los muslos y 170°F/77°C en las pechugas, durante aprox. 1-1/4 ó 1-1/2 horas. Coloque el pollo en un recipiente para servir; déjelo reposar durante unos 10 minutos antes de rebanarlo.

Para 4 ó 6 personas.

PAVO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 pavo, de entre 10 y 12 libras
- Aceite
- Sal y pimienta recién molida

Quite el cuello y los menudillos. Lave bien el pavo y séquelo con unas toallas de papel.

Extienda un poco de aceite con una brocha por la parte exterior del pavo y condimente con sal y pimienta tanto el interior como el exterior. Tire de la piel del pavo en dirección hacia el cuello y sujétela fuerte en la parte posterior con un pincho de metal. Doble las alas hacia atrás y ate fuerte las patas y la cola, o meta las patas debajo de la piel. Coloque el pavo, con la pechuga hacia arriba, en el centro de la parrilla de cocción y cocínelo en el asador hasta que la carne esté tierna, unos 11 ó 13 minutos por 1 lb de peso o hasta que alcance una temperatura interna de 180° F/82°C en la parte más gruesa de los muslos y 170° F/77°C en la pechuga.

Retire el pavo de la parrilla y déjelo reposar durante 10 minutos antes de rebanarlo.

Para 10 ó 12 personas.

BROCHETAS KEBABS DE CORDERO CON ESPECIAS

Método Directo/Fuego Medio

Marinado de naranjas y especias:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharadas de cáscara de naranja rallada
- 1 cebolla verde entera picada
- una pizca de canela en polvo
- una pizca de ajo en polvo

- 2 lb de cordero sin grasa, cortado en pedazos de 1-1/2"

Prepare el marinado de naranjas y especias: Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre la carne de cordero en un recipiente de cristal o uno de plástico resistente. Cúbralo y refrigérelo durante 4 ó 6 horas. Saque la carne y vierta el líquido con que marinó en una cazuela, deje que hierva durante un minuto.

Coloque los trozos de carne de cordero en 4 ó 6 alambres de brochetas y colóquelos en la parrilla de cocción; cocínelos usando el *método directo* aproximadamente 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kebabs con una brocha mientras se asa; dé la vuelta a los alambres a la mitad del tiempo de cocción.

Para 4 ó 6 personas.

RECETAS

HAMBURGUESAS SENCILLAS

Método Directo/Fuego Medio

- 1-1/2 lb. de carne molida (80% limpia de grasa)
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- 4 panes para hamburguesa
- Ketchup (opcional)
- Mostaza (opcional)

Divida la carne en cuatro partes y forme cuatro hamburguesas del mismo tamaño y grosor (aproximadamente 3/4" de grosor). Póngales sal y pimienta. Ase las hamburguesas a fuego *medio directo* hasta que la temperatura alcance los 164°F/73°C, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción. Durante los últimos 30 segundos, ponga el pan sobre la parrilla del asador a fuego *medio directo* hasta que se tueste ligeramente.

Sirva las hamburguesas calientes sobre el pan y agregue ketchup y mostaza, si lo desea.

Para 4 personas.

BISTECES

Método Directo/Fuego Medio

- 4 bisteces de carne estilo New York, lomo, chuleta de aguayón o "rib-eye", con un peso aproximado de 3/4 lb. cada uno y de 1" de grosor
- Sal Kosher
- Pimienta recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Unte la sal y la pimienta a la carne presionando para que penetre. Déjelos a temperatura ambiente durante 20 ó 30 minutos antes de cocinarlos en el asador. Con una brocha o atomizador, póngales aceite de oliva por ambos lados. Ase los bisteces con el *método directo* hasta que la temperatura interna alcance los 143°F/ 62°C durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.

Retírelos del asador y déjelos reposar de 3 a 5 minutos. Sírvese caliente.

Para 4 personas.

CHULETAS DE CERDO SIN HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Directo/Fuego Medio

- 4 chuletas de lomo de cerdo sin hueso de 1" de grosor
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Unte la sal y la pimienta a las chuletas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por cada lado. Deje reposar la carne a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de colocarla en el asador.

Ase las chuletas con el método directo a fuego *medio directo* hasta que el jugo sea de color claro, durante 10 a 12 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvese caliente.

Para 4 personas.

RECETAS

PECHUGAS DE POLLO DESHUESADAS AL ESTILO CLÁSICO

Método Directo/Fuego Medio

- 4 medias pechugas de pollo deshuesadas y sin piel con un peso aproximado de 6 oz. cada una
- Sal kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con toallas de papel. Unte la sal y la pimienta a las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo a fuego *medio directo* hasta que desprenda el jugo y la carne pierda su color rosa en el centro, de 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvese caliente.

Para 4 personas.

PECHUGAS DE POLLO CON HUESO AL ESTILO CLÁSICO

Método Indirecto/Fuego Medio

- 4 medias pechugas de pollo (con hueso y piel), con un peso aproximado de 10-12 oz. cada una
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen

Lave las pechugas con agua fría y séquelas con toallas de papel. Unte la sal y la pimienta a las pechugas y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase el pollo, con la parte de la piel hacia arriba, sobre fuego *medio indirecto* hasta que el jugo sea de color claro, y la carne cercana al hueso pierda su color rosa, durante 30 a 40 minutos. Para que la piel quede crujiente, ase las pechugas con la parte de la piel hacia abajo usando el *método directo* a fuego medio durante los últimos 5 minutos del tiempo de cocción. Sírvese caliente.

Para 4 personas.

