

TEMPERATURA BAJA: 90–160°C

El secreto para ahumar tus propios pescados y carnes

TEMPERATURA MEDIA: 160–230°C

Cómo preparar un pollo a la cerveza perfecto

TEMPERATURA ALTA: 230–290°C

Consigue un filete de primera categoría

N.º5

Revista WEBER®

2019

Grill On!



EDITOR

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29, 10587 Berlín (Alemania)
weber.com

Presidente: Hans-Jürgen Herr

Supervisor: Henrik John

Jefe de Equipo: Ivan Doubell

Equipo: Kathrin Metzler, Erika Dotte, Helen Raison, Isabell Klein, Pia Kromann

CONCEPTO, DISEÑO Y PRODUCCIÓN

BBE Branded Entertainment GmbH
Alexanderstrasse 7, 10178 Berlín (Alemania)
bbe-group.de

Consejero delegado: Christian Bracht

Director editorial: Hans Bussert

Director artístico: Christian Kúpker

Editora: Josie Thaddeus-Johns

Editores fotográficos: Victoria Gisborne-Land y Max Miller

Preimpresión: Reinhard Hasewend

Colaboradores: Roland Brückner, Sam Coggin, Gabrielle Cox, Rebecca Crawford, Sam Dixon, Sami Emory, Morten Fauerby, Meredith Johnson, Nathan Ma, Jindrich Novotny, Xenia von Oswald, Mike Parker, Magnus Pettersson, Ben Quinton, Julia Sellmann y Ola Smit

Fuentes fotográficas externas: Getty Images, Gräfe und Unzer (GU), Mike Meyer y Stocksy

IMPRESIÓN

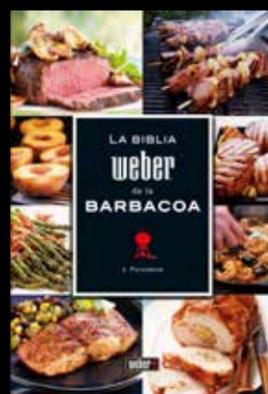
Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 29, 77933 Lahr (Alemania)

DISTRIBUCIÓN

Publicación en 2019 con una tirada de 24.750 ejemplares (España)

RECETAS

Las recetas de las costillas de campeonato (p. 11), el pecho de ternera para principiantes (p. 18) y los kebabs de solomillo y tomate (p. 29) están extraídas del siguiente libro, comercialmente disponible en España:



Bienvenido!

A LA NUEVA EDICIÓN DE GRILL ON, TU REVISTA DE INSPIRACIÓN REPLETA DE CONSEJOS Y TRUCOS PARA QUE TUS BARBACOAS SEAN, SIMPLEMENTE, PERFECTAS.

Todas las personas que estamos detrás de las barbacoas Weber® y las que cocináis frente a ellas, tenemos mucho en común. Y es que, a todos nosotros nos une la ilusión por la barbacoa, por esas ganas de querer compartir momentos con la familia y amigos en busca de repetir buenos momentos en cualquier época del año.

En Weber®, nos mueve la pasión por lo que hacemos, y no sólo queremos cumplir vuestras expectativas si no que queremos superarnos, inventar lo que aún está por crearse, innovar y crear tendencias. Este año, lanzamos nuestra nueva gama de barbacoas de gas Spirit II, adaptadas a todo tipo de usos y espacios. En cuanto a las barbacoas de carbón, presentamos la nueva Master-Touch Premium, nuestro icono desde 1952. Ahora, con función de ahumado y slow food integrado y tapa basculante; algo inédito en una barbacoa de carbón hasta la fecha.

Lo bonito de la barbacoa es que no hay límites, ya que todo es posible en una Weber®. Por eso, te invitamos a que pruebes nuestra PULSE, única y adaptada para cualquier tipo de vivienda. Ya no tendrás excusa, puesto que, con ella, también es posible cocinar a la barbacoa en un apartamento con balcón o terraza.

No hay mejor aliada en tus recetas especiales que una barbacoa Weber®. Sea cual sea la receta que tengas en mente, Weber® te acompaña con nuestros accesorios para el uso diario; puedes disfrutar de piedras para hacer fantásticas pizzas o virutas de ahumar para todo tipo de ingredientes. Las barbacoas Weber® lo hacen todo posible: una receta, una manera particular de servir tus platos o incluso la experiencia de compartir algo completamente nuevo con tus amigos y familiares.

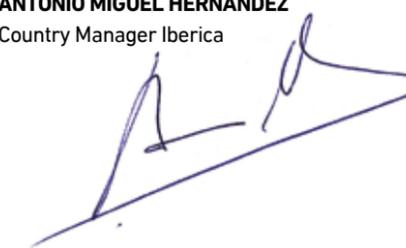
Puedes customizar tus ideas como quieras, desde recetas y como cocinarlas, hasta cómo hacer que tus platos tengan el sabor a un perfecto ahumado con aroma a Hickory o Cherry. ¿Quieres probar algo completamente nuevo? ¿Qué te parece hacer una paella en una Master-Touch o un exquisito salmón en nuestras maderas de cedro? Tú escoges.

Ahora sí, te dejamos con todas las novedades que el 2019 ofrece. El equipo de Weber Ibérica seguirá mostrando y ofreciendo todas las virtudes de nuestros productos en los futuros Cursos By Weber, un punto de inspiración para todo aquel apasionado que quiera cocinar de forma divertida, sencilla y pasando un buen rato. Estamos encantados de poder compartir nuestra pasión contigo y de que, por supuesto, nos hagas partícipes de tus experiencias con tu barbacoa Weber® a través de Facebook e Instagram @weberespana.

No solo vendemos barbacoas, creamos recuerdos únicos.



ANTONIO MIGUEL HERNÁNDEZ
Country Manager Iberica



Como escoger la zona de calor más adecuada

DESDE EL ESTILO LOW'N'SLOW HASTA EL CALOR MÁS INTENSO: LA TEMPERATURA ES CRUCIAL PARA UN RESULTADO PERFECTO EN LA BARBACOA

Encender la barbacoa no consiste siempre en conseguir el máximo calor posible. Distintos platos requieren diferentes niveles de temperatura: no es lo mismo un cordero asado a fuego lento que unas vieiras pasadas rápidamente por la parrilla. Por eso, uno de los aspectos más importantes para dominar la cocina a la barbacoa es asegurarte de que lo hayas preparado todo correctamente. ¿Cuentas con suficiente combustible y tienes todas tus herramientas a mano? ¿Hay espacio suficiente

para mantener todo bien separado? ¿Has comprobado cuál es la temperatura perfecta para todos y cada uno de los alimentos que vas a cocinar? Estos sencillos preparativos pueden hacer mucho más fácil tu experiencia con la parrilla. Nuestra guía de temperaturas, que distingue entre el suave calor envolvente, el de intensidad moderada y el fuego sofocante, te permitirá sacarles el mejor partido a tus ingredientes. ¡Tú simplemente sal y ponte a cocinar!

TEMPERATURA BAJA: 90–160°C



La zona de calor más infravalorada de la barbacoa. La mayoría de la gente asocia la cocina a la barbacoa con fuego alto. No obstante, con algo de tiempo y un poco de paciencia, unas temperaturas más suaves permiten obtener los sabores más suculentos. Y no estamos hablando sólo de cocinar con carbón. La técnica *low'n'slow*, que permite que hasta la pieza más dura de carne se vuelva tierna y jugosa, también puede usarse con barbacoas de gas y eléctricas.

AJUSTE DE TEMPERATURA



Carbón: Media chimenea



Gas: temperatura baja



Eléctrica: temperatura baja

TEMPERATURA MEDIA: 160–230°C



¡Un calor moderado abre un sinfín de posibilidades! Es el nivel más adecuado para la mayoría de alimentos: todos aquellos que necesitan algo de tiempo para cocinarse bien, pero que se secan al calentarse en exceso. El pollo es el candidato número uno para esta zona, puesto que requiere un tiempo de cocción más largo pero sin quemarse por fuera. Esta es también la temperatura perfecta para probar en tu barbacoa técnicas nuevas como el horneado, que te permitirá recrear la cocina al horno con un atractivo toque ahumado, y hacer las delicias de todos con sorprendentes postres.

AJUSTE DE TEMPERATURA



Carbón: Media chimenea



Gas: temperatura media



Eléctrica: temperatura media

TEMPERATURA ALTA: 230–290°C



Dale potencia para cocinar el favorito de todos. Pero recuerda que la temperatura alta no siempre es sinónimo de un resultado óptimo. Debes mantenerla bajo control o, de lo contrario, tu mejor pieza de carne puede convertirse en un insípido corte carbonizado en la parrilla. No pierdas pues de vista lo que estás preparando, y no olvides que las marcas de parrilla no sólo mejoran el aspecto de los alimentos, sino que también aportan grandes cantidades de sabor a la carne.

AJUSTE DE TEMPERATURA



Carbón: Chimenea llena



Gas: temperatura alta



Eléctrica: temperatura alta

Índice

ESTE NÚMERO DE GRILL ON LLEGA REPLETO DE INFORMACIÓN Y TRUCOS PARA USAR TU BARBACOA WEBER E INCREÍBLES RECETAS PARA MOTIVARTE.

TEMPERATURA BAJA: 90–160°C



TEMPERATURA MEDIA:

160–230°C



TEMPERATURA ALTA: 230–290°C



La clave está en la tapa 10
El secreto para cocinar fácilmente a la barbacoa.

RECETA: costillas de campeonato 11
Una estupenda receta de costillas ahumadas en salsa.

El humo marca la diferencia 12
Desmitificamos esta técnica de cocina a fuego lento.



RECETA: salmón ahumado a la pimienta 15
Una ligera salsa mexicana es el acompañamiento perfecto para este plato.

RECETA: cadera de ternera picante y ahumada 15
Ríndete al auge del ahumado con este delicioso plato de ternera.



El mejor de los cortes 16
Hablamos con la carnicera Jessica Wragg.

RECETA: pecho de ternera para principiantes 18
No subestimes esta pieza de ternera.

Déjate guiar por el iGrill 19
Descubre más sobre nuestro termómetro con app integrada.

La guía de las salchichas 20
Sácale todo el partido a esa ristra.

Clase magistral de aves 24
¿Pollo asado en la barbacoa? Sí, por favor.

RECETA: pollo a la cerveza con mantequilla al estragón 25
Nuestra guía para lograr un pollo crujiente y jugoso.

La herramienta: el asador giratorio 26
Cuando lo pruebes, ¡no habrá vuelta atrás!

De la calle a casa 28
Buscamos la inspiración en la comida callejera.



RECETA: kebabs de solomillo y tomate 29
Un sencillo y jugoso bocado lleno de sabor.

El toque asiático 30
Todo el calor y el picante de la comida callejera oriental.

RECETA: salteado picante 31
Jengibre y anacardos para lograr ese sutil matiz asiático.



¿Lo sabías? 32
Tu próximo postre saldrá directamente de la barbacoa.



El filete perfecto 36
No es un mito, de verdad.

Tu carne, al punto 37
Cómo acertar, siempre.

La hora de los entrantes 38
Empieza tu comida con buen pie.

RECETA: Pulpo a la plancha 39
Delicioso marisco acompañado de una refrescante ensalada con fruta.



El sabor de Italia, más fácil 40
Disfruta del sabor napolitano en el confort de tu propio hogar.

RECETA: pizza italiana 41
No querrás volver a probar la pizza para llevar.

La Kettle, reinventada 43
La barbacoa Master-Touch Premium recrea el diseño clásico.

Una nueva forma de cocinar a la parrilla 46
¡Únete a la revolución de la Pulse!

Encuentra tu barbacoa ideal 48
No importa dónde estés, siempre hay una Weber para ti.



DESCUBRE EL PLACER DE COCINAR A TEMPERATURAS SUAVES

Resulta fácil suponer que un delicioso festín a la barbacoa necesita un fuego intenso, pero nada más lejos de la realidad. De hecho, una temperatura suave puede ser la mejor opción para muchos platos y técnicas. Pongamos, como ejemplo, el ahumado, que te puede ayudar a conseguir un sabor increíble con un esfuerzo mínimo. Con el nuevo iGrill y nuestros consejos y trucos para sacarle el máximo partido a la tapa, es el momento de zambullirse de lleno en el estilo de vida *low'n'slow*.

A baja
temperatura

La clave está en la tapa

¿LA CLAVE PARA QUE TU CARNE SE MANTENGA JUGOSA Y SUCULENTO? COCÍNALA LENTAMENTE, A TEMPERATURA BAJA, Y MANTENIENDO LA TAPA CERRADA.

Tienes todo el día por delante, una amplia selección de carne fresca y las ganas irrefrenables de disfrutar de algo a la barbacoa. Los amigos y la familia se encargarán de las ensaladas, cortarán el melón y servirán las bebidas. Tú no tienes más que preparar un plato principal jugoso y lleno de sabor. Aunque parezca mucho trabajo, lo cierto es que, probablemente, te haya tocado la tarea más fácil del día, siempre y cuando respetes una sencilla regla: mantén la tapa cerrada.

