

PESCADO A LA PARRILLA

Ingredientes:

1 pescado grande (más de 1 kilo) con escamas.
Sal fina, sal gruesa
Perejil
Aceite
Ajo
Limón

Preparación:

Remover tripas y agallas, lavar, pero: **NO SACAR LAS ESCAMAS!!** No sacar ni cabeza ni cola. Espolvorear sal fina dentro del pez y dejar descansar mientras se prende el fuego y se prepara la salmuera.

Preparar salmuera: Moler los ajos en el mortero, mezclar con sal gruesa, el perejil picadito y el jugo de 1 limón sin las semillas, echar el aceite y un chorro de agua caliente (volumen equivalente a una cebadura de mate o dos), revolver el menjunje con el pincelito.

Prender el fuego, hacer brasas y mantener el calor lo más parejo posible. Dejar que se caliente la parrilla, poner el pescado sobre ella, si es posible perpendicular a los barrotes. Cerciórese que el calor no es mucho. Si las escamas empiezan a achicharrarse enseguida, probablemente el calor es mucho.

Muy cuidadosamente levantar el pescado desde el lomo aplicando dos espátulas grandes simultáneamente (he aquí la importancia de ponerlo perpendicular a los barrotes). Al deslizar las espátulas contra los barrotes al estilo de pala de albañil, la piel se despega sin romperse. El levantado ayuda a que no se pegue. Es normal que las escamas se quemen un poquito hacia el final de la operación. Aplicar pinceladas de salmuera a cada 2 minutos (o 5). Durante esta operación, nótese el chisporrotear de las brasas pero tener cuidado de no enfriar la cosa.

El pescado se hace rápido y depende del grosor, 20 minutos de cada lado es considerado suficiente para un pescado de 3 kilos y 10 cm de grosor como por ejemplo la trucha-salmón. Un pescado de menos grosor se hace más rápido. Para darlo vuelta sin romperlo, se hace rodar en torno a la barriga usando las espátulas. Para saber si está pronto, se clava el pincho suavemente hasta que pase de lado a lado. Si no ofrece resistencia al pasaje del pincho, está cocido.

Se sirve caliente, acompañado de ensaladas (o frío con mayonesa casera) Unas papitas hechas sobre papel aluminio en la parrilla acompañan bien.

ASADO AL ASADOR

Una buena forma de hacer un asado al asador es la siguiente:

Se busca un costillar en lo posible ni muy gordo ni demasiado flaco y tierno.

Se hace marcar en 2 o 3 partes sin cortar la primera y última costilla que servirán para colgar y para atar al asador. Una buena técnica es proveerse de dos o tres fierros de 50 centímetros de largo y no más de 5 milímetros de grosor los que servirán para atravesar el asado y de esa manera se mantengan derecho.

Se clava el asador en la tierra o se usa un pagaré (asador con pie regulable) se le da una inclinación de 60 grados los cuales se irán variando según el apuro o las necesidades con el fuego a 70 centímetros, de distancia esto es para principiantes como un punto de referencia.

Siempre hay que tener en cuenta que se coloca con el hueso hacia el lado del fuego y se va tocando del lado contrario. Cuando notamos que está caliente, bastante (al cabo de más o menos dos horas) se da vuelta y se cocina una hora más del lado de la grasa

Para confirmar el grado de cocción se hacen unos tajos pequeños y se mira el color, cuando consideramos que está listo se sirve.

Hay que tener en cuenta que la hora de servir es muy elástica y el comensal tiene que esperar a la

comida y no al revés.

Dejé para el final la forma de salar, pues hay varias formas:

1* sal fina según gusto antes de empezar a cocinar

2* sal muera (hervir medio litro de agua con dos o tres cucharadas de sal gruesa y unos dientes de ajo) y rociar durante la cocción en varias oportunidades

3* poner sal gruesa en forma abundante la noche anterior y lavarlo antes de cocinarlo

4* la que más me gusta: salar la noche anterior en forma moderada con sal parrillera (entre fina) luego quitarla y asar.

Nota: siempre deje fuera de la helada por lo menos 8 hs. el costillar o animales como el chivo, el cordero o el lechón

La técnica de cocción para animales es la misma pero varía el tiempo: el lechón por ej. lleva alrededor de 4 horas

El asar al asador, luego de unas pocas prácticas, es más fácil y nos permite cocinar mayor cantidad de carne.

