

~ UN ~
verano más
SABROSO

CON



sanfernando
La buena familia



POLLO A LA CAJA CHINA CON ENSALADA

90 MINUTOS

INGREDIENTES

• Pollo Sazón Brasa (1 o más unidades según el tamaño de la Caja China) • 1 cerveza o agua • papas coctel

Ensalada Fresca

Ingredientes: Hojas verdes (lechugas, espinacas, arúgula) • tomate • zanahoria • pepino

Aliño: 4 cdas aceite de oliva virgen • 1 cda vinagre balsámico • jugo de 1 limón • jugo de 1 mandarina • sal y pimienta al gusto • 1 pizca de ají limo troceado finamente (opcional y ajustable al gusto) • Ajonjolí (opcional para decorar)

PREPARACIÓN

- 1 Elegir si preparas uno o más pollos, dependiendo del tamaño de la caja y la cantidad de comensales. ¡La buena noticia es que el pollo ya viene macerado!
- 2 En la bandeja de jugos del fondo de la caja vierte 1 cerveza o 1 ½ taza de agua. Esto ayudará a mantener la humedad.

Cuando las brasas del carbón estén encendidas (de color blanco), la temperatura comenzará a elevarse dentro de la caja, igual que en un horno.
- 3 Es momento de retirar el pollo de la envoltura. Reserva en una jarrita la salsa con la que viene bañado; podría serte útil para hidratar el pollo. Cierra la caja y deja que se caliente por 10 minutos.
- 4 Pasados los 10 minutos destapa la caja con cuidado y coloca el o los pollos sazón brasa dentro, en la bandeja interna superior, boca abajo. La espalda será lo primero que se dore.
- 5 Después de 35 minutos, destapa la caja y verifica que el pollo esté dorado por fuera y cocido por dentro. Haz un pequeño corte en la parte más carnosa para comprobarlo. Si falta cocción, dale de 5 a 10 minutos más, cuidando que no se seque. En este momento, puedes aprovechar para humedecerlo bañándolo con su propia salsa.
- 6 Una vez que el primer lado esté bien dorado y cocido, gira el pollo para que se dore el lado opuesto. Cocinar por 20 minutos. Luego, agrega las papas coctel en los espacios libres en la misma bandeja del pollo. Cocinar de 15 a 20 minutos más.
- 7 Finalmente, abre la caja, verifica que el pollo esté completamente cocido y retíralo. Déjalo reposar durante 5 minutos antes de cortarlo para conservar su humedad. Corta el pollo en presas y es momento de servir, compartir y disfrutar.

ACOMPAÑAMIENTO: Ensalada fresca sabor mandarina

Dale a tus verduras un toque novedoso con este aliño especial. Solo mezcla en un recipiente los ingredientes indicados y decora con el ajonjolí. Sirve el aliño sobre una mezcla de hojas verdes, rodajas de tomate, zanahoria rallada y pepino picado.





CHORIQUESO SABOR PARRILLERO CON PAN MOZZARELLA Y CHIMICHURRI CASERO

40 MINUTOS
.....
6 PORCIONES

INGREDIENTES

- Chorizo Sabor Parrillero
- pan baguette
- 200 gr queso mozzarella rallado

Para el Chimichurri Casero:

- 1 taza de perejil fresco
- 6 cucharaditas de orégano fresco
- 6 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de pimienta negra molida
- Sal al gusto
- 1/2 taza de vinagre
- 1/2 taza de aceite vegetal
- ¼ de taza de agua

PREPARACIÓN

- 1** Mientras se calienta el carbón empieza a preparar la salsa casera de Chimichurri y reservar.
 - Pica finamente el perejil y los dientes de ajo.
 - En un frasco, mezcla el perejil y el ajo con orégano, sal y pimienta negra.
 - Agrega un chorrito de agua y deja hidratar los ingredientes por unos minutos.
 - Añade vinagre y, por último, vierte el aceite.
 - Cierra el frasco y deja reposar la mezcla durante un día entero para potenciar los sabores.
- 2** Corta el pan baguette por la mitad y retira la miga del interior. Luego, agrega una generosa cantidad de queso mozzarella rallado en el interior del pan. Finalmente, retira la piel de los chorizos y unta el contenido sobre el queso mozzarella.