Tanto si cocinas con gas como con carbón o electricidad, mantener la tapa de tu barbacoa cerrada es la clave para lograr una carne tan tierna y sabrosa que se desprenda del hueso. No importa si la preparas a temperatura alta, media o baja, o aplicando el método de cocción directa o indirecta, una tapa cerrada es la clave del éxito. Al hacerlo, mantienes estable la temperatura en el interior de la barbacoa, con lo que logras que los alimentos se cocinen de manera uniforme y conserven su humedad por más tiempo. El calor asciende desde la parte inferior de la barbacoa hasta su parte superior, y la tapa lo refleja después hacia los alimentos. Este calor cocina y da sabor a tu comida por arriba y por abajo. Una idea genial, ¿verdad?

EN BUSCA DE LA MEZCLA PERFECTA

Al mantener la tapa cerrada, también se conserva el humo, que aporta a las costillas, a las chuletas y al pecho un aroma a barbacoa especialmente intenso. Las astillas para cerdo de Weber están específicamente diseñadas para esos cortes grandes y sabrosos de este animal, y combinan maderas duras y frutales para crear un sabor de barbacoa rico e intenso. Son perfectas para hacer de tu plato en la estrella del día.

Antes de cerrar la tapa, dejándola así durante varias horas mientras te ocupas de los

entrantes, no olvides disponer de forma correcta la carne dentro de la barbacoa. ¡Procura no apilonarla como si se tratara de sardinas en lata! Cada uno de los cortes necesita alrededor el espacio suficiente para cocinarse y ahumarse uniformemente. Sin embargo, eso no quiere decir que tengas que cocinar menos piezas de carne al mismo tiempo. Basta con preparar varios soportes para cocinar con la suficiente antelación. Gracias a accesorios tales como el soporte para costillas Weber, tu carne se hará de manera más uniforme y podrás preparar más piezas al mismo tiempo sin juntarlas demasiado en la barbacoa. De este modo, todos podréis comer al mismo tiempo sin tener que hacer turnos.



Para lograr ese sabor ahumado, mantén cerrada la tapa de tu barbacoa Weber.

Una vez que hayas marinado el cerdo, establecido una temperatura baja y uniforme dentro de la barbacoa y dispuesto ordenadamente tus cortes, será el momento de cerrar la tapa y relajarte. Ponte cómodo y regocíjate con la idea de abrir la tapa al final y sacar un plato con unas costillas espectaculares y extraordinariamente jugosas para toda la familia.

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:



La nueva barbacoa MASTER-TOUCH GBS PREMIUM incorpora funciones innovadoras dentro de un estilo clásico, lo que la convierte en la barbacoa "3 en 1" definitiva.



Sácales el mejor partido a las piezas de cerdo usando esta mezcla de astillas de madera especialmente seleccionada por Weber.



El soporte para asados Premium ofrece capacidad para varios costillares, y puede usarse además como una robusta base para jugosas carnes asadas.

COSTILLAS DE CAMPEONATO

CON SALSA BARBACOA DULCE A LA MANZANA

Media chimenea Temperatura baja Temperatura baja

RACIONES: 8

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 45 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 5–6 horas

ACCESORIOS ESPECIALES: Frasco con pulverizador, cinco tacos de madera de nogal americano del tamaño de un puño

4 costillares de 1,1–1,6 kg cada uno
175 ml de zumo de manzana sin azúcar añadido
60 ml de vinagre de sidra

Cobertura

2 cdas. de sal de cocina
2 cdas. de chile poblano en polvo
2 cdas. de azúcar moreno claro envasado
2 cdas. de ajo granulado
1 cda. de comino molido
2 cdtas. de pimienta negra molida

Salsa

475 ml de ketchup
120 ml de zumo de manzana sin azúcar añadido
60 ml de vinagre de sidra
60 ml de mostaza amarilla
2 cdas. de melaza negra
2 cdas. de salsa Worcestershire
1 cda. de ajo granulado
¼ cda. de chile chipotle en polvo

1. Preparar el ahumador para cocción indirecta con temperatura muy baja (110–120°C).

2. Mezclar los ingredientes de la cobertura en un bol mediano. Colocar las costillas sobre una tabla de cortar con el lado de la carne hacia arriba. Seguir la línea de grasa que separa las costillas carnosas de las puntas mucho más duras situadas en la base de cada costillar, cortarlas y eliminarlas. Dar la vuelta a los costillares. Cortar y eliminar la tira de carne adherida al centro de cada costillar. Cortar y eliminar también la tira de carne que cuelga bajo el lado más corto de las costillas. Introducir un cuchillo de punta roma bajo la membrana que cubre la parte posterior de cada costillar. Tirar de la membrana y aflojarla hasta que se rompa; después, agarrarla por una esquina usando una servilleta de papel y arrancarla. Frotar la cobertura por toda la superficie de las costillas, aplicando más en

los lados con carne que en los lados con hueso.

3. Mezclar 175 ml de zumo de manzana y 60 ml de vinagre de sidra en un pequeño frasco con pulverizador.

4. Limpiar la rejilla de cocción con un cepillo. Añadir dos de los tacos de madera al carbón. Ahumar las costillas con temperatura indirecta muy baja, dejando el lado del hueso hacia abajo y manteniendo la tapa cerrada, hasta que la carne se haya replegado desde el hueso al menos 1 cm, unas 4–5 horas. Cada hora, añadir tantas briquetas encendidas como sea necesario para mantener el calor, incorporar un taco más de madera al carbón (hasta que se hayan consumido todos) y pulverizar la mezcla del zumo de manzana sobre las costillas por ambos lados. Mientras tanto, preparar la salsa.

5. Combinar los ingredientes de la salsa en una cacerola mediana a temperatura media y dejar

que se cuezan lentamente. Reducir a temperatura baja y cocinar durante 15–20 minutos, removiendo de vez en cuando.

6. Cuando las costillas estén hechas, retirarlas del ahumador. Pintarlas por ambos lados con la salsa y envolver cada costillar por separado en un papel para horno ligeramente humedecido. Luego, envolverlos en papel de aluminio de alta resistencia. Devolver los costillares envueltos al ahumador, apilándolos sobre la rejilla de cocción superior. Seguir cocinando con calor indirecto muy bajo, manteniendo la tapa cerrada, hasta que la carne esté lo bastante tierna como para poder desmenuzarla con los dedos, entre 45 minutos y 1 hora. Retirar las costillas del ahumador y pintar ligeramente los costillares por ambos lados con la salsa una vez más. Devolver los costillares marinados a la barbacoa durante otros 15 minutos (110°C). Cortar los costillares para separar las costillas. Servir caliente, acompañado del resto de la salsa.





*¡El humo
marca la diferencia!*

LOS ALIMENTOS AHUMADOS EN LA BARBACOA OFRECEN UN SABOR INTENSO Y ESPECIAL. VAMOS A DERRIBAR ALGUNOS DE LOS MITOS QUE EXISTEN AL RESPECTO DE ESTA NOVEDOSA Y POPULAR TÉCNICA.

Pocas cosas existen más evocadoras que el aroma. La textura de una salsa en particular o el aroma de un determinado tipo de carne tienen ese poder mágico y nostálgico de hacernos recordar comidas especiales, y exactamente dónde estábamos cuando disfrutamos de ellas.

Esta es una de las razones que explica el extraordinario auge de los alimentos ahumados: la mayor parte de su sabor reside en el aroma. Aun así, como sucede a menudo en el mundo de la barbacoa, el ahumado es una técnica infravalorada, que puede además aplicarse con una variedad de matices mucho mayor de lo que podrías imaginar. Saquemos pues nuestras barbacoas y disipemos algunos de los mitos sobre esta versátil técnica de cocción.

MITO N.º 1: EL "AHUMADO" ES UN ÚNICO SABOR

Incluso entre los más fervientes aficionados a la barbacoa está muy extendido el error de creer que todos los alimentos ahumados, ya sean carne, pescado o verduras, saben igual. Precisamente, el mayor atractivo

de ahumar reside justo en lo contrario: ¡el ahumado es capaz de dar lugar a todo un abanico de experiencias de sabor! Cambiar el tipo de madera es la forma más fácil de manipular los elementos del sabor. Cada tipo de madera libera un aroma singular, por lo que cocinar tu carne sobre una tabla de cedro Weber le infundirá una nota sutil a tu plato, mientras que nuestra gama de astillas con sabores (como manzano o pecana) puede descubrirte nuevas dimensiones de sabor. Los condimentos constituyen otra de las herramientas. Al ahumar, se distinguen tres fases de saborización: la salmuera, la cobertura y la salsa. ¡Pruébalas todas y descubre tus preferencias!

MITO N.º 2: SÓLO PARA PROFESIONALES

Pese a que los alimentos ahumados poseen un sabor complejo, no significa que el proceso en sí tenga que ser complejo. Con la nueva barbacoa Master-Touch Premium o la Genesis®, ambas de Weber, ahumar se convierte en algo accesible y (nos atrevemos a decirlo) fácil: para conseguir ese delicioso sabor lleno de matices, basta con incorporar los tacos para ahumar directamente sobre las briquetas y, en el caso de la





barbacoa Weber Genesis® II, añadir un ahumador e insertar las astillas para ahumar de Weber. Cierra la barbacoa el tiempo suficiente para que las astillas comiencen a emitir humo antes de volver a abrir la tapa y colocar los ingredientes sobre la rejilla. Después, el humo hará el resto. Lo cual te deja margen para experimentar: será el momento de probar por fin esa dulce cobertura balsámica, ¡o una guarnición de sabrosas manzanas en finas rodajas!

MITO N.º 3: EL AHUMADO EMPIEZA Y TERMINA CON UNA PIEZA DE PECHO DE TERNERA

Puede que todos estemos familiarizados con la crujiente cobertura del pecho ahumado, el

sabor embriagador de las costillas ahumadas y la seductora suavidad del salmón ahumado. Estos son los alimentos que más se asocian a esta técnica, y con razón. Se trata de platos consagrados, los favoritos universales. En la página siguiente puedes aprender a dominar estas recetas clásicas de carne y salmón ahumado.

Pero vale la pena recordar que el pecho, las costillas y el salmón son sólo el comienzo: un pequeño rincón del vasto y delicioso mundo del ahumado. El principio básico de esta técnica, cocinar lentamente con calor bajo, es garantía para lograr sabores únicos y texturas increíbles en cualquier tipo de carne, pescado o verduras. Alcachofas ahumadas acompaña-

das de salsa de yogur al ajo; tomates cherry ahumados hasta casi estallar y aliñados en una ensalada templada con cereales y semillas; coles de Bruselas ahumadas junto a jugosos cortes de panceta. El ahumado sirve para todo: ¡no te dejes engañar por los falsos mitos!

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:



La nueva serie GENESIS® II es la mejor compañía para un ahumador. La exclusiva tapa de doble pared de Weber, junto a los potentes quemadores, te ayudan a ajustar y retener perfectamente el calor.

NOGAL AMERICANO: un sabor a ahumado clásico y complejo, perfecto para la ternera.



Las TABLAS DE CEDRO de Weber producen un maravilloso sabor a ahumado y evitan que tus delicados filetes se peguen.

CÓMO PREPARAR LA BARBACOA PARA AHUMAR

1. Escoge las astillas para ahumar de Weber que combinen mejor con tu receta. Hay una gran variedad de sabores, así que considera todas las opciones antes de elegir una.
2. Toma un puñado de las astillas que hayas elegido y ponlas a remojar en agua durante 30 minutos antes de empezar.
3. Precalienta la barbacoa al menos a 250–260°C.
4. Sacude las astillas para eliminar el exceso de agua y colócalas directamente en el

ahumador. Sitúa el ahumador sobre la rejilla y asegúrate de que quede sobre uno de los quemadores para exponerlo al calor directo.

5. Cierra la tapa y espera a que se acumule suficiente humo antes de colocar los alimentos en la rejilla. Ahora puedes reducir la temperatura hasta 130°C, que es una idónea para ahumar.

Nota: Un puñado de astillas será suficiente para lograr ese deseable sabor a ahumado. No ahúmes en exceso al principio: 20 minutos bastan para conseguir un sabor fantástico.

SALMÓN AHUMADO A LA PIMIENTA

CON SALSA DE AGUACATE Y ENELDO

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 1 hora

TEMPERATURA INTERIOR: 58°C

ACCESORIOS ESPECIALES: Tabla de cedro, remojada en agua durante al menos 30 minutos

Media chimenea Temperatura baja Temperatura baja

1 kg de lomo de salmón, con la piel

Marinado

1 cda. de mezcla de pimienta en grano
½ manojo de eneldo fresco
3 cdtas. de sal
3 cdas. de azúcar moreno

Salsa

1 chile rojo fresco
3 tomates maduros medianos
½ pepino
La ralladura y el zumo de 1 limón
2 ajos tiernos
1 manojo pequeño de eneldo
1 aguacate
1 cda. de aceite de oliva de calidad
2 cdtas. de vinagre de vino tinto
Sal
Pimienta
Azúcar

Patatas

250g de patatas nuevas

2 cdas. de aceite de oliva de calidad
Sal y pimienta

1. Mezclar todos los ingredientes del marinado. Extender sobre el pescado y envolver bien con film transparente. Dejar al menos 1–2 horas o, a ser posible, hasta el día siguiente.