Siempre use leña semi dura como el intin, quebracho blanco, algarrobo y eucaliptos que nos darán la llama que necesitamos.

BROCHETTES DE LOMO

Ingredientes: (6 a 8 porciones)

1 kilo de lomo

4 cebollas medianas

1 morrón rojo grande

1 morrón verde grande

18 tomatitos cherry

250 gr. de ciruelas tiernizadas

300 gr. de panceta ahumada magra, en tajadas finas

4 bananas

Jugo de 1 limón

250 gr. de pan francés

70 gr. de manteca derretida

4 dientes de ajo triturado

½ taza de aceite de oliva

ají molido, laurel triturado, orégano, pimentón, sal, pimienta negra

Preparación:

Prepare la marinada colocando en un bol los ajos triturados, el aceite de oliva, el ají molido, el laurel triturado, el orégano y el pimentón. Sazone con sal y pimienta y mezcle.

Limpie el lomo quitándole la grasa y adherencias. Corte la carne en cubos de 3 centímetros de lado, aproximadamente. Ponga los cubos de carne en el bol de la marinada y déjelos macerar a temperatura ambiente media hora.

Pele las cebollas y así enteras échelas al agua hirviendo y cocínelas siete minutos. Escúrralas y divídalas en cuatro, quite el cabito a los morrones, pártalos por la mitad a lo largo, retire semillas y filamentos, y córtelos en tiras de 3 centímetros de ancho. Luego divídalos en cuadrados.

Quite el corazón a las ciruelas y envuelva cada una en una tirita de panceta.

Pele las bananas frótelas con el jugo de limón y córtelas en trozos medianos y envuelva cada una en una tirita de panceta.

Corte el pan en rodajas de 2 centímetros de espesor y luego divídalas por la mitad.

Sazone la manteca derretida con sal pimienta negra y orégano y pinte con ella el pan

Secretitos: en los brochettes puede alternar flores de coliflor, corazones de alcaucil, papines diminutos con cáscara (todo blanqueado) y los vegetales que prefiera.

Cuando arme los brochettes, ensarte los ingredientes bien apretados, así no se soltarán al darlas

vuelta durante la cocción.

Arme cada brochette ensartando primero, como tope, 1 cubo de pan, luego un cuadrado de morrón rojo, otro de morrón verde cuarto de cebolla atravesándole todas las capas, un trozo de lomo, una ciruela envuelta en panceta, un trocito de pan aderezado con manteca; continuemos: otro trozo de lomo, otro de cebolla, un tomatito cherry, otro lomo, un morrón rojo, otro verde, una banana y un cubo de pan (o siga el orden que quiera).

Continúe el armado de las brochettes, intercalando los ingredientes, y siempre comience y termine con un cubo de pan.

Una vez terminado áselos a la parrilla o en la plancha lubricándola una sola vez, píntelas seguido con la marinada, hasta que la carne esté cocida a su gusto.

Sírvalas con ensalada a gusto. ¿Una idea? Papas aderezadas con cebolla de verdeo, huevo duro picado, perejil y aceitunas negras.

CABRITO CON CHANFAINA PUNTAMO

Ingredientes:

1 cabrito

Aceite o adobo para pincelar

viseras de cabrito

Grasa de cerdo o aceite, cantidad necesaria

Cebolla de verdeo

Varias cabecillas de ajo

Sal, comino, orégano, pimienta, a gusto; caldo, cantidad necesaria

Migas de pan, cantidad necesaria.

Preparación:

Se dice que en competencias culinarias interprovinciales, San Luis ocupó los primeros puestos con su plato de cabrito con chanfaina y lo bueno consiste en que es una comida que se puede comer en algunos restaurantes. Lo importante es recordar que el cabrito debe asarse a fuego lento y pincelarse con aceite o adobo, esto según la receta personal de cada uno y una vez cocido, se sirve con la chanfaina.

Se cuecen las víseras, se pican y se guarda el caldo de la cocción. Luego, en una olla o cacerola, se fríen la cebolla y los ajos picaditos, en grasa de cerdo o aceite. Se agregan las viseras hervidas con sal y bien picadas y se condimenta con ají, comino, orégano y pimienta. Se añaden 2 o 3 cucharadas de caldo de cocimiento de los menudos y se le echa la miga de pan desmenuzada. Se deja hervir hasta que todo esté a punto.