- 3** Una vez lista la brasa de la parrilla a fuego medio - alto, coloca la preparación en la parrilla con la parte del chorizo directamente hacia abajo por 10-15 minutos, revisando con frecuencia para evitar que se queme y asegurarte de que quede dorado y bien cocido.
- 4** Al servir, unta el choriqueso con la salsa de chimichurri casera y disfruta.





SÚPER PIQUEO PARRILLERO: ALITAS + COSTILLAS NATURAL ST LOUIS + CHORIZOS ACOMPAÑADOS DE VEGETALES GRILLADOS Y PAPAS AL ROMERO AL AIRFRYER

1 HORA
.....
6 A 8
PERSONAS

INGREDIENTES

• 01 Costillas Natural St Louis • 01 Paquete de Alitas (Sabor Búfalo o Sabor Oriental) • Chorizos (Sazón Braza, Parrillero o Finas Hierbas) • 3 pimientos • 2 cebollas blancas • 10 espárragos • 2 zapallitos italianos • 3 cdas de mantequilla derretida • 4 cdas de aceite de oliva

Para las papas cocktail:

• 1 diente de ajo molido • 3 cdas de aceite de oliva • 1 cda de mantequilla derretida • 1 cda de ramas de romero • Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN DE LAS GARNES

Encendemos el carbón, una vez que la brasa esté bien caliente y el calor esté bien distribuido, empezamos a colocar:

- 1 Costillas Natural St Louis:** Colócalas en la parrilla con el lado del hueso hacia abajo, dejamos que se cocine por 1 hora aproximadamente. Rociamos sal gruesa y dejamos unos 20 min.
- 2 Alitas:** Ubícalas en la zona de calor medio, por 30 minutos, aproximadamente. Una vez cocidas por dentro llévalas a dorar en la zona directa al fuego por solo unos minutos, sin que se quemen, girando ocasionalmente.

- 3 Chorizos:** Se colocan en la zona caliente, girando con frecuencia, por 10 a 12 minutos hasta estar cocidos al gusto. No uses brasas demasiado intensas para evitar que se quemen por fuera y queden crudos por dentro. Puedes pincharlos ligeramente con un tenedor para evitar que se revienten.





SÚPER PIQUEO PARRILLERO: ALITAS + COSTILLAS NATURAL ST LOUIS + CHORIZOS ACOMPAÑADOS DE VEGETALES GRILLADOS Y PAPAS AL ROMERO AL AIRFRYER

1 HORA
.....
**6 A 8
PERSONAS**



PREPARACIÓN DE VEGETALES GRILLADOS

- 1** Empieza por tener lista la mezcla para sazonar los vegetales. Combina mantequilla derretida, aceite de oliva, ajo, sal y pimienta al gusto.
- 2** Alistemos los vegetales:
 - Corta el pimiento de forma longitudinal y retira las pepas.
 - Corta las cebollas en 2 mitades, sin pelarlas, su cáscara evitará que se abran.
 - Corta el zapallito italiano en tiras gruesas, no delgadas porque se deshidratan o se pueden caer entre las rejillas.
 - Pincelamos la mezcla de mantequilla para sazonar los vegetales.
- 3** Cocción de los vegetales:
 - Usaremos los bordes de la parrilla para colocar todos los vegetales, así no se queman ni se secan.
 - Los pimientos van a la parrilla boca abajo. Pasados 10 minutos les damos la vuelta y los dejamos de 10 a 15 minutos más, si quieres que cocinen más rápido puedes taparlos con una tapa de olla.
 - La cebolla déjalas dorar 4 minutos por lado. Cortar al servir.
 - El zapallito cocínalo 5 minutos por lado.
 - Los espárragos es el único que habrás de blanquear en agua hirviendo hasta que cambien de color por 1 minuto, luego corta la cocción sumergiéndolos en agua fría. Ahora llévalos a dorar ligeramente por unos instantes en la parrilla. Ubicarlos de modo que la cabeza vaya alejada del fuego porque son más delgadas que el tallo, dales vuelta varias veces usando pinzas, con cautela, hasta que doren ligeramente.