2. Precalentar la barbacoa a 150°C. Colocar el salmón sobre la tabla de cedro remojada e introducirlo en la barbacoa, cerrar la tapa y ahumar durante una hora hasta que su temperatura interior alcance los 58°C.

3. Mientras tanto, cocinar las patatas, preparar la salsa mezclando todos los ingredientes y reservar la después hasta que el pescado esté listo.

4. Servir el pescado con la salsa de eneldo, las patatas hervidas, un buen chorro de zumo de limón y un poco de sal y pimienta.



CADERA DE TERNERA PICANTE Y AHUMADA

RACIONES: 10

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 90–120 minutos

TEMPERATURA INTERIOR: 57°C

ACCESORIOS ESPECIALES: Ahumador, astillas para ternera

Media chimenea Temperatura baja Temperatura baja

2,5 kg de cadera de ternera
20g de granos de pimienta de colores, enteros
5g de pimienta gorda molida
10g de jengibre
10g de ajo
2g de copos de chile, al gusto
30g de sal marina, gruesa
10g de azúcar moreno
80g de mantequilla
60ml de vino de Madeira

1. Poner a remojar las astillas en agua durante, al menos, 30 minutos.

2. Pelar el jengibre y el ajo y trocearlos; después, formar una pasta con ambos usando el mortero.

3. Tostar los granos de pimienta de colores y de pimienta gorda en una sartén a fuego bajo hasta que liberen su aroma; a continuación, añadir la pasta de ajo y jengibre y golpear hasta que la mezcla adquiera una consistencia entre media y fina. Combinar con los copos de chile, la sal marina y el azúcar.

4. Fundir la mantequilla en una sartén, añadir al mortero y, después, combinar bien la mezcla.

5. Frotar el filete de solomillo con la mezcla de especias.

6. Preparar la barbacoa para cocción indirecta a 140–160°C. Escurrir las astillas y colocarlas en el ahumador. Añadir el ahumador en las barras Flavorizer (ver el manual de instrucciones).

7. Poner el filete de solomillo a calor indirecto.

8. Insertar una sonda para carne en el centro del filete, cerrar la tapa de la barbacoa y cocinar hasta alcanzar una temperatura interior de 57°C.

9. Para obtener un aroma de ahumado más intenso, se pueden introducir más astillas ablandadas. Pintar el filete de vez en cuando con el madeira para mantenerlo húmedo.

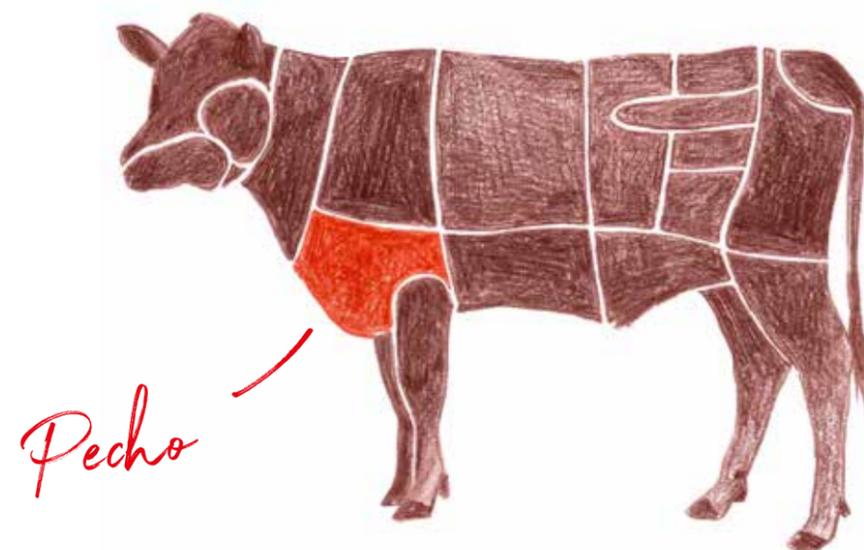


TEMPERATURA BAJA: 90-160°C

El mejor de los cortes



La carnicera Jessica Wragg nos explica cómo encontrar el corte perfecto



HABLAMOS CON LA CARNICERA DE THE GINGER PIG, **JESSICA WRAGG**, SOBRE CÓMO SACARLE EL MEJOR PARTIDO A LA CARNE QUE COMPRAS, Y POR QUÉ EL PECHO DE TERNERA ES PERFECTO PARA LA COCINA A LA BARBACOA.

El papel del carnicero en el panorama gastronómico del siglo XXI es más crucial que nunca. Aunque la mayoría de la carne que compramos en la actualidad viene preenvasada, despiezar correctamente el animal es una tarea compleja que requiere la misma medida de técnica que de arte.

El pecho es el ejemplo perfecto de las ventajas que ofrece comprarle la carne al carnicero. Jessica Wragg, carnicera en el reputado establecimiento londinense The Ginger Pig y autora del nuevo libro *Girl on the Block*, nos explica el por qué.

¿Qué es exactamente el pecho y por qué querría alguien usarlo?

Jessica Wragg: El pecho se refiere, como su nombre indica, al pecho del animal. Se ubica en la zona inferior de los cuartos delanteros de la res y es un corte algo duro; se trata de un músculo muy empleado cuando el animal camina o pasta. A pesar de su firmeza, la grasa circundante le brinda la composición perfecta para la cocina. Al necesitar cocinarse bien a fuego lento, suele ser una pieza bastante más barata. No obstante, el esfuerzo bien vale la pena, ya que es una carne repleta de sabor.

¿El modo en que usamos el pecho afecta a cómo se corta?

JW: La forma de cocinar la carne influye sin duda en el modo en que los carniceros practican sus cortes. Tradicionalmente, los carniceros británicos recortarían toda la grasa del músculo hasta dejarlo magro. Sin embargo, con el interés por la cocina a la barbacoa y el ahumado, cada vez más clientes piden el pecho prácticamente entero.

¿Puede el modo de despiezar la carne afectar a su calidad?

JW: Si el carnicero no tiene cuidado al cortar la pieza, al deshuesarla o al eliminar la grasa, es muy fácil echarla a perder. Es nuestra responsabilidad respetar el despiece, prestar atención y asegurarnos de conseguir el mejor resultado posible para cada pieza de carne.

¿Cómo se puede conseguir el mejor corte con el carnicero?

JW: Los carniceros sabemos exactamente cómo encontrar la pieza de carne que necesitas, la podemos cortar con precisión e incluso podemos darte instrucciones para cocinarla. También sabemos de dónde procede la carne que vendemos: algunos incluso conocemos personalmen-

te al ganadero. Cuando coges una bandeja de la sección de refrigerados, no sabes de dónde viene ni, lo que es peor, cómo se ha criado el animal.

¿Qué otras herramientas son importantes?

JW: Unos cuchillos bien afilados garantizan filetes de ternera fantásticos. Lo más importante, sin embargo, es la chaira. Si no dispones de una, usa el dorso de otro cuchillo. Están hechos del mismo material, y eso contribuye a mantener tus utensilios afilados.

LA CARNICERÍA EN EL MUNDO:

En los Estados Unidos, el despiece se compone de 13 cortes básicos. Estos tienen un tamaño notablemente mayor que en la mayoría de los demás países. Francia, por ejemplo, cuenta con 29 cortes.

El nombre de cada corte específico puede referirse a partes distintas del animal dependiendo del lugar donde estés. Por ejemplo, el *sirloin* británico es equivalente al *porterhouse* estadounidense, mientras que el *sirloin* estadounidense equivale al *rump steak* británico.

Los cortes básicos italianos como la *testa* (cabeza), la *pancia* (falda) y el *petto* (pecho) se dividen en multitud de complejos "subcortes" que incluyen hasta la lengua.

Estés donde estés, cuanto más lejos se encuentre un corte de las partes de la vaca que más esfuerzo hacen (las piernas y el cuello), más tierno será y, por tanto, mayor el precio.

TEMPERATURA BAJA: 90–160°C

PECHO DE TERNERA PARA PRINCIPIANTES

Media chimenea Temperatura baja Temperatura baja

RACIONES: 10

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 6–8 horas

TEMPERATURA INTERIOR: 90–95°C

ACCESORIOS ESPECIALES: Ahumador de agua; frasco con pulverizador lleno de agua; 6–8 puñados generosos de tacos de mezquite, roble o manzano; termómetro de lectura instantánea; papel de aluminio de alta resistencia; nevera portátil seca.

Cocinar un pecho de unos 6,5kg puede llevar unas 16 horas de principio a fin. Soy consciente de que quizá no siempre dispongas de tanto tiempo, por lo que quería ofrecerte una receta relativamente fácil que puedas empezar por la mañana y disfrutar para la hora de la cena. Aquí la tienes. Para llevarla a cabo necesitas un pecho bastante pequeño (4,5–5,5kg), que dejarás en el ahumador unas 6–8 horas y, después, en una nevera portátil 2–4 horas. Si encuentras que las lonchas de la sección más plana están un poco secas, no pasa nada: es normal. Trócealas junto con un poco de la carne más húmeda procedente de la punta y sírvelas sobre panecillos, quizá con un poco de salsa barbacoa para añadir sabor y humedad adicional.

Con un cuchillo muy afilado, recortar la grasa del lado graso del pecho dejando una capa de,

1 pecho de ternera entero, sin limpiar, incluyendo tanto la sección plana como la punta,
4,5–5,5 kg
70 g de sal de cocina
25 g de pimienta negra recién molida
475 ml de tu salsa barbacoa preferida
10 panecillos de hamburguesa, abiertos

al menos, 5 mm. En el lado más magro, retirar la membrana con aspecto de telilla para dejar visible la carne con vetas más gruesas situada debajo. Asegurarse de quitar los grumos duros de grasa por ambos lados de la pieza.

2. Mezclar la sal y la pimienta y, a continuación, frotar la mezcla sobre el pecho de manera uniforme, por ambos lados. Introducir el pecho en el frigorífico hasta el momento de cocinarlo.

3. Preparar el ahumador para cocción indirecta con temperatura muy baja (110°C).

4. Pulverizar agua sobre el pecho por ambos lados para humedecer la superficie. Añadir la mitad de los tacos de madera al carbón. Cuando comience a aparecer humo, colocar el pecho sobre la rejilla de cocción superior con el lado de la grasa hacia abajo, cerrar la tapa y cocinar con calor indirecto muy bajo hasta que se forme una atractiva costra oscura en la superficie,

unas 4 horas. Después de la primera hora, agregar al carbón los tacos de madera restantes. El color de la superficie de la carne indicará que se ha formado una buena "corteza" y que el pecho ya no va a absorber mucho humo, por lo que llegará el momento de envolver la pieza. Aunque el color sea la señal más importante, llegados a este punto también es conveniente comprobar la temperatura interna de la carne. Debería rondar los 65–70°C en su parte más gruesa.

5. Retirar el pecho del ahumador y aplicar agua pulverizada por ambos lados. A continuación, envolverlo en un papel para horno ligeramente humedecido y, después, envolver bien el conjunto en papel de aluminio de alta resistencia.

6. Colocar el envoltorio sobre la rejilla superior del ahumador con el lado de la grasa hacia abajo. Seguir cocinando con calor indirecto a muy baja temperatura, con la tapa cerrada, hasta que la carne alcance una temperatura interior de 90–95°C y esté tan tierna que, al presionarla con los dedos a través del papel de aluminio, presente la consistencia de un gran malvavisco, unas 2–4 horas o más (la ternura es mejor indicador del punto de la carne que la temperatura). La cantidad de tiempo requerida dependerá de la raza específica de vacuno y otras características de la carne.

7. Transferir la pieza, todavía envuelta en el papel de aluminio, a una nevera portátil seca. Cerrar la nevera portátil y dejar reposar la carne dentro unas 2–4 horas.

8. Desenvolver el pecho y colocarlo en una tabla de cortar con cuidado de mantener en el papel de aluminio el apreciado jugo de la carne.

9. Calentar la salsa de barbacoa a calor medio sobre un fogón unos 5 minutos. Cortar el pecho en rodajas finas, en dirección perpendicular a las vetas, y servirlo con tanta o tan poca salsa como se guste. Si se desea, añadir el jugo de la carne a la salsa. En caso de que la parte plana y magra de la pieza esté un poco seca, cortarla en trozos gruesos y añadir salsa al gusto. Servir caliente sobre panecillos.

Receta extraída de la obra **Weber's Grill Bible**, de Jamie Purviance (2016)



Acierta siempre con el termómetro iGrill con app integrada.

