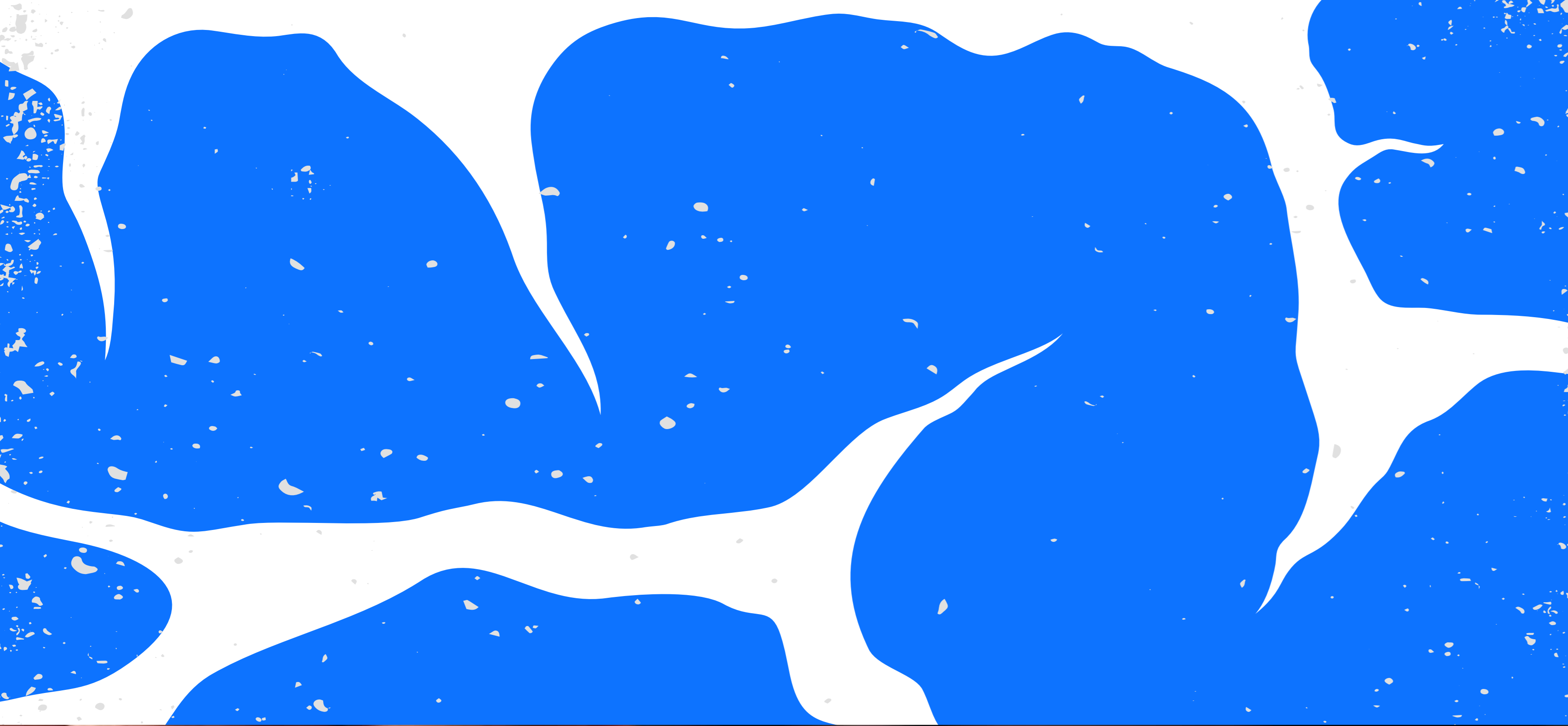


The background is a vibrant blue with a white mountain range silhouette in the center. Below the mountains is a detailed black and white illustration of a grill. The overall style is graphic and artistic, with some elements appearing to be hand-drawn or sketched.

paccu + 

PACCU A LAS BRASAS

Recetario Parrillero



BENEFICIOS DE LA CARNE DE RES

1. Acelera el metabolismo
2. Da energía
3. Aumenta tu fuerza
4. Crece tu músculo

INDICE

- Sandwich de entraña fina con arúgula y salsa de champiñones _____ **pag. 5**
- Portobello Capresse _____ **pag. 7**
- Crimini Swiss Burger _____ **pag. 9**
- Brochetas de Bistec y champiñones _____ **pag. 11**
- Mix de verduras a las brasas _____ **pag. 14**
- Tomahawk a las brasas _____ **pag. 16**
- Pollo Grillado a la parrilla _____ **pag. 18**
- Costillitas de cerdo BBQ _____ **pag. 20**



SANDWICH DE ENTRAÑA FINA CON ARÚGULA Y SALSA DE CHAMPIÑONES



Comensales

4 pers.



