

Recetario

LAFONT™
PARA TODA LA VIDA

“Asado a la parrilla en su cocina” Lado con ranuras

Precalear el Grill a fuego fuerte durante 3 minutos.
Colocar la carne sin salar. Si hubiera hueso, con el hueso hacia abajo.
Bajar el fuego a llama corona. Dorar ambos lados, condimentar y seguir su cocción. Podrá observarse que la carne está sellada.
Luego de 8 minutos aproximadamente, agregar chorizos, morcillas, verduras y todo lo que usted imagine que debe acompañar a su asado.
Cocinar durante 15 minutos.

Opcional: 5 minutos antes de retirar, rociar la carne con jugo de naranja y limón; y polvorear con la ralladura de la naranja y el limón.
Apagar el fuego y dejar reposar 5 minutos.

Importante: el tiempo de cocción dependerá del grosor de cada trozo de carne.



Ingredientes:

- 1,5 kg de costillas de cerdo (carne vacuna u otro corte)
- 500 g de chorizos
- 500 g de morcillas
- 1 berenjena
- 1 Pimiento
- 1 Cebolla

“Milanesas a la Napolitana sobre sus hornallas”

Lado Liso

Lubricar con aceite o rocío vegetal al grill en frío.
Disponer sobre el mismo 1,2kg de milanesas.
Colocar sobre las milanesas salsa de tomate condimentada a gusto, queso mozzarella, aceitunas, pimiento morrón, polvorear con orégano.
Encender las hornallas a fuego corona.
Dejar cocinar aproximadamente 15 minutos.



Ingredientes:

- 1,2 Kg de milanesas
- 400 g de Queso mozzarella
- 150 g de aceitunas
- 500 g de salsa de tomate
- 1 Morrón
- Orégano y condimentos para pizza

“Salmón a la parrilla” Lado con ranuras

Precalear el grill a fuego fuerte durante 3 minutos.
Colocar la posta de salmón, bajar el fuego a llama corona.
Dorar 4 minutos aproximadamente, dar vuelta y volver a dorar 4 minutos.
Apagar las hornallas, dejar reposar la posta de salmón sobre el grill 5 minutos.
Sugerencia: si la posta de salmón tiene piel, grillar primero de dicho lado.



Ingredientes:

- Salmón. Cantidad según necesidad
- Limón para marinar
- 2 cucharadas de aceite de oliva para condimentar
- Sal y pimienta a gusto
- Servir al plato acompañado de guarnición a gusto.

“Pizza a la parrilla” Lado liso

Lubricar con aceite el grill en frío.
Estirar la masa para pizza sobre el lado liso del grill.
Colocar salsa condimentada a gusto. Disponer el queso mozzarella sobre la salsa.
Encender las hornallas a fuego corona. Cocinar durante 12 minutos.
Levantar la pizza con un cuchillo o utensilio similar, si se observa dorada la parte de abajo apagar las hornallas, decorar con ananá, morrones, aceitunas verdes y negras; y dejar reposar la pizza sobre el grill durante 5 minutos.



Ingredientes:

- 300 g de masa básica para pizza.
- 500 g de salsa de tomate
- 500 g de queso mozzarella
- 4 rodajas de ananá
- 100 g de aceitunas verdes
- 100 g de aceitunas negras
- 1 pimienta morrón.

➤ OTRAS SUGERENCIAS PARA COCINAR EN EL GRILL JUMBO

Desayuno americano / Huevos cascados al grill / Bifes de chorizo / Lomo de carne vacuna o cerdo / Tapas para alfajores / Panqueques
Tacos mexicanos / Tortillas mexicanas / Hamburguesas de carne o de verdura / Brochettes de ternera, cerdo y pollo, con verduras /
Churrascos / Medallones de lomo relleno / Tostados de jamón y queso