APROVECHA AL MÁXIMO LAS CENAS CON TUS AMIGOS CON LA AYUDA DE LA TECNOLOGÍA DEL TERMÓMETRO CON APP INTEGRADA DE WEBER.

Existe una receta para celebrar una gran velada festiva. ¿Los ingredientes? Conversaciones estimulantes entre los invitados, una selección musical que contribuya al ambiente, copas llenas y, sobre todo, comida para chuparse los dedos. Todo ello es más fácil de conseguir cuando tú también puedes formar parte del bullicio: ¡al fin y al cabo eres el anfitrión! Si te resulta difícil lograrlo mientras te concentras en la barbacoa, asando o ahumando, el termómetro iGrill con app integrada de Weber, que te permite tener controlada tu comida a distancia, está a punto de cambiarlo todo.

No importa si eres un experto consagrado de la barbacoa o si acabas de empezar, todo el mundo le puedes sacar provecho a un buen termómetro. Si buscas uno de los mejores y más inteligentes, el termómetro Weber iGrill y la app que lo acompaña son la respuesta. Las sondas iGrill de Weber, insertadas en el alimento que estás cocinando, se sincronizan con la app iGrill para controlar la comida de principio a fin y avisarte cuan-

do se haya alcanzado la temperatura perfecta. Así podrás estar seguro de prepararles a todos el filete exactamente en el punto que prefieran.

La app posee una interfaz fácil de usar, con numerosos ajustes predefinidos a elegir (cualquier cosa, desde carne a pescado), y todas las temperaturas interiores vienen precargadas para facilitar tu selección. La temperatura se muestra en tiempo real y su evolución se registra visualmente, por lo que puedes ver cuánto tiempo le queda. Tanto si estás preparando rápidamente un salmón como si te dispones a ahumar un pecho de ternera durante horas, el iGrill te permite cocinar con confianza y disfrutar de tu tiempo alejado de la barbacoa.

Los tres modelos de iGrill (el iGrill Mini, el iGrill 2 y el iGrill 3) cuentan con conexión a la app, temperaturas predefinidas, control de temperatura y sondas que resisten hasta 380°C. Y lo que es más importante, los tres saben exactamente cuándo está tu plato cocinado a

la perfección, para que disfrutes de una barbacoa sin sobresaltos. ¿Quieres saber más? Entérate de todos los detalles relativos a la funcionalidad de la app iGrill en weber.com.

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:

El iGRILL 3 está diseñado para usarse con las barbacoas de gas SPIRIT® II y GENESIS® II.



Con una única sonda y base magnética, el iGRILL MINI es perfecto para el chef que se lo toma con calma.

El iGRILL 2 permite conectar hasta cuatro sondas, cada una con resistencia de hasta 380°C.



TEMPERATURA BAJA: 90-160°C

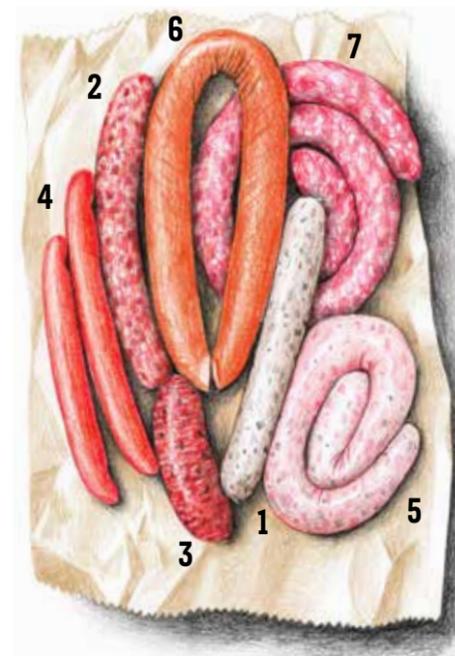
La guía de las salchichas

DESDE LAS SABROSAS WIENERS A LAS MEJORES WURSTS, EL POPULAR CHEF DE LA TELEVISIÓN ALEMANA MARTIN BAUDREXEL NOS CUENTA CÓMO SACARLES EL MEJOR PARTIDO A LAS SALCHICHAS

Darle un bocado a una salchicha humeante recién salida de la barbacoa es un placer universal. Ya se trate del matiz dulce y ahumado de una *salsiccia* italiana o del clásico *bangers and mash* británico, el fuego lento de la barbacoa saca los mejores sabores de cada carne.

“La autenticidad me parece fantástica: es una forma de volver a las raíces de la cocina a la barbacoa”, afirma Martin Baudrexel. Él es uno de los más populares chefs de la televisión alemana, con apariciones en las cadenas más importantes del país, y sabe bien lo que se dice cuando habla de salchichas. Es, al mismo tiempo, un arte y una ciencia. Muchas culturas a lo largo de Europa poseen especialidades regionales basadas en antiguas tradiciones que determinan el modo de preparar, cocinar y servir las salchichas. Baudrexel nos dio algunos de sus mejores consejos para sacarle el máximo partido a la barbacoa. “En el caso de las salchichas, se debería empezar con calor bajo y terminar con un calor más alto para dejar unas buenas marcas de parrilla que añadan sabor y color”, aconseja. “Enciende unas cuantas briquetas y espera a que estas vayan encendiendo gradualmente las de su alrededor, en efecto dominó. Reduce al mínimo el aire que puede entrar en la barbacoa, ya que una cantidad excesiva aumentará bruscamente la temperatura”.

El secreto de una salchicha perfectamente cocinada comienza con la preparación. Muchos echan de menos el aire nostálgico que ofrece la cocina tradicional con carbón, y las briquetas de alta calidad ofrecen una combustión más prolongada que distribuye el calor unifor-



Merguez à la Baudrexel

Visita nuestra web para conocer la interpretación personal que hace Martin Baudrexel de esta clásica salchicha picante francesa. Allí encontrarás su receta favorita de *merguez*, y también cómo prepararla.

memente sin comprometer el tentador aroma de una picante *merguez* o una contundente *kielbasa* recién hechas. Desde Inglaterra a Italia, pasando por Polonia o España, el atractivo de una barbacoa de carbón es universal. Baudrexel nos lo confirma: “Hoy en día contamos con barbacoas de gas fantásticas que ofrecen resultados increíbles, pero a mí me encanta el sabor a ahumado que confiere a las salchichas el cocinar con briquetas”.

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:

Nuestra CHIMENEA DE ENCENDIDO RAPIDFIRE es la forma más rápida y cómoda de encender el carbón.



Las BRIQUETAS WEBER arden intensamente durante más tiempo y son 100 % naturales.

“Me gusta usar una chimenea de encendido para preparar mis briquetas, ya que es rápida y eficaz”, nos dice. Los compartimentos ventilados de la chimenea de encendido Rapidfire mantienen la combustión por debajo de las briquetas a medida que se calientan, y la resistente asa te protege las manos al transferir las brasas desde el cilindro a la barbacoa. “Si quieres llevar a cabo sesiones de barbacoa prolongadas como las que hacen falta para ahumar estas salchichas, necesitas usar combustible de buena calidad capaz de consumirse más lentamente”, continúa. Y ahora... ¡encendamos la barbacoa!

SALCHICHAS EUROPEAS

De entre la extraordinaria variedad de salchichas de todo el continente, hemos escogido lo mejor de lo mejor.

1. NÜRNBERGER (Alemania)

Carne: Cerdo
Especias: Mejorana
Servir con: Chucrut salteado

2. CHIPOLATA (Francia)

Carne: Cerdo
Especias: Sal, pimienta y hierbas para la *chipolata* aromatizada
Servir con: Patatas, ensalada, tabulé, verduras crudas

3. SALSICCIA (Italia)

Carne: Cerdo
Especias: Hinojo y, a veces, copos de chile
Servir con: Patatas o chucrut salteado

4. ROD POLSE (Dinamarca)

Carne: Principalmente ternera, aunque algunas pueden incluir carnero para darle un toque especial
Especias: Pimienta negra, nuez moscada y pimienta gorda
Servir con: Panecillos de perrito caliente con pepinillos encurtidos, mostaza y *remoulade*

5. CUMBERLAND (Reino Unido)

Carne: Cerdo
Especias: Salvia, tomillo y pimienta de Cayena
Servir con: Puré de patatas cremoso acompañado de *gravy* y guarnición de berros

6. KIELBASA (Polonia)

Carne: Varía dependiendo de la región, pero, tradicionalmente, cerdo
Especias: Ahumada con ajo, pimienta negra y pimienta gorda
Servir con: Patatas asadas en la sartén y cebolla frita

7. BUTIFARRA (España)

Carne: Cerdo
Especias: Con un toque de pimienta, a veces con una pizca de trufa
Servir con: Alubias blancas aliñadas con aceite y ajo salteado

Martin Baudrexel

Al chef televisivo Martin Baudrexel le gusta cuidar cada detalle.





Temperatura media



VAYAMOS CALENTANDO

Vete arremangando porque esto se pone caliente. A medida que aumenta la temperatura en la barbacoa, tus opciones para preparar deliciosas recetas que hagan la boca agua se multiplican. Superada la marca de los 160°C, podemos empezar a hablar de brochetas al estilo de los puestos callejeros, fideos salteados al wok o incluso el mejor pollo a la cerveza, asado a la perfección gracias a la herramienta especialmente diseñada por Weber. Aunque cocinar a la barbacoa con temperatura media puede parecer aburrido, el sabor resultante no lo es, para nada.

Clase magistral de aves

LE HEMOS PREGUNTADO AL CHEF SIMON RIMMER COMO SACARLE EL MEJOR PARTIDO AL POLLO EN LA BARBACOA



¿Pollo crujiente y jugoso al mismo tiempo? Confía en los consejos de Simon Rimmer

“El pollo a la cerveza es un plato fantástico, y una de las mejores ideas para probar en tu barbacoa si acabas de iniciarte”, asegura el chef británico Simon Rimmer. Como cocinero autodidacta, es consciente de la importancia de iniciarse con recetas adecuadas al nivel de cada uno. Famoso por aparecer en los programas *Something for the Weekend* de la BBC y *Sunday Brunch* de Channel 4, ambos junto a Tim Lovejoy, es autor de numerosos libros y no ha dejado de aparecer en la pequeña pantalla: más recientemente como presentador de *Britain's Favourite Food*. ¿Y cuál es uno de sus platos favoritos? Todo un clásico de la barbacoa: el succulento pollo impregnado con los sabores de la cerveza de malta. “No crearás los increíbles resultados que te brinda. Es jugoso, y muy sabroso y te permite ser



creativo añadiéndole un poco de aquí y un poco de allá para crear tu propio estilo”. Sus ingredientes predilectos para este versátil plato son mantequilla, hierbas aromáticas y una cerveza amarga. “Puedes aliñar la mantequilla con cualquier sabor; uno de los que más me gustan es estragón y limón”. Y, con esta receta, hacer que los sabores penetren en la carne es sencillo: “Basta con separar la piel de la carne y rellenar el espacio con la mantequilla a las hierbas para que adquiera humedad en abundancia. En cuanto a los líquidos, me gusta usar una *pale ale* o una *stout* oscura para aportar una generosa cantidad de sabor y buen aroma”.

La receta es ahora más fácil de preparar que nunca usando el soporte para asar pollos de Weber. Su diseño “2 en 1” incorpora un vaso central que sostiene el pollo y le aporta sabor, con lo que contribuye a conseguir una piel crujiente y una carne jugosa, mientras que la bandeja te permite cocinar al mismo tiempo tus guarniciones de verduras preferidas. “Este accesorio es muy fácil de usar: en el centro contiene un recipiente que debes llenar con el líquido que desees; después, no tienes más que colocar el ave de modo

que quede literalmente sentada encima. ¡Tiene un aspecto muy gracioso, pero es genial!”. Además, las posibilidades que te ofrece el recipiente son innumerables. “Aunque se suele llamar pollo a la cerveza, en realidad lo único importante es usar un líquido: podría ser agua saborizada, cerveza o vino”. Estimar cuándo está cocinado un pollo siempre es difícil cuando probamos una nueva receta. “Para asegurarte de que la carne esté completamente cocinada, debe alcanzar los 75°C”, avisa. “El termómetro Weber iGrill es estupendo, porque te hace todo el trabajo”. Con sólo unos pocos accesorios y algunos consejos de los profesionales, tú también puedes lograr un pollo sabroso, crujiente y jugoso.

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:



El diseño “2 en 1” del SOPORTE PARA ASAR POLLOS Gourmet BBQ System te permite asar un ave y cocinar las guarniciones al mismo tiempo.