Dificultad

Fácil



Tiempo

30 min

- 1** Limpiamos los champiñones, aderezamos la mitad con aceite de oliva, sal y pimienta, los llevamos a la parrilla por unos minutos y reservamos.
- 2** Al otro lado de la parrilla calentamos una sartén, agregamos aceite de oliva, la cebolla finamente picados, doramos unos minutos, añadimos la otra mitad de los champiñones previamente laminados, la crema de leche, sal, pimienta y dejamos reducir por unos minutos hasta conseguir una consistencia de salsa. Finalmente agregamos los champiñones que reservamos cortados a la mitad.
- 3** Colocamos mantequilla en la base del pan y las doramos en la parrilla durante 1 minuto.
- 4** Servimos colocando arugula sobre una base de pan, láminas de entraña fina, queso fundido, la salsa de champiñones y cerramos con la otra mitad del pan.

INGREDIENTES

- 200 gr champiñones Paccu
- 1 cebolla roja
- 1 taza de crema de leche
- 200gr de entraña fina
- 200gr de queso Edam
- Arúgula
- 2 cdas de mantequilla
- Pan flauta



EVITA ENCENDER LA PARRILLA CON SUSTANCIAS INFLAMABLES

EVITA ENCENDER LA PARRILLA CON SUSTANCIAS INFLAMABLES YA QUE EL OLOR AFECTARÁ EL SABOR, ES MEJOR UTILIZAR UN MECHERO SIMPLE Y TENER PACIENCIA. PUEDES USAR UN CHORRITO DE PISCO.



PORTOBELLO CAPRESSE



Comensales

4 pers.



Dificultad

Fácil



Tiempo

30 min

- 1** Retiramos el tallo de los portobellos, los limpiamos y llevamos a la parrilla caliente durante 4 minutos y reservamos.
- 2** Cortamos la mozzarella y los tomates cherry en trozos pequeños, luego los incorporamos en los portobellos, le agregamos el aceite de oliva, sal y pimienta y los llevamos nuevamente a la parrilla por unos 10 minutos y retiramos.
- 3** Decorar con albahaca fresca finamente cortada y a disfrutar.

INGREDIENTES

- 500 gr Portobellos Paccu
- Tomates Cherry
- Hojas de albahaca fresca
- 1 bola de Mozzarella
- 3 cdas aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto



**RECUERDA SIEMPRE LIMPIAR
TUS UTENSILIOS**

ASÍ NO SE IMPREGNARÁN SABORES DE OTRAS COMIDAS.

07 paccu

**PACCU A LAS
BRASAS**



CRIMINI SWISS BURGER



Comensales

4 pers.



Dificultad

Fácil



Tiempo

40 min

- 1** Limpiamos los criminis, aderezamos la mitad con aceite de oliva, sal y pimienta, los llevamos a la parrilla por unos minutos y reservamos.
- 2** Preparamos las hamburguesas a fuego medio y les agregamos el queso suizo hasta derretirlo.
- 3** Al otro lado de la parrilla calentamos una sartén, agregamos aceite de oliva, los dientes de ajo finamente picados, la cebolla, doramos entre 10 a 12 minutos y añadimos la otra mitad de los criminis previamente laminados, el caldo de carne, la salsa inglesa y dejamos reducir hasta que tenga una consistencia espesa y finalmente agregamos los criminis que reservamos cortados a la mitad.
- 4** Colocamos mayonesa en la base del pan, luego la hamburguesa, la salsa de criminis y tapamos con la otra mitad del pan.

INGREDIENTES

- 400 gr criminis paccu
- 2 cebollas blancas
- 4 dientes de ajo
- 4 cdas aceite de oliva
- 250 ml caldo de carne
- 4 cdas salsa inglesa
- 4 hamburguesas angus El Goico
- 8 lonjas de queso suizo
- Mayonesa
- 4 panes de hamburguesa
- Sal y pimienta al gusto

LAS HAMBURGUESAS ARTESANALES "EL GOICO"

SE ELABORAN CON CARNE DE RES ANGUS AMERICANA DE PRIMERA CALIDAD, LO QUE GARANTIZA UN SABOR EXCEPCIONAL. EL COMPROMISO CON LA CALIDAD COMIENZA DESDE LA ELECCIÓN DE LOS INGREDIENTES, ASEGURANDO ASÍ UNA EXPERIENCIA CULINARIA INIGUALABLE.

