

II TOSTADAS DE FIDEO SECO



Ingredientes:

200 gr	Fideo
1/2 cda	comino
1/2 cda	sal
1/4 cda	pimienta molida
1 cda	Sazonador tomate en polvo
400 ml	caldo o consomé a su elección
200 gr	chorizo
	Crema al gusto
	Queso Panela al gusto
	Cilantro al gusto
	Tostadas a su elección

Procedimiento:

- Configurar tu Big Green Egg (BGE) a 180 grados centígrados con fuego directo.
- Comenzar por calentar el fondo, agregando el comino, sal, pimienta y algo de sazón concentrado, disolver y mantener caliente.
- Dorar en un sartén el chorizo, hasta que quede doradito, retirar del sartén y dejar la grasa para el siguiente paso.
- Dorar el fideo en el sartén del paso anterior hasta que empiece a cambiar de color, esto es rápido, agregar el fondo (ya medido), mezclar y continuar guisando hasta que empiece a hervir. Rectificar la sazón en caso necesario.
- Tapar con una hoja de aluminio y continuar la cocción sobre la parrilla con el domo cerrado por unos 5 minutos o hasta que se evapore casi la totalidad del líquido. Dependiendo la marca de fideo o el tamaño o en caso de que los fideos ya no tengan líquido y aun estén crudos se podrá agregar un poco de agua o caldo de pollo sin menear para que no se nos peguen.
- Al término de la cocción retirar del BGE y dejar reposar unos 15 minutos antes de servir, decorar con el chorizo, crema, cilantro y queso al gusto, poner sobre tostadas y coronar con algo de salsa.

|| RIBEYE SELLADO INVERSO CON MANTEQUILLA AROMATICA



Ingredientes:

1 cda	romero fresco picado grueso
1 cda	tomillo fresco picado
1/4 cda	orégano
	Sal de grano (1 cucharada por cada 450 gr de peso)
	Pimienta molida grueso
2 cortes	Ribeye de aproximadamente 2 pulgadas
1 cabeza	ajo, sin piel
1 Barra	mantequilla

Procedimiento:

- Configurar tu asador a fuego directo, temperatura media 350°F.
- Quitar las hojas y dientes de la cabeza de ajo, colocar en un skillet con la mantequilla y las hierbas, todo a la parrilla, cerrar la tapa y dejar cocinar de 15 minutos o hasta que los ajos estén suaves.
- Retirar del asador una vez que este suave, sacar los ajos y con ayuda de una cuchara, aplastarlos dientes, para después regresarlos al skillet, agregar sal al gusto, mezclar muy bien y reservar hasta el momento de uso.
- Dejar que los cortes estén a temperatura ambiente durante el proceso de sazonado para que se cocinen uniformemente.
- Sazonar cada corte por ambos lados con sal de grano y pimienta al gusto.

|| RIBEYE SELLADO INVERSO CON MANTEQUILLA AROMATICA



- Después de sazonar, dejarlos reposar por 40 minutos a 1 hora antes de ponerlos sobre la parrilla. La sal, en primera instancia, absorberá los jugos y posteriormente éstos tendrán tiempo de regresar al interior para ablandar y sazonar por dentro.
- Iniciar el proceso de sellado a fuego directo a 180°C o 350°F, cocinar por unos 5 minutos por cada lado, con la tapa cerrada, hasta que visualmente se forme una costra sobre el corte.
- Una vez bien sellado tu corte, cerrar la tapa, e incrementar la temperatura, a unos 220°C o 450°F si utilizas un Big Green Egg (en un asador tradicional, continuar cocinado a fuego indirecto), cocinar hasta alcanzar unos 10 grados antes de la temperatura del término deseado, ya que la temperatura seguirá incrementando ligeramente durante el tiempo de reposo.
- Retirar de la parrilla y dejar reposar por unos 10 minutos tapado con papel aluminio haciendo unos orificios en para que la carne respire y no se ablande la costra, el tiempo de reposo es necesario para que se reduzca la presión interna del corte y no se expulsen los jugos al momento de cortar.
- Corta de forma contraria a los tejidos, con un ángulo en la hoja del cuchillo, acompaña de mantequilla

|| CHESSECAKE DE GLORIAS



Ingredientes

300 gr	queso crema (1 Barra y media aproximadamente)
3 pzas	huevos
1 lata	leche Condensada
1 lata	leche Carnation
1 cdita	extracto natural de vainilla
6 pza	glorias de linares
1.5 tubos	galletas Marías
150 gr	mantequilla
	Nuez o cajeta al gusto.

Procedimiento

- Utilizando el Conveggtor, configurar tu BGE a fuego indirecto a 180 Grados centígrados.
- Moler las galletas Marías en el procesador o en la licuadora hasta que queden hechas polvo.
- Derretir la mantequilla y mezclar con la galleta maría en un recipiente hasta formar una pasta, distribuir esta mezcla de galleta en el fondo de un molde desmontable presionando muy bien para que quede muy compacta, cubrir hasta el borde para evitar que la mezcla entre la galleta y el sartén, no tener problemas para desmoldarlo.
- Licuar el resto de los ingredientes y vaciar en el molde sobre la galleta, dividir en 2 a 3 bolitas cada gloria y dejar caer dentro de la mezcla del pay de forma aleatoria, introducir el pay dentro del BGE y cocinar con la tapa cerrado por 45 min o hasta que al introducir un palillo en el centro del pay salga limpio, la temperatura ideal es de 180 grados centígrados.
- Pasado este tiempo, dejar reposar, refrigerar, cortar decorar con glorias, nuez o cajeta al gusto.

|| PAPAS GRATINADAS



Ingredientes:

500 gr	papas blancas laminadas
200 gr	crema espesa
200 gr	queso mozzarella rallado
2 pzas	yemas de huevo
200 gr	Tocino cortado en cuadritos
Pizca	Sal, pimienta, paprika al gusto

Procedimiento:

- Utilizando el Conveggtor, configurar tu BGE a fuego indirecto a 180 Grados centígrados.
- Dorar el tocino en un sartén de fondo grueso, escurrir el aceite y reservar.
- Lavar perfectamente las papas, para después rebanar de forma sesgada y uniforme cada papa, llevar a cocinar en agua por 8 minutos, retirar y reservar.
- Preparar una combinación de crema, pimienta, sal, queso mozzarella, yemas de huevo, rectificando bien su sazón.
- En un molde, previamente engrasado con el aceite, hacemos una capa de papas, sazonar con sal y pimienta, cubrimos con una ligera capa de la mezcla de crema y queso, repitiendo el proceso, hasta terminar con las papas y vertiendo el resto de crema al final, decoramos con una capa ligera de paprika y el tocino en cuadritos.
- Tapamos con aluminio y llevamos dentro del BGE y cocinar con la tapa cerrada por 25 o 35 minutos, hasta que al introducir un palillo en el centro no se sienta tan duro, la temperatura ideal es de 180 grados centígrados.
- Retiramos y dejamos reposar por unos 10 minutos, destapamos y porcionamos a consideración.