POLLO A LA CERVEZA

CON MANTEQUILLA AL ESTRAGÓN

RACIONES: 4-6

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 1 hora
10 minutos

TEMPERATURA INTERIOR: 75°C

ACCESORIOS ESPECIALES: Soporte para asar pollos GBS

Media chimenea

Temperatura media

Temperatura media

2 kg de pollo entero de corral
1 cda. de aceite de colza
1 lata de cerveza *stout* oscura (por ejemplo, Guinness)
2 dientes de ajo, pelados

Mantequilla al estragón
15g de estragón fresco
50g de mantequilla sin sal
½ limón
Sal y pimienta negra recién molida

Cobertura

½ cda. de semillas de hinojo
1 cda. de romero seco
1 cda. de tomillo seco
1 cda. de ajo granulado
1 cda. de pimienta rosa en grano
½ cda. de pimienta negra en grano
½ cda. de azúcar moreno blando
½ cda. de sal marina

1. En primer lugar, preparar la cobertura del pollo moliendo bien todos los ingredientes.

2. Elaborar la mantequilla a las hierbas pican-do bien el estragón y reservando una ramita para más tarde. Rallar la mitad de la piel del limón. Añadir a la mantequilla el estragón picado y la ralladura de limón junto con la sal y la pimienta. Remover la mantequilla uniformemente.

3. Introducir con cuidado la mantequilla entre la piel y la carne del pollo sin cocinar. Asegurarse de no rasgar la piel.

4. Untar el exterior del pollo con aceite y repartir después la cobertura de manera uniforme.

5. Llenar la mitad del recipiente central del soporte para asar pollos GBS con la cerveza *stout* oscura. Añadir el ajo y la ramita de estragón.

6. Sentar el pollo sobre el recipiente del soporte para asar pollos GBS, ha de quedar estable y erguido. Cortar un gajo del limón restante y tapar con él la cavidad del cuello. Así, el vapor se mantendrá en el interior del ave.

7. Si se desea, se puede disponer alrededor del pollo una selección de tubérculos ligeramente aceitados y sazonados.

8. Preparar la barbacoa para cocción indirecta (180°C, aprox.). Si se trata de una barbacoa de carbón, usar media chimenea de encendido de briquetas prendidas.

9. Colocar el pollo sobre la zona de calor indirecto y cerrar la tapa. Asar el pollo durante 1 hora y 10 minutos, o hasta que la temperatura interior de la carne alcance los 75°C. Se puede usar el termómetro de lectura instantánea de Weber o el iGrill.

10. Dejar reposar el pollo durante 10 minutos antes de trincharlo.



La herramienta: asador giratorio

Esfuerzo mínimo: carga el alimento en el espetón, sujétalo con los tenedores y pon en marcha el motor para que haga su trabajo.

Es posible usar el espetón con aves de gran tamaño: tan sólo retira la rejilla de cocción y la bandeja de goteo de la barbacoa y deja que el sistema de gestión de grasa se encargue del resto.

Los tenedores de acero inoxidable están diseñados para sostener cortes de carne grandes y pequeños.

CON EL ASADOR GIRATORIO WEBER, PUEDES ASAR CUALQUIER CORTE DE CARNE A FUEGO LENTO DIRECTAMENTE EN LA COCINA DE TU JARDÍN.

Las posibilidades que te ofrece el asador giratorio son interminables: pollo o pavo con la piel crujiente, tiernas costillas, una pierna de cordero, deliciosa *porchetta* con su corteza crujiente o paletilla de cerdo ahumada, entre muchas otras. El proceso da lugar a increíbles sabores que no puedes obtener de ningún otro modo. Esta herramienta hace girar el alimento sobre la rejilla de cocción extraíble

para distribuir el calor de manera uniforme y constante, produciendo así una carne cocinada en sus propios jugos, siempre succulenta. Weber dispone de un asador giratorio para cada modelo de barbacoa Weber, ya sea la Q, la Pulse, la Spirit o la Genesis, y también uno con anillo elevador para los modelos de carbón. Tengas el que tengas, el resultado te convencerá.

CÓMO FUNCIONA

- Desmonta la rejilla de cocción y coloca el anillo elevador o la cubierta protectora si usas una barbacoa Kettle o el modelo Weber Q.
- Instala el motor en el soporte.
- Inserta el tenedor interior en el espetón. Inserta después el alimento en el espetón sobre el tenedor y fíjalo bien. Inserta el segundo tenedor en el espetón, clávalo en el alimento y apriétalo bien.
- Introduce el extremo del espetón en el motor, apóyalo y deja que encaje.
- Conecta la alimentación, pulsa el botón para que la carne comience a girar y coloca la tapa.

¿Muchas bocas para alimentar? Todos los asadores giratorios y motores ofrecen capacidad para cortes de carne de hasta 9 kg.



El clásico pollo a l'ast, ¡ahora más fácil que nunca!



Prepara tu propio asado de cerdo en el espetón con un mínimo esfuerzo.



El increíble sabor de la comida callejera, recreado en casa.

DESDE PANECILLOS RELLENOS DE CERDO DESMENUZADO A BROCHETAS DE TERNERA PERFECTAS PARA UN PICOTEO, LO MEJOR DE LA ACTUAL PASIÓN POR LA COMIDA CALLEJERA ES LO FÁCIL QUE RESULTA RECREARLA EN CASA.

Los puestos de comida callejera se extienden por doquier en ciudades grandes y pequeñas de todo el mundo, y no nos referimos al típico chiringuito que sirve hamburguesas exiguas acompañadas de patatas fritas reblandecidas. A cada uno de los platos de cartón que salen de estos puestos le acompaña una historia. A veces se trata de una historia literal, transmitida a través de la conversación desenfadada que tiene lugar entre el chef y su cliente, tan característica de la comida callejera. En otras ocasiones, es la historia de la propia comida: en qué granja se crio la vaca o cómo esa especie emprendió el largo viaje desde las montañas de la India hasta las calles de Londres. Sea como fuere, comer en la calle no consiste sólo en llenar el depósito antes de apresurarse de vuelta a la oficina, sino que es toda una experiencia de restauración.

Richard Johnson, fundador de la competición anual European Street Food Awards y autor del

best seller Street Food Revolution, cree que es eso lo que confiere un atractivo universal a este movimiento. "Lo más importante es la experiencia", afirma. "Ver a alguien cocinando de verdad, partiendo de cero, con productos que conoce y comprende, poniendo toda su pasión, es muy motivador". Tanto que, de hecho, en ocasiones, basta con probar la comida callejera una vez para que la gente comience a imaginar cómo puede llevar este movimiento a sus hogares, hasta sus propias barbacoas y comedores.

EN TU PROPIO PATIO

Por suerte, con los ingredientes adecuados (y las herramientas adecuadas gracias a la gama de barbacoas y accesorios de Weber), eso es más que posible. La comida callejera se organiza de acuerdo con los principios de asequibilidad, estacionalidad y frescura. Disponiendo de carne de calidad y verduras frescas, esta experiencia queda ahora al alcance de todos. A

partir de ahí, del resto se encargan el sabor a ahumado, la caramelización de los azúcares y las marcas de parrilla. Sin recurrir a sofisticadas espumas o complicadas guarniciones. Se trata de comida para la gente. "Está pensada para todo el mundo", recuerda Johnson, que añade: "Y es que así es como debe ser la mejor comida callejera: incluyente en cuanto a sexo, edad y raza. Algo en donde lo único importante sea pasar un rato todos juntos". A poder ser, con una bebida helada en la mano mientras esperamos a que salga nuestra comida, humeante, recién hecha y aderezada con una historia que querrás seguir contando durante muchos años. ¿Quieres ponerte manos a la obra ahora mismo y llevar el ambiente de la comida callejera hasta tu propio hogar? Entonces prueba a cocinar unas jugosas brochetas de ternera con nuestra receta exclusiva, o reserva un curso especializado en comida callejera en tu escuela Weber Grill Academy más cercana para conocer a fondo las técnicas empleadas.

KEBABS DE SOLOMILLO Y TOMATE

CON SALSA DE AGUACATE

Media chimenea Temperatura media Temperatura media

Salsa

1 aguacate
1 trozo de pepino (de 5 cm de largo)
4 cdas. de crema agria
1 cebolleta rebanada
4 cdas. de eneldo fresco picado
1 jugo de lima
1/8 cda. de salsa picante
Sal

Aderezo

1 cda. de ajo picado
1 cda. de mostaza y 1 cda. de chile puro en polvo
1/2 cda. de pimentón, 1/2 cda. de cilantro molido, 1/2 cda. de comino molido y 1/2 cda. de sal marina gruesa
1 kg de solomillo de ternera (filete de aguja de 3 cm de grosor), con la grasa sobrante eliminada, y cortado en cubos de 3 cm, 24 tomates cóctel, aceite

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 8 minutos

ACCESORIOS ESPECIALES: Brochetas

1. Extraer la pulpa del aguacate. Pelar y trocear el pepino en dados. Colocar el aguacate, el pepino, la crema agria, el ajo tierno, el eneldo y el zumo de limón en el vaso de la batidora y preparar un puré fino. Incorporar la salsa de chile y añadir sal al gusto.

Verter la salsa en un bol y dejarla tapada en el frigorífico hasta el momento de servirla. Esperar a que alcance de nuevo la temperatura ambiente antes de servirla.

2. Preparar brochetas de metal, madera o bambú. Las brochetas de madera y de bambú deben ponerse a remojo en agua al menos 30 minutos.

3. Preparar la barbacoa para cocción a temperatura media directa (175–230°C).

4. Combinar en un bol los ingredientes de la mezcla de especias. Añadir los cubos de solomillo y mezclar hasta que queden bien cubiertos con las especias. Ensartar la carne en las brochetas, alternándola con los tomates. Pintar uniformemente la carne y los tomates con aceite.

5. Limpiar la rejilla de cocción con un cepillo. Cocinar los kebabs en la barbacoa con temperatura media directa, manteniendo la tapa cerrada, hasta alcanzar el grado de cocción deseado, unos 8 minutos para obtener una carne rosada/roja (al punto). Darles la vuelta de vez en cuando. Retirar de la barbacoa.

6. Servir los kebabs calientes con la salsa.





LA COMIDA CALLEJERA DE ORIENTE VIENE ENVUELTA EN LLAMARADAS Y CARGADA DE SABOR.

En Asia, los puestos más auténticos tienden a centrarse en la sencillez y el sabor. Sus platos más populares, desde el *nasi goreng* indonesio hasta el extraordinariamente delicioso *pad thai* servido en cualquier calle de Tailandia, comparten normalmente un elemento común: el untuoso y profundo sabor *umami* con un golpe de picante y un toque de algo pungente para rematarlo.

Pero, por encima de todo, la clave está en la frescura. No son platos que hayan pasado el día entero en sus propios jugos. Al contrario, se preparan literalmente con apenas un solo golpe de llama excepcionalmente intenso; en especial, si hablamos de un clásico de la cocina callejera china como es el salteado.

De hecho, cualquier persona versada en el uso del wok sabe que el secreto para lograr un salteado excepcional está en dos factores clave:

el calor y la preparación. Y aunque se puede conseguir un resultado honroso en un fogón convencional, resulta imposible, de todas todas, sacarle el verdadero partido a un wok con un único quemador, ya que es imprescindible aplicar calor también a su alrededor.

Disponer de una fuente de calor potente y fiable es tan importante como contar con ingredientes recién preparados. La magia del salteado reside en hacer prender rápidamente los ingredientes en el wok para que adquieran ese distintivo sabor pronunciado por el que se caracteriza la cocina china sin que pierdan su punto crujiente y ternura. Un correcto salteado nunca deberá sobrepasar esa rápida llamarada en la sartén. Y, por esa razón, existe un secreto que los dueños de los puestos callejeros de Asia conocen muy bien: el wok y un buen lecho de brasas candentes van de la mano.

No obstante, producir ese lecho de brasas lleva su tiempo y, por esa razón, la barbacoa de gas Genesis® II de Weber, acompañada de un pesado wok circular de hierro colado, resulta perfecta. Juntas, estas dos herramientas te permiten conseguir el excepcional calor de la cocina al wok con un diseño que no renuncia a la estabilidad y el control. Y esta combinación es también perfecta para otros clásicos de la cocina callejera de toda Asia, ya se trate de finas tiras de carne con un golpe de fritura, crujiente arroz frito o complejas sopas japonesas.

¿QUÉ ES LA SALSA DE SOJA?

La salsa de soja es una de las formas de fermentación más antiguas y apreciadas de la historia de la humanidad. Su sabor intenso y dulce, arquetípicamente *umami*, procede sobre todo de la fermentación lenta de semillas de soja, realizada tradicionalmente bajo tierra. La salsa de soja es la base del sabor de innumerables platos de China, su lugar de origen, y de todo el lejano Oriente.