09 paccu

PACCU A LAS
BRASAS



BROCHETAS DE BISTEC Y CHAMPIÑONES



Comensales

4 pers.



Dificultad

Medio



Tiempo

50 min

- 1 Cortar la carne en cubos de 5cm aproximadamente.
- 2 Revolver todos los ingredientes para la marinada en un tazón mediano y agregar los champiñones y trozos de bistec. Cubrir bien y dejar reposar durante 30 minutos.
- 3 Insertar la carne y champiñones alternados con pimientos en palillos de brocheta y cocinar en la parrilla girando cada ciertos minutos hasta que el champiñón esté tierno y la carne cocida al término deseado (Dejar espacio entre ellos).
- 4 Decorar con perejil al gusto.

INGREDIENTES

- 200gr Crimini entero Paccu
- 900gr Bistec
- Pimientos (Rojo, amarillo y verde) cortados en cuadros medianos.
- 4 cdas mantequilla derretida (con sal)
- Perejil picado
- 1/3 de aceite
- 4 cdas de sillao
- 2 cdas de agua
- 2 cdas vinagre de manzana
- 1 cda azucar morena
- hierbas secas
- Ajo en polvo
- Cebolla en polvo
- paprika en polvo



USA UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA SABER CUÁNDO ESTÁ LISTA

ESTE DEBE INTRODUCIRSE EN LA PARTE MÁS GRUESA DE LA CARNE Y ESTAR POR LO MENOS A 60 °C POR DENTRO PARA SABER QUE ESTÁ LISTA.

11 paccu

PACCU A LAS BRASAS

CONOCE LAS COCCIONES

AZUL O BLUE

Temperatura interna: 35 a 45° C

Cocción: 15%

Vista: Rojo intenso al centro, fresco, y sellado por ambos lados perfectamente con su capa externa bien asada.

Tacto: Textura flácida, tibia en el centro.

Deguste: Blanda y jugosa.

Rendimiento: pierde un 5% en promedio.

Jugo: el color es rosado pálido.

ROJO O A LA INGLESA

Temperatura interna: 50 a 55° C

Cocción: 25%

Vista: Rojo intenso en el centro.

Tacto: Textura flácida, tibia en el centro.

Deguste: Blanda y jugosa.

Rendimiento: pierde un 10% en promedio.

Jugo: el color es rosado pálido.

MEDIO O JUGOSO

Temperatura interna: 60 a 65° C

Cocción: 50%

Vista: Rojo leve, apariencia bien jugosa.

Tacto: Blanda al tacto, con ligera resistencia.

Deguste: Blanda, tierna y jugosa.

Rendimiento: pierde un 20% en promedio.

Jugo: el color es rojo brillante.

TRES CUARTOS O A PUNTO

Temperatura interna: 67 a 70° C

Zona de cocción: 75%

Vista: Rojo intenso en el centro.

Tacto: Resistente y suave al mismo tiempo.

Deguste: Menos jugosa, tierna.

Rendimiento: pierde un 30% en promedio.

Jugo: el color es rojo marrón.

BIEN COCIDO

Temperatura interna: 70-76° C

Zona de cocción: 100%

Vista: Café claro, pardo hasta gris.

Tacto: Dura y resistente.

Deguste: Textura resistente y seca.

Rendimiento: pierde un 40-50% en promedio.

Jugo: el color es marrón oscuro.



MIX DE VERDURAS A LAS BRASAS



Comensales

4 pers.



Dificultad

Fácil



Tiempo

30 min

- 1** Lava las verduras, no olvides que los champiñones se limpian solo con una toalla húmeda.
- 2** Corta todas las verduras en rodajas, adereza con sal y pimienta (hierbas aromáticas al gusto).
- 3** Aplica con un trozo de papel de cocina o spray aceite de oliva sobre la plancha para parrilla.
- 4** Coloca las verduras en la plancha y colocalas en la parrilla, cocina alrededor de 4 minutos y retira las verduras que ya están listas mientras las otras terminan de cocinarse.
- 5** Sirve y disfruta

INGREDIENTES

- 200gr de champiñones picados Paccu
- 1 berenjena
- 1 o 2 pimientos
- 1 cebolla
- 1 tomate grande o dos pequeños
- 2 zanahorias
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta
- Romero, orégano y tomillo (opcional)



**NUNCA PINCHES LOS
CHORIZOS**

DURANTE EL PROCESO DE COCCIÓN, AL
HACERLO PERDEMOS JUGOSIDAD.