PREPARACIÓN DE LAS PAPAS

- 1** Una vez lavadas las papas cocktail, las secamos bien y las cortamos en dos.
- 2** Las embadurnamos con la mezcla de aceite, mantequilla y romero. Coloca las papas boca abajo en la cesta de la freidora de aire o en la sartén, tratando de no poner una sobre otra. Ajustamos la temperatura a 200°C y dejamos freír por 15 minutos. A la mitad del tiempo, movemos las papas para que se cocinen de manera uniforme.





BIFE DE LOMO DE CERDO CON FINAS HIERBAS + PIÑA EN RODAJAS Y SALSA

90 MINUTOS
.....
8 PORCIONES

INGREDIENTES

- Bife de lomo de cerdo, 1 kilo de carne rinde para 8 porciones aproximadamente
- 2 dientes de ajo picado o molido
- 2 cdas de aceite de oliva
- 2 cdas de vinagre blanco o vino blanco
- 1 cdta de orégano y/o de tomillo
- Hierbas: 3 ramas de romero, 5 ramas de culantro picado y 5 ramas de perejil picados. Usar hojas frescas resulta en un mejor sabor, de lo contrario reemplaza por secos.
- Sal y pimienta al gusto

Piña soasada:

- Piña
- Canela o pimienta cayena
- Azúcar rubia o miel o mantequilla al gusto

Salsa:

- Miel
- Mostaza Dijon
- Limón

PREPARACIÓN PREVIA PARA MARINAR LA CARNE

1 Primero vamos a marinar el Bife de lomo de cerdo. Ten en cuenta que debes dejarlo marinar durante al menos 30 minutos, refrigerado y tapado. El tiempo ideal será desde la noche anterior o desde horas tempranas.

2 Para la salsa del marinado, combinaremos en un recipiente los ingredientes. Primero los secos sobre la carne y luego los húmedos. Frotar por todos los lados de la carne, de modo que los aromas y sabores se impregnen bien.

COCCIÓN DE LA CARNE

1 Retira la carne de la refrigeradora 15 minutos antes de colocarla en la parrilla.

2 Para colocar el Bife de lomo de cerdo entero en la parrilla asegúrate que el fuego esté al rojo vivo y su calor uniforme.

3 El tiempo estimado por lado es de 45 minutos. Evita las llamas directas.

4 La cocción será más rápida si cierras la parrilla. Si no tienes parrilla con tapa puedes envolver la carne con papel platino. Pasados 45 minutos, dale la vuelta a la carne.





BIFE DE LOMO DE CERDO CON FINAS HIERBAS + PIÑA EN RODAJAS Y SALSA

90 MINUTOS
.....
8 PORCIONES

GUARNICIÓN DULCE: PIÑA SOASADA

- 1** Mientras la carne está cocinando, pela una piña entera.
- 2** Espolvorea canela o pimienta cayena según el sabor deseado. Si deseas que esté dulce, unta con azúcar rubia o miel o mantequilla, esto carameliza la superficie.
- 3** Coloca la piña entera en la zona baja temperatura de la parrilla, no sobre las brasas.
- 4** Gírala para que se cocine por todos sus lados, cada 4 minutos. Reservar.
- 5** Antes de servirla junto a la carne, córtala en rodajas y la entibias unos pocos minutos.

PREPARACIÓN DE LA SALSA

- 1** Mezcla 2 cdas. de miel, 2 cdas. de mostaza Dijon y 1 cda. de jugo de limón.
- 2** Integrarán mejor los sabores al mezclarlos si entibias ligeramente los ingredientes.
- 3** Finalmente, sirve el brazuelo intercalando unas rebanadas de carne y rodajas de piña. Bañalas con la salsa para darle un toque novedoso.





BROCHETAS 3 SABORES CON POLLO Y BIFE DE LOMO DE CERDO: ANTICUCHERA, BBQ Y BÚFALO

45 MINUTOS
.....
8 PORCIONES

INGREDIENTES

Para las brochetas:

- 1Kg de Bife de Lomo de cerdo
- 2 Pechugas de Pollo (cortadas en cubos de 4 x 4 cm - 3 dedos)
- Palitos de madera (Remojarlos en agua 20 minutos para que no se quemen)

Para darles color y sabor:

- 1 cebolla grande en cubos
- 200 gr champiñones cortados a la mitad
- 1 zapallito italiano cortado en cubos
- 1 pimiento rojo cortado en cuadrados