SALTEADO PICANTE

CON TOFU Y ARROZ HERVIDO CON SÉSAMO

Media chimenea Temperatura media Temperatura media

- 1 cebolla roja, en láminas finas
- 3 dientes de ajo, en láminas finas
- 1 trozo de jengibre de unos 7 cm, rallado
- 4 ajos tiernos, cortados en segmentos de 2 cm
- 350 g de tofu firme, cortado en dados pequeños
- 100 g de tirabeques
- 50 g de setas shiitake frescas, en láminas
- 1 pimiento rojo o amarillo, en láminas finas
- 1 chile rojo fresco, en láminas finas
- ½ manojo de cilantro fresco, troceado
- 100 g de anacardos sin sal
- Aceite vegetal
- 2 cdas. de salsa de soja baja en sal
- 1 cda. de aceite de sésamo
- 1 lima
- Sal
- Pimienta
- Azúcar

1. Precalentar la barbacoa para cocción directa a 200–230°C. Mezclar el ajo, el jengibre, el chile, el ajo tierno y la cebolla roja. Mezclar todas las demás verduras manteniendo el cilantro a un lado. Mantener ambas mezclas separadas.

2. Poner el wok en la barbacoa y dejar que se caliente. Añadir un chorrito de aceite (debería comenzar a humear) y, a continuación, incorporar el tofu, sazonar bien con sal y pimienta, y dorar. Transferir a un plato.

3. Añadir otro chorrito de aceite. Incorporar la mezcla de chile y cebolla. Saltear durante un instante antes de añadir la otra mezcla. Agitar y dar vuelta a las verduras en el wok si es posible, usando una cuchara de madera para mantenerlas en movimiento y girándolas cada pocos segundos para que todas reciban el calor del fondo. Sazonar con una pizca generosa de azúcar, sal y pimienta.

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 15 minutos

ACCESORIOS ESPECIALES: Wok GBS

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:



Practica nuevos sabores al aire libre con el wok GOURMET BBQ SYSTEM de Weber.



TEMPERATURA MEDIA: 160-230°C

¿Lo sabías?



LOS MEJORES POSTRES SALEN DIRECTAMENTE DE LA BARBACOA. DESCUBRIMOS MÁS CON EL PRESTIGIOSO CHEF DANÉS THOMAS HERMAN.

Los postres no tienen secretos para el chef Thomas Herman, de Arriba Nacional, reconocido con la estrella Michelin. A lo largo de su premiada carrera, este chef danés ha trabajado en algunas de las mejores cocinas del mundo, insuflando creatividad en la escena gastronómica europea mientras tanto. En la actualidad, Herman se ha embarcado en un nuevo reto con Arriba Nacional, una chocolatería artesanal situada en la famosa zona peatonal de Strøget, en Copenhague, que por la noche transforma en un íntimo club gastronómico para ocho personas. Herman se vuelve a poner a los fogones, o en la barbacoa, y crea experiencias gastronómicas especiales, tanto dulces como saladas, para esos afortunados comensales.

Los postres a la parrilla, con sus sabores y aromas únicos, ofrecen todo un abanico apasionantes posibilidades para cualquier chef. "La mayoría de la gente ni siquiera considera la idea de cocinar postres en la barbacoa. Pero es algo que te obliga a 'cambiar el chip' y volverte creativo con el aroma del humo, el control del calor y otros factores muy interesantes". Por ejemplo, el chocolate fundido, lleno de matices embriagadores, es una salsa fantástica para las fresas. O incluso como cobertura de una deliciosa tarta, preparada a la perfección en un horno holandés Weber recién salido de la barbacoa.

Herman disfruta especialmente haciendo crepes flambeados, ligeramente fritos en la barbacoa usando la plancha Gourmet BBQ System de Weber. Son una versión creativa de un clásico y se pueden servir con distintos ingredientes, aunque el chef Herman recomienda un suntuoso acompañamiento de bayas y moca rematado con trozos de avellana ligeramente tostada. "El intenso calor directo del hierro colado confiere a los crepes una textura más crujiente y caramelizada que la obtenida con una sartén común".

Como señala el experto cocinero, estos postres a la barbacoa conforman una experiencia que va más allá de lo obvio. "Cuando cocinas tu postre en una barbacoa de carbón, este adquiere una gran cantidad de aroma que le proporciona un inconfundible sabor orgánico", explica. "Y la sensación de reunirse con gente que aprecias, pasando el rato afuera junto a la barbacoa, en un entorno al aire libre, no tiene precio". No apagues pues la llama, porque los postres a la barbacoa acaban de hacer aparición en el menú: son diferentes, deliciosos y han llegado para quedarse.



CREPES CLÁSICOS

CON MOCA, VAINILLA Y MORAS

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 15 minutos

ACCESORIOS ESPECIALES: Plancha GBS



Media chimenea



Temperatura media



Temperatura media

Crepes

200 g de harina
30 g de azúcar
1 vaina de vainilla
1 pizca de sal
½ cda. de cardamomo
Ralladura de ½ limón
3 huevos
300 ml de leche entera
50 ml de cerveza
Mantequilla para freír

Salsa

80 g de azúcar

30 g de mantequilla
200 ml de café suave (recién preparado)
40 g de azúcar moreno
1 vaina de vainilla
100 g de moras
50 g de arándanos
50 g de avellanas troceadas, ligeramente tostadas
Un puñado de flores rojas de acederilla
Helado de vainilla

1. Cortar la vaina de vainilla, raspar las semillas y reservar la vaina para más adelante.
2. Mezclar en un bol la harina, el azúcar, el azúcar vainillado, la sal, el cardamomo y la ralladura de limón. Añadir la leche y la cerveza sin dejar de agitar.
3. Añadir los huevos de uno en uno batiendo al mismo tiempo. Batir bien la masa: no deben quedar grumos. Introducirlos en el frigorífico durante 1 hora.
4. Preparar la parrilla para calor directo a

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:



Los postres se cocinan y se doran con la GOFRERA Y SANDWICHERA GBS.



¿Una tarta en la barbacoa? Por qué no, con el HORNO HOLANDES GBS.



Los crepes se flambéan a la perfección en la PLANCHA GBS.

200°C. Colocar la plancha GBS en la parrilla GBS y calentar.

5. Añadir mantequilla en la plancha y freír los crepes de uno en uno, dándoles la vuelta una vez. Añadir más mantequilla según sea necesario. Cuando los crepes estén hechos, doblarlos en triángulos y cubrir.

6. Caramelizar ligeramente el azúcar en la plancha, agregar mantequilla y la vaina de vainilla y calentar hasta que burbujee sin dejar de dar vueltas. Incorporar el café y el azúcar moreno y cocer a fuego lento hasta que se haya disuelto el azúcar. Esperar a que el caramelo reduzca un poco para obtener una consistencia más espesa.

7. Añadir ocho crepes doblados a la salsa de caramelo y calentarlos con cuidado, dándoles la vuelta una vez. Cuando los crepes estén calientes, incorporar moras y arándanos y calentar rápidamente.

8. Decorar los crepes con bayas y flores rojas de acederilla en el plato o servir directamente en la plancha. Antes de servir, esparcir trozos de avellanas por encima. Servir acompañado de helado.

TEMPERATURA ALTA: 230-290°C



Temperatura alta

TUESTE Y MARCAS DE PARRILLA

Cuando tu barbacoa alcanza temperaturas por encima de los 230°C, llega el momento de preparar esas recetas que no requieren más que un dorado rápido. Pero no hablamos de improvisar cualquier cosa en la parrilla, sino de servir auténticos clásicos de éxito probado que harán las delicias de toda la familia. Un jugoso y tierno filete, con las marcas de parrilla que les gustan a tus invitados. Pulpo, salteado rápidamente en una sartén humeante con ese gratificante crepitar. O quizá el alimento más popular de todos: la pizza al estilo napolitano.

TEMPERATURA ALTA: 230–290°C



El filete perfecto

TE GUSTE COMO TE GUSTE, NUESTROS CONSEJOS TE AYUDARÁN A CONSEGUIR UN RESULTADO CONSISTENTE.

Conseguir el filete perfecto parece ser considerado por muchos un logro esquivo: algo que es mejor dejar a los profesionales de la restauración. Por suerte, la realidad es mucho más sencilla. Con una pequeña base de conocimientos y los utensilios correctos, preparar ese filete es una tarea sorprendentemente fácil. Sigue estos rápidos consejos y pondrás en tu plato una comida digna de un restaurante de cinco estrellas, sin reservar mesa.

Lo primero es seleccionar un corte de carne. Las piezas más finas se cocinan rápidamente, dejando poco margen entre crudo y demasiado hecho. Busca piezas de al menos 2,5 cm de grosor. Después, presta atención al aspecto de la carne. Una vez cocinada, una pieza sin apenas grasa estará dura y carente de sabor. En lugar de eso, busca un buen entreverado, con la grasa formando finas infiltraciones, para conseguir un bocado tierno y jugoso. Uno de los cortes que más nos gustan es el *T-bone*, una sabrosa combinación de solomillo y entre-

cot de lomo. Otras opciones muy aconsejables son el chuletón, el *filet mignon* y el filete de entrécua o entraña. Si no sabes qué comprar, tu carnicero estará encantado de asesorarte.

¿Sazonar o no sazonar? Existen multitud de combinaciones de especias fáciles de preparar que aportarán sabor adicional a tu filete. Los marinados (combinaciones de aceite, ácido como limón o vinagre, e ingredientes como hierbas aromáticas o azúcar) son fantásticos para ablandar la carne, pero requieren dejarla empapando durante al menos una hora. Si tienes prisa, simplemente aplica una generosa cantidad de sal y pimienta por ambos lados del filete, ¡y voilà!

Una vez preparada la carne, es hora encender la barbacoa. La parrilla para marcar Gourmet BBQ System de Weber, hecha de hierro colado, mantendrá todo el calor y permitirá que el filete se cocine de manera uniforme. Primero coloca el filete en calor alto directo para dorar el

exterior mientras sellas la humedad en su interior. Cocina durante 1–2 minutos o hasta que la carne ya no se pegue a la parrilla, dándole la vuelta una vez, y luego mueve la pieza a calor indirecto. De este modo, seguirá haciéndose hasta alcanzar la temperatura interior deseada sin que se carbonice por fuera. Cuando la carne esté completamente hecha, sácala de la barbacoa y déjala reposar durante unos minutos antes de servirla.

¿Cómo puedes saber exactamente cuándo está hecho el filete? Usa tu Weber iGrill. Esta sonda para carne, resistente al calor, controla la temperatura interior del filete, poniendo punto final a las conjeturas. Hay quienes prefieren un filete bien marcado por fuera y rojo oscuro por dentro, mientras que otros se decantan por un punto de cocción uniforme, con lo que el filete ideal es, en última instancia, cuestión de gustos. Por eso, tanto si lo quieres muy poco hecho como muy hecho o en un punto intermedio, el iGrill te ayuda a conseguir la cocción ideal en cada ocasión.



Tu carne, al punto

PARA CONSEGUIR SIEMPRE UN FILETE ESTUPENDO, AL PUNTO QUE A TI TE GUSTA, VIGILA SU TEMPERATURA INTERIOR MIENTRAS LO PREPARAS.

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:

Nuestro TERMÓMETRO SNAPCHECK te ofrece una lectura digital de tus alimentos en 3 segundos.



Consigue marcas de parrilla profesionales con la PARRILLA PARA MARCAR GBS.

Con el iGRILL podrás estar seguro de darte a todos el filete justo en el punto que prefieran.



MUY POCO HECHO
46–49°C

POCO HECHO
52–55°C

AL PUNTO
55–60°C

HECHO
65–69°C

MUY HECHO
MÁS DE 71°C

TEMPERATURA ALTA: 230–290°C

EL PRESTIGIOSO CHEF DE PARÍS
DENNY IMBROISI EXPLICA LA
MAGIA QUE OFRECE LA PLANCHA
PARA CREAR EL ENTRANTE PERFECTO.

La hora de
los entrantes

Denny Imbroisi delante de su restaurante
IDA, situado en el distrito 15 de París.

Los entrantes le dan a la cena un aire sofisticado, de celebración, y marcan el tono de la velada. El chef Denny Imbroisi, estrella del prestigioso restaurante parisino IDA, sabe muy bien a qué nos referimos. Pese a ser oriundo de Calabria, en el sur de Italia, se ha formado integralmente en la refinada elegancia de la cocina francesa, habiendo trabajado incluso con Alain Ducasse en su restaurante Julio Verne, quizá el *summum* de la excelencia gala. ¡Todo un mérito! Como reza el dicho, “la comida entra por los ojos”, así que lo primero que presentes en la mesa debe tener un aspecto atractivo, dice Imbroisi: “Los entrantes deben ser la mejor parte de la comida, también

en lo visual, para impresionar inmediatamente a la gente”. Recomienda prepararlos con la plancha Weber, el accesorio ideal para los alimentos que necesitan un tratamiento cuidadoso. “Por supuesto, hay que supervisar el proceso de cocción, pero esta plancha te facilita las cosas, incluso cuando cocinas en casa”. Su superficie de dos caras es ideal para preparar alimentos delicados que, de otro modo, sería imposible cocinar sobre las barras de las rejillas de cocción, especialmente cuando se trata de hacerlos presentables. Fabricada en hierro colado vitrificado, esta plancha posee extraordinarias propiedades de retención y distribución del calor que



garantizan la cocción uniforme de los alimentos. “Fíjate, por ejemplo, en nuestra receta de pulpo a la plancha con aguacate y tomate: el pulpo se cocinó uniformemente y adquirió un color fantástico. La plancha te permite cocinar ingredientes más finos y delicados en la barbacoa y también trabajar con los jugos resultantes de la cocción. Con ella, puedes ir un paso más allá, en comparación con usar directamente la barbacoa”.