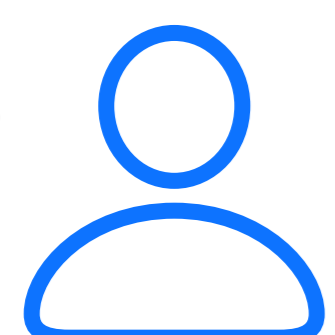


CÓMO ESCOGER EL MEJOR TROZO DE CARNE:

UN ASPECTO IMPORTANTE A LA HORA DE ELEGIR LA CARNE ES QUE MIENTRAS MÁS MARMOLEO TENGA LA PIEZA, MÁS JUGOSO SERÁ EL RESULTADO.



TOMAHAWK A LAS BRASAS



Comensales

4 pers.



Dificultad

Fácil



Tiempo

40 min

- 1** Salpimiente la pieza de Tomahawk por ambos lados. Barnice la parrilla con el aceite, coloque en ella el Tomahawk a fuego directo y séllelo por ambos lados.
- 2** Coloque la carne a fuego indirecto, tape la parrilla y deje que se cocine durante 10 minutos por lado o hasta que tenga una temperatura interna entre 60 y 65 °C.
- 3** Retire el Tomahawk del fuego y deje que repose durante 10 minutos antes de servirlo.

INGREDIENTES

- 1 pieza de Tomahawk de 1.5 kg
- 10 gr de sal
- 10 gr de pimienta
- Aceite



SIEMPRE DEJAR REPOSAR LA CARNE DURANTE MÍNIMO 5 MINUTOS

DESPUÉS DE HABERLA SACADO DE LA PARRILLA ANTES DE CORTAR, ESTO NOS PERMITIRÁ TENER UNA CARNE BLANDA Y JUGOSA.

16 paccu

PACCU A LAS BRASAS



POLLO GRILLADO A LA PARRILLA



Comensales

4 pers.



Dificultad

Medio



Tiempo

50 min

- 1** En un bol sumergimos las 4 presas de pollo con dos tazas de agua y el zumo de 2 limones por 3 minutos. Retirar y dejar que seque.
- 2** En un bowl colocamos las 4 cdas de ají panca, 2 cdas de ajo molido, 1 cdta de pimienta, orégano, 1 cdta de comino ,2 cdas de mostaza y mezclamos.
- 3** Agregar 2 cdas de vinagre, sal al gusto y mezclar nuevamente.
- 4** Sazonar las 4 presas de pollo por los 2 lados y dejamos reposar durante 4 horas aproximadamente.
- 5** Colocar el pollo en la parrilla previamente calentada y dejar que se cocine 7 minutos por lado.
- 6** Retirar de las brasas y a disfrutar.

INGREDIENTES

- 4 presas de pollo
- 2 limones (zumو)
- Sal al gusto
- 2 cdas de ajo molido
- 1 cdta de pimienta
- 1 cdta de comino
- 1 cdta de orégano
- 2 cdas de mostaza
- 4 cdas aji panca
- 2 cdas de vinagre
- 2 Tazas de agua



COMO PRENDER EL CARBÓN

FORMA UNA CASITA CON EL CARBÓN Y METE EL MECHERO EN MEDIO, ENCIENDELO Y TAPA LA CASITA CON LA ÚLTIMA PIEZA DE CARBÓN, UNA VEZ QUE ESTÉ CALIENTE PUEDES ESPARCIRLO POR TODA LA PARRILLA E IR AGREGANDO MÁS CARBONES CUANDO SEA NECESARIO.



COSTILLITAS DE CERDO BBQ



Comensales

4 pers.



Dificultad

Medio



Tiempo

50 min

- 1** Macerar el chancho en la salsa BBQ y dejar reposar por lo menos durante media hora.
- 2** Calentar la parrilla y llevar las costillas maceradas cuando esté bien caliente.
- 3** Dar una vuelta a las costillas y cuando ambos lados estén dorados, alejar la parrilla de las brasas para evitar que se queme.
- 4** Supervisar la cocción y pincelar las costillas con lo que haya quedado de la salsa BBQ.
- 5** Cuando estén listas, retirar de la parrilla, cortar en trozos siguiendo la línea de los huesos y servir.

INGREDIENTES

- 2 kg de costillas de cerdo
- Sal y pimienta
- Salsa BBQ



FROTA MEDIA CEBOLLA EN LA REJILLA DE TU PARRILLA CON FUERZA

ANTES DE ENCENDERLA, ESTA DESINFECTA Y RESALTA EL SABOR DE LAS CARNES.

20 paccu

PACCU A LAS BRASAS

PACCU A LAS BRASAS RECETARIO PARRILLERO