Para acompañar las brochetas anticucheras:

- Papa blanca cocida cortada a la mitad
- 2 choclos

BROCHETA ANTICUCHERA CON PECHUGA DE POLLO

Ingredientes para la salsa:

- 4 cdas. de ají amarillo o mirasol molido
- 1 taza de ají panca molido
- 1/3 taza de vinagre tinto
- 1/4 taza de aceite de olivo o girasol
- 2 cda. de ajo molido
- 1 cda. de salsa de soja
- Sal, pimienta, orégano y comino al gusto

BROCHETAS BBQ CON BIFE DE LOMO DE CERDO

Ingredientes para la salsa:

- 2 tazas de tomate licuado
- ½ taza de azúcar de rubia
- ½ taza de miel u otro endulzante
- ½ taza de agua
- 3 cdas de vinagre de manzana
- 1 cda de pimentón
- 2 cdas de salsa de soja
- 1 cda de mostaza
- 1 cda de ajo molido
- ¼ cdta de pimienta

BROCHETAS BÚFALO CASERA CON PECHUGA DE POLLO

Ingredientes para la salsa:

- 1 cda mantequilla
- 15 ml Vinagre
- 30 ml salsa de soja
- 100 ml salsa picante (o al gusto)
- 1 cdta ajo en polvo o 2 dientes de
- ajos molidos
- 1 cdta pimentón o paprika
- ½ taza yogurt natural





BROCHETAS 3 SABORES CON POLLO Y BIFE DE LOMO DE CERDO: ANTICUCHERA, BBQ Y BÚFALO

45 MINUTOS
.....
8 PORCIONES



PREPARACIÓN DE LAS 3 SALSAS

- 1** Vamos a colocar los ingredientes de las salsas, cada una por separado, en un sartén u olla a fuego bajo-medio, removemos por 10 minutos aproximadamente hasta que se integren todos los ingredientes. Retira del fuego y reserva.
- 2** Usaremos cada salsa para marinar la carne en cubos, para barnizar las carnes en la parrilla y para servir en la mesa.

PREPARACIÓN DE LAS CARNES

- 1** Corta las carnes de pollo y cerdo en cubos de tamaño similar, 4 cm como máximo. Para una cocción uniforme deben tener el mismo tamaño las carnes insertadas en cada brocheta. Separar en 3 recipientes, les daremos a cada una un sabor diferente con las salsas ya listas.
- 2** Frota las carnes por todos sus lados con su respectiva salsa. Marinar idealmente por 2 horas en refrigeración. Marinar las carnes realza el sabor final, a más tiempo mejor resultado. Reserva un poco de cada sabor de salsa para barnizar en la parrilla y al momento de servir en la mesa.





BROCHETAS 3 SABORES CON POLLO Y BIFE DE LOMO DE CERDO: ANTICUCHERA, BBQ Y BÚFALO

45 MINUTOS
8 PORCIONES

PREPARACIÓN DE LAS BROCHETAS

- 1** Ensarta 3 o 4 cubos de carne marinada en los palitos de madera, sin apiñar las carnes y dejando libres los extremos. Al armarlos decora intercalando con verduras. Puedes proteger los extremos de los palitos con papel platino.
- 2** Para que no se peguen las brochetas a la parrilla, engrasar ligeramente con aceite. Lograremos una cocción uniforme evitando las llamas directas. Las carnes no deben quemarse.
- 3**
 - Anticuchera con Pollo:** Cocina sobre la brasa durante 10 a 12 minutos, girando varias veces y humedeciendo con su salsa hasta que estén dorados y cocidos.
 - BBQ con Bife de Lomo:** Para armarlas, intercala con pimientos y cebolla. Cocina sobre la brasa durante 12-15 minutos, girando varias veces y humedeciendo con su salsa hasta que estén cocidos y dorados.
 - Búfalo con Pollo:** Arma alternando con champiñones, zapallito italiano y pimiento. Cocina durante 10-12 minutos, barniza el pollo con salsa unos minutos antes de retirar del fuego.
- 4** Sirve en mesa recipientes con salsas BBQ y Buffalo. Para las brochetas anticucheras acompaña con choclo y papa. Tendrás una variedad de sabores increíbles. ¡Provecho!





san fernando
La buena familia