La superficie de la plancha cubre la mitad de la barbacoa, así que puedes cocinar verduras al mismo tiempo que preparas la carne, el pollo, ¡o lo que quieras! En esta receta, Imbroisi usó la plancha de la barbacoa eléctrica Pulse para dorar los entrantes. “Te muestra la temperatura de cocción actual y la mantiene constante. A los aficionados a la cocina en casa me gustaría recomendarles una barbacoa eléctrica, ya que es precisa y fácil de usar”. También es la compañera perfecta de las barbacoas de carbón y gas de Weber: tan sólo asegúrate de haber precalentado bien la plancha antes de empezar.

La plancha es uno de los accesorios Weber más versátiles con que te puedes hacer. ¡Un elemento imprescindible para tu equipo de barbacoa!

PULPO A LA PLANCHA

CON AGUACATE Y TOMATE A LA PARRILLA

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO DE BARBACOA: 9 minutos

ACCESORIOS ESPECIALES: Plancha

360 g de pulpo encurtido (listo para la barbacoa)
1 tomate *beefsteak*
3 aguacates, cortados por la mitad
2 remolachas crudas
1 coliflor de color entera (amarilla o morada)
2 paraguayos
100 g de vinagre balsámico blanco
50 g de aceite de oliva virgen extra
El zumo de 2 limones
Ramitas de berros o albahaca
Sal y pimienta

1. Lavar, limpiar y preparar los ingredientes: cortar los aguacates por la mitad, sacar el hueso y reservarlos para cocinar en la plancha. Cortar los

paraguayos a cuartos y dejarlos marinando en el vinagre balsámico blanco unos 15–20 minutos. Cortar el tomate en rodajas gruesas. Separar pequeños ramilletes de la coliflor de color y cortarlos en láminas finas. Usando una mandolina, cortar la remolacha a tiras y enfriarlas en un bol con agua helada (2–10°C) junto con las hierbas para conservar los colores y las texturas.

2. Preparar la barbacoa para cocción con calor directo a 240°C y precalentar la plancha.

3. Cuando la plancha esté bien caliente, dorar las seis mitades de aguacate unos 2 minutos por cada lado. Reservar cuatro de las mitades para servir en los platos y aplastar las otras dos con un tenedor, lejos del calor, dejando trozos gruesos para formar un guacamole; incorporar una cucharadita de aceite de oliva (5 ml), y una pizca de sal y pimienta.

4. Verter un chorrillo de aceite de oliva en la

plancha, colocar el pulpo y los tomates y dejarlos unos 5 minutos, procurando que se hagan bien por todos los lados.

5. Para cada ración, disponer un tomate en el centro de un plato (colorido y redondo), añadir una de las mitades de aguacate, rellenarla con el guacamole casero y colocar un trozo de pulpo encima para darle volumen. Finalmente, añadir las tiras de remolacha, los paraguayos a cuartos, los berros y los ramilletes de la coliflor de color, y rematar el plato con un chorrillo de aceite de oliva al gusto.



Chimenea llena Temperatura alta Temperatura alta

El sabor de Italia, más fácil

INUNDA TU PATIO DEL AROMA Y EL SABOR DE LA TRICOLOR HORNEANDO UNA PIZZA PERFECTA EN TU BARBACOA.

Los italianos lo hacen mejor: consigue el sabor de la clásica tricolor.

Desde sus espléndidos parajes naturales hasta su legendaria cocina: no es de extrañar que Italia sea uno de los principales destinos turísticos del mundo. Aunque no podemos traernos el Coliseo de Roma ni los gondoleros de Venecia, existe una sencilla manera de disfrutar en casa de un pedazo de la cultura italiana. Hornear una pizza como es debido —con una fina y crujiente corteza, queso fundido y apetitosos tomates— te permitirá sentirte como en las pintorescas calles de Nápoles sin abandonar tu propio patio.

La pizza sólo requiere unos pocos ingredientes, razón por la que la calidad de todos ellos es fundamental. La clásica pizza napolitana se cubre con queso *mozzarella*, tomates y albahaca, y se adereza con aceite de oliva y especias, ¡pero atrévete a experimentar! Después de todo, tú eres quien se la va a comer. Muchos cocineros usan diferentes mezclas de queso para crear sabores y texturas más sofisticados. El *ricotta* aporta cremosidad al queso,

mientras que el Asiago le da un toque distintivo. El gruyer, el *provolone* y el parmesano son también opciones populares. ¿Te va el maximalismo? Cubre tu pizza con algo de carne (*pepperoni*, *prosciutto* o salchichas) y verduras (cebolla, alcachofas o col rizada).

Si eres un maestro de la barbacoa en busca de la auténtica corteza italiana, la piedra para pizza Gourmet BBQ System de Weber será tu mejor aliada. Esta piedra absorbe la humedad y da lugar a una pizza perfectamente bronceada, ligera y crujiente, que no llega a quemarse. (La piedra es también ideal para hornear pan, galletas e incluso aperitivos de patata).

¿Los mejores consejos de nuestros maestros de la barbacoa para hornear la pizza napolitana perfecta? El tiempo de cocción ideal para una pizza es de 90 segundos a 450°C; por tanto, a mayor temperatura, mejores resultados y menor tiempo de cocción. Si usas briquetas, el



tiempo de cocción será mayor: unos 8 minutos para una pizza, aunque se puede mantener hasta un par de horas. Por otro lado, si usas carbón, puedes bajar a 4–5 minutos por pizza, ya que la temperatura que alcanza la barbacoa es más alta; no obstante, tendrás que agregar media cesta de carbón encendido cada 20 minutos. Si tienes un equipo de gas, lo único que tienes que hacer es subir al máximo el quemador situado en el extremo contrario al de la piedra. ¡Que aproveche!

PIZZA AL ESTILO NAPOLITANO

Chimenea llena Temperatura alta Temperatura alta

RACIONES: Suficiente para 4 pizzas
TIEMPO DE PREPARACIÓN: 30 minutos, más 6–8 horas de fermentación
TIEMPO DE BARBACOA: 4–8 minutos
ACCESORIOS ESPECIALES: Pala para pizza, piedra para pizza

360 ml de agua
 18–20 g de sal
 2 g de levadura
 620–650 g de harina
 250–320 g de salsa de tomate
 4 cdas. de aceite de oliva virgen extra
 320–400 g de *mozzarella* o *fior di latte*
 1 cda. de orégano
 20 hojas de albahaca fresca
 Sal al gusto

1. Trabajar a una temperatura ambiente de 20–25°C. Verter el agua en una amasadora, disolver la sal, agregar el 10% de la harina y, a continuación, la levadura. Poner en marcha la amasadora y agregar poco a poco el resto de la harina hasta conseguir una masa con la consistencia deseada.

2. Mezclar la masa a baja velocidad durante 20 minutos, hasta que se forme una bola. Para

conseguir una masa de consistencia óptima, es importante controlar la cantidad de agua. La mezcla debe ser pegajosa, suave y elástica al tacto.

3. Sacar la masa de la amasadora y colocarla en una superficie para que repose durante 2 horas a una temperatura ambiente de 28°C. Cortar entonces la mezcla en bolitas o *panetti* de 170–230 g cada uno.

4. Poner los *panetti* en una caja o bandeja para la segunda fase de fermentación, de 4–6 horas de duración.

5. Sazonar la salsa de tomate con orégano y sal. Cortar la *mozzarella*. Extender los *panetti* en discos de masa; en el centro, el grosor no debe ser superior a 4 mm. Agregar una cesta de briquetas o carbón a la barbacoa y cerrar la tapa. Verter una cuarta parte de la salsa de tomate en el centro de cada base de pizza con una cuchara y, a continuación, mediante un movimiento espiral, cubrir la superficie de cada base con la salsa hasta alrededor de 1 cm del borde exterior. Esparcir la *mozzarella* uniformemente sobre todas las pizzas y agregar después unas cuantas hojas de albahaca y un poco de aceite de oliva virgen extra.

6. Cuando estén listos para cocinar, introducir la piedra para pizza en la barbacoa y dejar que se caliente a alta temperatura con calor indirecto durante 30–40 minutos. Preparar una cesta llena de briquetas o carbón.

7. Espolvorear la pala para pizza con un poco de harina para que la superficie resbale mejor. Usando la pala para pizza, colocar la pizza en la piedra para pizza y cerrar inmediatamente la tapa de la barbacoa. Hornear la pizza con calor indirecto.

LA RECOMENDACIÓN DE WEBER:

Con la PALA PARA PIZZA de acero inoxidable, trasladar una pizza es pan comido.

Usa la PIEDRA PARA PIZZA de Weber para conseguir siempre resultados perfectos.





Tom Fuller contribuyó al desarrollo de la nueva MASTER-TOUCH PREMIUM.

La Kettle, reinventada

EL DIRECTOR DE GESTIÓN DE PRODUCTOS DE WEBER PARA LA REGIÓN EMEA, **TOM FULLER**, CONOCE SUS BARBACOAS. LE PREGUNTAMOS SOBRE EL DESARROLLO DE LA NUEVA Y VERSÁTIL MASTER-TOUCH PREMIUM.

Un clásico soporta el paso del tiempo, y aunque la Kettle ha gozado del favor del público durante 65 años, las brillantes mentes del equipo de desarrollo de productos de Weber encontraron la manera de reinventarla. Caracterizada por ser una barbacoa "3 en 1", la nueva Master-Touch Premium cuenta con nuevas y numerosas funciones inteligentes que proporcionan mayor comodidad y facilitan la entrada en el mundo de los ahumados de la mano de Weber con extraordinarios resultados. Le pedimos a Tom Fuller, director de gestión de productos de Weber y entusiasta de los ahumados, que nos hablara de cómo ha evolucionado este clásico de la barbacoa.

¿Cuál ha sido tu función como parte del proceso de desarrollo de la Master-Touch Premium?

Tom Fuller: Llevo casi ocho años con Weber, y durante ese tiempo he sido testigo de la evo-

lución de la Master-Touch. En 2013 incorporamos la innovadora rejilla de cocción Gourmet BBQ System; ahora, la nueva Master-Touch Premium incluye abundantes funciones que mejoran aún más la sofisticada experiencia de barbacoa que ya ofrecía el modelo. Una de las funciones que más interesantes me parecen es la bisagra accionada por resorte de acero inoxidable que integra la tapa, tremendamente útil cuando tienes que sujetar una bandeja de comida con las dos manos. También se puede quitar para usar otros accesorios de cocción, como el anillo elevador del asador giratorio, por ejemplo.

¿Qué más puedes contarnos sobre la rejilla de cocción Gourmet BBQ System (GBS)?

TF: La Master-Touch Premium cuenta con una rejilla de cocción GBS de acero inoxidable con lados abisagrados; así, si tienes que reponer combustible, sólo tienes que levantar la rejilla

de la barbacoa y verterlo debajo, sin necesidad de quitar la rejilla de cocción entera. Pero lo más importante es que la parte central de la rejilla de cocción GBS se puede desmontar para sustituirla por cualquiera de los accesorios de nuestro catálogo, como la parrilla para marcar de hierro colado, la piedra para pizza, el soporte para asar pollos, el horno holandés, etc. ¡Son muchísimas posibilidades reunidas en una sola barbacoa!

¿Es por eso que se considera una barbacoa "3 en 1"?

TF: En realidad, el concepto "3 en 1" hace referencia a la capacidad de la barbacoa para asar, dorar y ahumar. Durante años, las barbacoas Kettle han asado y dorado estupendamente. Pero, para que el modelo pudiera ahumar, tuvimos que sumar otros componentes; uno de ellos es la cámara para carbón, que mantiene reunido todo el combustible para que arda con la máxima eficiencia y lo más

LAS CINCO INNOVADORAS CARACTERÍSTICAS POR LAS QUE LA MASTER-TOUCH PREMIUM ES LA NUEVA BARBACOA DE CARBÓN DE REFERENCIA



1. TAPA CON BISAGRA

Cuenta con un resorte de accionamiento que facilita su apertura; también es desmontable, por si quieres usar un asador giratorio.



2. CÁMARA PARA CARBÓN + SISTEMA DIFUSOR

Te permite distribuir fácilmente el combustible según el método de cocción y te ofrece un mayor control sobre el calor al cocinar a baja temperatura.



3. ORIFICIOS DE VENTILACIÓN OPTIMIZADOS

Diferentes opciones ajustables según el método de cocción deseado, una de las cuales es específica para cocinar low'n'slow.



4. SOPORTE COMPATIBLE CON iGRILL

Coloca tu iGrill 2 o iGrill Mini en el soporte y deja que te avise cuando la comida esté en su punto justo de cocción.