FILETES DE PESCADO

Método Directo/Fuego Alto

- 4 filetes de pez espada o halibut, con un peso aproximado de 6 oz. a 1/2 lb cada uno
- Sal Kosher
- Pimienta negra recién molida
- Aceite de oliva extra virgen
- Rodajas de limón (opcional)

Unte la sal y la pimienta a los filetes de pescado y aplique una ligera capa de aceite de oliva por ambos lados. Ase los filetes usando el *método directo* a fuego alto hasta que pierdan transparencia en el centro, durante 8 a 10 minutos, dándoles la vuelta una vez cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Sírvese caliente con rodajas de limón si lo desea.

Para 4 personas.

RECETAS

FILETE DE SALMÓN ESTILO KYOTO

Método Directo/Fuego Medio

Para el marinado:

- 1/3 de taza de salsa de soya
- 1/4 de taza de jugo de naranja concentrado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharada sopera de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 1/2 cucharadita de jengibre picado
- 4 filetes de salmón de 1" de grosor
- Aceite de oliva

Para preparar el marinado: En un tazón pequeño, mezcle todos los ingredientes del marinado y vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en un recipiente poco profundo. Cúbralo y guárdelo en el refrigerador de 30 a 60 minutos. Escorra el salmón, vierta el marinado en una cazuela pequeña y déjelo hervir a un minuto. Vierta el resto del marinado que ha reservado en una cazuela pequeña. Póngalo a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 1 minuto.

Extienda un poco de aceite de oliva con una brocha sobre el pescado y colóquelo en la parrilla de cocción. Cocínelo con el *método directo a fuego medio* hasta que esté tierno y pueda desmenuzarse con un tenedor, durante 5 a 10 minutos, dependiendo del grosor del pescado. A la mitad del tiempo de cocción, déle la vuelta y aplique con una brocha el líquido del marinado.

Para 4 personas.

BOCHETAS KEBABS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Método Directo/Fuego Alto

Mantequilla al curry:

- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla cortada muy fina
- 1 cucharadita de eneldo fresco (dill) picado
- 1 – 1-1/2 cucharaditas de curry en polvo
- Una pizca de ajo en polvo
- 16-20 langostinos grandes (1-1/2 a 2 lb.) con cáscara y limpios
- Aceite de oliva
- Rodajas de limón
- Eneldo fresco (dill) o ramas de perejil

Prepare la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña a fuego medio-alto. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos.

Ensarte los langostinos en alambres para brochetas dejando espacio entre cada trozo. Extienda un poco de aceite de oliva con una brocha sobre los langostinos. Cocínelos a fuego alto en el asador con el *método directo* hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos. Dé la vuelta a los alambres una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas asadas en un recipiente para servir. Decore el plato con las rodajas de limón y con el eneldo (dill)

Para 4 personas.

ELOTES (MAÍZ) CON HOJA

Método Directo/Fuego Medio

Quite los extremos del elote (maíz) con unas tijeras de cocina. Coloque el elote en un recipiente profundo; cúbralo con agua fría y déjelo a remojo durante al menos 1 hora. Una vez que esté listo para cocinar en el asador, retire el elote del agua y agítelo para quitar parte del agua.

Abra hacia atrás las hojas del elote sin arrancarlas y áselo a fuego *medio directo* durante 25 minutos aprox. dándole la vuelta en 3 ocasiones. Utilice guantes para retirar las hojas del elote antes de servir.

RECETAS

PIMIENTOS ROJOS ASADOS RELLENOS CON MOZZARELLA

Método Indirecto/Fuego Medio

- 1 rebanada pequeña de pan italiano con corteza
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 pimientos rojos medianos dulces
- 1 taza de queso mozzarella fresco, cortado en pequeñas tiras
- 1-1/2 cucharaditas de albahaca seca
- 1 diente de ajo cortado en rebanadas finas
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

Tome una rebanada de pan, quite la corteza y corte el pan en tiras de 1/2" aprox. Sofríalo en 3 cucharadas de aceite de oliva hasta que se doren; escúrralos sobre toallas de papel. Quite los extremos superiores de los pimientos, aprox. 1/2" desde la punta, y guárdelas.

Quite con cuidado las semillas y los filamentos. En un tazón, mezcle las tiras de pan frito, el queso mozzarella, la albahaca, el ajo y el aceite. Mézclelo bien, añadiendo sal y pimienta a su gusto. Rellene los pimientos con la mezcla, vuelva a colocar las puntas y ajústelas con palillos. Coloque los pimientos en la parrilla de cocción, con la parte superior mirando hacia arriba, y deje que se cocinen a fuego medio, *método indirecto* durante 12 ó 15 minutos o hasta que los pimientos estén suaves. Retire las puntas de nuevo y corte los pimientos en dirección longitudinal.

Para 6 personas.

GLASÉ PARAÍSO

de "Weber's Big Book of Grilling™"

Método Indirecto/Fuego Medio

Para el glasé:

- 3/4 de taza de jugo de naranja fresco
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 2 cucharaditas de maicena
- 4 rodajas de piña natural, 1/2" de grosor
- 1 cucharadita de granos secos de pimienta verde o granos de pimienta negra

- 4 porciones de helado de vainilla

Para hacer el glasé: En una pequeña sartén revolver todos los ingredientes para el glasé y remover hasta que todo esté bien mezclado. Hervir hasta que espese (1 a 2 minutos). Mantenga el glasé caliente o vuelva a calentarlo en el momento de servir.

Sazonar ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Asarlas usando el *método indirecto* a fuego medio unos 6 a 8 minutos dándoles la vuelta a la mitad de tiempo de cocción. Servir las piñas con las porciones de helado repartiendo el glasé caliente por encima.

Para 4 personas.