5. REJILLA DE COCCIÓN GBS DE ACERO INOXIDABLE

La sección central desmontable se puede sustituir por cualquiera de los numerosos accesorios Gourmet BBQ System (GBS) de Weber.

espacio posible. Otro es la placa difusora de acero inoxidable, que se coloca encima de la cámara para carbón y atenúa el calor que llega a los alimentos. Esta técnica es ideal para preparar un costillar a fuego lento, cocinar una paleta de cerdo o incluso asar un pollo: piezas que deben hacerse a muy baja temperatura y con tiempos de cocción prolongados. Por último, hemos optimizado los orificios de ventilación de la cuba, lo cual, en conjunto con el nuevo cenicero, que se puede ajustar para ahumar, permite controlar la entrada de aire para mantenerla a un nivel muy bajo. Para mí, que disfruto ahumando grandes piezas de carne, se trata de una verdadera revolución en el universo de Weber; esperemos que lo sea también en el resto del sector.

¿Qué otras características hacen que esta barbacoa sea tan fascinante?

TF: Otra característica interesante es el soporte compatible con iGrill, que permite controlar la temperatura de la barbacoa y lo que se está cocinando de forma remota. Basta con colocar una sonda en la rejilla de cocción o introducirla en un alimento que deba cocinarse durante un cierto tiempo para que la sonda se comunique directamente con tu teléfono inteligente y tengas la seguridad de que la comida no se va a pasar ni a quedarse sin hacer. Sabemos lo importante que es el iGrill para el éxito de Weber en el futuro y por eso hemos incluido un soporte de acero inoxidable que se engancha a un lado del mango de la cuba y admite la instalación de un iGrill 2 o un iGrill Mini, proporcionando además espacio para guardar cuatro sondas en el mismo soporte. El iGrill es el punto de encuentro entre la Kettle y la tecnología, y es también el futuro de la cocina a la parrilla con Weber.

Finalmente, ¿cuál es tu forma preferida de cocinar a la barbacoa y qué alimento te gusta más preparar así?

TF: Vaya, eso es como pedirme que elija a mi hijo preferido, ¡y tengo cuatro! Pues yo diría que, en general, la técnica que me resulta más satisfactoria es, probablemente, el ahumado. He usado la nueva Master-Touch Premium varias veces y estoy encantado con lo fácil que es prepararla y el hecho de que pueda mantener la temperatura durante horas. Funciona tal y como queríamos que funcionase.

El centro de la rejilla de cocción de acero inoxidable se puede sustituir por cualquier accesorio.



Controla tus piezas de carne con el soporte compatible con iGrill.

La fiabilidad de un clásico, con las innovadoras características de un diseño completamente nuevo.

Una nueva forma de cocinar a la parrilla

LA WEBER PULSE ENCIERRA TODO EL SABOR DE UNA GRAN BARBACOA EN UNA PARRILLA ELÉCTRICA PERFECTA PARA EL BALCÓN.

Con la llegada del verano, quienes viven en la ciudad se ven a menudo privados del placer de encender una barbacoa. La nueva Weber Pulse, sin embargo, eleva el clásico pasatiempo a nuevas cotas gracias a su innovadora tecnología compacta. Hay quien ansía el sabor ahumado de la carne cocinada lentamente sobre las brasas, mientras que otros anhelan esas marcas grabadas a fuego en sus filetes al asarlos en una rejilla de hierro colado: la Weber Pulse es capaz de hacer ambas cosas en tiempo récord.

Equipada con elementos calentadores eléctricos de fácil limpieza, la Weber Pulse elude las restricciones que imponen las barbacoas de gas y carbón, normalmente imposibles de usar en los balcones del centro de la ciudad. Tampoco hay que preocuparse por el aprovisionamiento de combustible: siempre que quieras, la Pulse estará a un enchufe de distancia de una nueva sesión de barbacoa.

El intenso sabor de una comida recién salida de la barbacoa se desarrolla gradualmente a medida que el espacio entre el elemento calentador, el alimento y la tapa se llena de humo. Mientras que otras barbacoas eléctricas tuestan la comida directamente sobre el elemento, la Weber Pulse cuenta con rejillas de cocción de hierro colado y espacio de sobra para dar lugar a ese exquisito y complejo aroma ahumado. Las rejillas están divididas también en dos zonas de temperatura independientes, para que puedas marcar

un buen filete a alta temperatura y preparar una deliciosa guarnición a fuego lento, todo a la vez. Y no te preocupes por que la barbacoa se enfríe demasiado rápido cuando levantes la tapa para darle la vuelta a lo que sea: las rejillas vitrificadas mantienen el calor y transfieren esas clásicas marcas de parrilla que le dan el perfecto toque final a cualquier plato preparado a la barbacoa. La tapa de la Pulse no sólo posee un atractivo diseño, sino que está cuidadosamente concebida para lograr una distancia óptima entre el alimento y el extremo superior con el fin de desarrollar ese sabor tan auténtico con el que todos soñamos. Todo esto que te estamos contando viene integrado en un equipo cuyo tamaño es idóneo para cualquier patio.

Pero todavía hay más, porque encender una Weber Pulse y prepararla para cocinar es cuestión de minutos. Una corriente constante de gran estabilidad recorre la bobina para distribuir uniformemente el intenso calor sin las drásticas fluctuaciones de temperatura que sufren otros elementos calentadores eléctricos. Conoce el estado de cocción de los alimentos mediante el panel de control térmico digital desmontable, que proporciona lecturas de temperatura de gran precisión y acaba con las dudas al cocinar a la barbacoa. El termómetro iGrill mide también la temperatura interna de los alimentos y puede enviar alertas directamente a tu teléfono cuando estén en su punto, lo que te permite concentrarte en lo realmente importante: divertirse.

REJILLAS DE COCCIÓN DE HIERRO COLADO VITRIFICADO

Las rejillas retienen el calor uniforme y eficientemente para crear hermosas marcas de parrilla.

TAPA DE GRAN ALTURA

¡Disfruta cocinando un pollo entero o un asado enorme bajo la tapa de gran altura!



TECNOLOGÍA iGRILL INTEGRADA

La función iGrill integrada controla la temperatura de los alimentos de principio a fin.

COCCIÓN EN DOS ZONAS

Cocina diferentes platos simultáneamente en dos zonas de temperatura.

Encuentra tu barbacoa ideal

¿TE PREGUNTAS QUÉ BARBACOA WEBER ILUMINARÍA MEJOR TU MUNDO? LA RESPUESTA ESTÁ EN ESTE ÚTIL CUESTIONARIO.

QUIERES...

5
... ¿cocinar a solas o para un pequeño grupo?

25
... ¿cocinar para un montón de gente al mismo tiempo?

0
... ¿comerte la carne cruda? ¿En una cueva? (Para eso no te hace falta una barbacoa).

5
... ¿cocinar en cualquier sitio?

10
... ¿en un balcón?

15
... ¿en un patio pequeño?

25
... ¿en tu jardín?

20
... ¿en una azotea?

30
... ¿cocinar experimentando con técnicas avanzadas?

10
... ¿cocinar cosas sencillas a diario?

EN ESTA COLUMNA PUEDES ELEGIR MÁS DE UNA RESPUESTA!

1
... ¿eres un amante de las salchichas?

2
... ¿te interesa asar buenos filetes?

3
... ¿te apetece probar también con tus verduras en la barbacoa?

4
... ¿te encanta el pescado?

5
... ¿sientes que estás preparado para nuevos desafíos, como cocinar postres en tu barbacoa?

6
... ¿lo tuyo es asar pollos?

CÓMO ENCONTRAR TU BARBACOA IDEAL

TUS PREFERENCIAS

Comienza por la columna situada más a la izquierda y anota la puntuación numérica correspondiente a la opción que mejor te describa. En la cuarta columna, puedes elegir todas las opciones que quieras. Suma después todos los números que hayas anotado.

TIPO DE COMBUSTIBLE

¡Por último, elige A, B o C para determinar tu resultado final! Sea cual sea el tipo de combustible que te interese, Weber tiene la barbacoa ideal para ti.

A
... ¿te va el carbón? ¡Tiene clase!

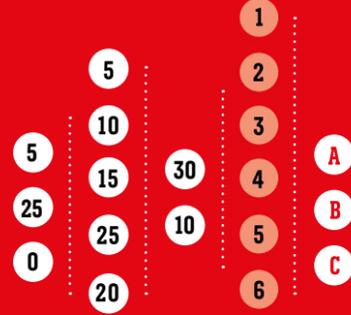
B
... ¿siempre conectado? ¡Apuesta por una eléctrica!

C
... ¿buscas la velocidad de una llama instantánea? ¡Va a ser de gas!

¡LISTO!
TU PUNTUACIÓN:

Descubre tu resultado en la página siguiente

Tu puntuación:



TU PUNTUACIÓN ES:
 →
 ¡ENHORABUENA!

Descubre a continuación cuál sería tu pinche de barbacoa ideal según tu puntuación y el tipo de combustible que prefieras.

Ponte en contacto con tu distribuidor de Weber más cercano o visita weber.com para más información.

20

40

60

80

100



CARBÓN

A



SMOKEY JOE PREMIUM

Tan pequeña como para acompañarte en tus mejores aventuras, pero con suficiente espacio de cocción para preparar tus comidas favoritas. Su práctica asa de transporte con bloqueo para la tapa hace que viajar del punto A al punto B sea una experiencia fácil y cómoda.



ORIGINAL KETTLE E-5710

Sé fiel a la versión más moderna de la barbacoa con la que comenzó todo: la Original Kettle. Inventada por el fundador de Weber y admirada en todo el mundo. Es la esencia de la cocina con carbón.



MASTER-TOUCH GBS E-5750

La clásica cocina a la barbacoa con carbón se da la mano con las innovadoras funciones de la Master-Touch. Tiene espacio de sobra para preparar un par de filetes si alguien se pasa a saludar, y el sistema Gourmet BBQ System te ofrece infinitas posibilidades.



MASTER-TOUCH PREMIUM SE E-5770

Un clásico con diseño renovado, este modelo viene con todas las novedades que necesitas para convertirte en un maestro de la barbacoa. Equipado con un soporte compatible con iGrill, es la herramienta "3 en 1" que buscabas para ahumar, asar y dorar.



SUMMIT CHARCOAL

Ni tu propio jardín será consciente de lo que ha pasado. Su innovador diseño y el vasto potencial de la Summit la sitúan a otro nivel. Además, el encendido por gas hace que prender el carbón sea tan fácil como pulsar un botón.



ELÉCTRICA

B



Q 1400

Abre la puerta de tu balcón, enchufa la barbacoa y disfruta del ambiente sin abandonar tu hogar. Las parrilladas urbanas han dejado de ser una fantasía.



Q 2400

Celebra una fiesta en el centro y deja que las luces de la ciudad la iluminen. Disfruta de la compañía de los edificios y tus mejores amigos. Acerca las copas y brinda por tu balcón.



PULSE 1000

La Pulse es la primera barbacoa de su categoría en combinar tecnologías inteligentes con modernas funciones digitales para revolucionar esta tradicional técnica culinaria en la comodidad de tu balcón.



PULSE 2000 CON CARRO

Los profesionales del balcón consideran indispensable contar con dos zonas de cocción para mantener constante el calor. Además, como el termómetro iGrill integrado se ocupa de controlar la temperatura de la barbacoa, el entretenimiento urbano está garantizado.



GAS

C



GO ANYWHERE GAS

Mete tu barbacoa de gas Go-Anywhere en el maletero y verás como desaparecen los límites de la carretera. Equipada con un botón que facilita el encendido, también es lo suficientemente grande como para dar de comer a unos cuantos colegas en el campo.



Q 2200

Tan pequeña como para caber en casi cualquier patio, pero con potencia suficiente como para preparar una comida completa. Gracias a sus prácticas mesas laterales, en las que puedes poner las especias, y a su ligereza, que te permite transportarla fácilmente, la Q será tu nuevo cómplice.



SPIRIT II E-210 GBS

Esta barbacoa de dos quemadores te ofrece espacio en abundancia para cocinar; tanto que podrás dar de comer a toda la familia. Con el potente sistema de cocina a la barbacoa de alto rendimiento GS4 y compatibilidad con iGrill, tienes el éxito asegurado frente a las parrillas.



GENESIS II S-310 GBS

Perfecta para comidas familiares o para disfrutarla con tus amigos, esta barbacoa de gas de tres quemadores te permite sacar el máximo partido de las rejillas Gourmet BBQ System y elaborar infinitos menús con postre incluido. Además, cuenta con asador giratorio.



GENESIS II EP-435 GBS

La barbacoa de las obras maestras gastronómicas. Los cuatro quemadores y su amplio espacio para cocinar te permiten asar un plato principal campestre en el centro, al tiempo que se doran las verduras a un lado y se cuece la pasta (o tu salsa secreta) un poco más allá, en el quemador lateral.