Se sirve con el cabrito asado y este sabor esencial de la tierra puntana, dicen los entendidos, debe servirse con un tinto suave o un vino blanco seco.

DORADO A LA PARRILLA

Ingredientes:

1 dorado grande

3 dientes de ajo

1 atado de perejil

1 vaso de aceite de oliva

Jugo de 1 limón

Sal, pimienta, curry, orégano y tomillo

Preparación:

Limpia el dorado, lavarlo y secarlo.

Mezclar todos los ingredientes en un bol: ajo y perejil picado, el aceite, el limón, la sal, y todas las especias y hierbas.

Untar el interior del dorado con los condimentos y ponerlo sobre la parrilla.

Se pone primero del lado de la carne, y cuando se da vuelta, a mitad de cocción, se vuelve a condimentar con la mezcla de hierbas preparadas. Puede, si se desea, cubrirse con tajadas de manzanas verdes.

En ambos casos, mantener sobre el fuego, hasta que esté cocido. A la hora de servirlo pueden ponerse a disposición de las comensales distintas salsas, para que las agreguen a su elección.

LECHON A LA PARRILLA

El lechón es un animal que tiene mucha historia para la cocción pero no imposible. Lleva paciencia y mucho tiempo.

Primero se sala la noche anterior y mucha gente le adereza con un chimichurri de ajo perejil ají molido orégano y hierbas aromáticas.

Se coloca en la parrilla con el cuero para arriba previo haber cortado por la mitad la cabeza y la primera parte de la columna.

Se pone a 25 centímetros separado de la brasas que deben ser no muchas, no en el medio y si preferiblemente en los cuartos y en la cabeza. Se deja en esa posición hasta que notemos que el cuero se infla y este bien caliente sobre todo en los cuartos.

Se dará vuelta y se termina cocinando dorando el cuero.

Se hacen tajos en los cuartos y en el cogote para verificar que este cocido.

Las primeras veces les aconsejo que lo hagan para comer frío para poder tomar los tiempos y luego si a la aventura de cocinar comer caliente.

Una variación es la de colocar el lechón con el cuero para abajo y poner alrededor unos suplementos e 15 centímetros y una chapa arriba.

Se pone poco fuego abajo y bastantes brasas arriba. Al cabo de una hora; cuidando que no se quemé, se destapa pinchamos al animal para sacar la grasa que se junta en los huecos, se pone nuevamente la chapa. Calcular media hora más y servir.

MATAMBRE A LA PIZZA

Ingredientes:

1 matambre grande cortado en dos o 2 chicos

500 gr. de cebolla de verdeo

Queso o tipo muzzarela para cubrir bien, o un buen provolone

salsita de tomate suave (tomate al natural, cebolla, ají molido condimento a gusto)

Preparación:

Se sala el o los matambres se ponen a cocinar del lado de la carne

Cuando esta doradito se da vuelta, poniendo la grasa para abajo, y se embebe la carne con salsa, agregamos la cebolla de verdeo fritada en mitad manteca y aceite de oliva cortada en fina juliana y sobre ella el queso elegido.

Se deja cocinar suavemente hasta que se derrita el queso. Poner un poco más se salsa, cortar y servir.

PARRILLADA

Ingredientes:

Asado de tira

Vacío
Chorizo
Morcilla
Chinchulines
Tripa gorda
Centro tripero
Molleja
Seso
Pollo
Pechito de cerdo
Matambre
Se puede agregar cualquier tipo de carne o animal

Preparación:

Se trata de desparramar en la parrilla según el grosor de las carnes para poder cocinar todos los elementos al mismo tiempo teniendo únicamente la precaución de agregar más brasa según su grosor.

Las carnes se ponen del lado del hueso o en su defecto del lado de la grasa

Los chinchulines se pueden trenzar con la única precaución de sacarle la grasa o en ruedas cortándolas una a una según la forma.

La tripa gorda se abre al medio y se cocina primero del lado de la grasa y luego se dora de la parte externa.

El seso se envuelve en papel de aluminio previo condimentarlo con sal y pimienta.

El matambre se puede poner del lado de la carne (a la inversa el resto) y cuando este doradito se da vuelta, poniendo la gras para abajo y se coloca arriba cebolla cortada en rodajas previamente pasadas por agua hirviendo, morrones quemados en el fuego, agregamos queso roquefort mezclado con queso mozzarella, se condimenta con pimienta recién molida y orégano.

PATA DE TERNERA

Ingredientes:

1 pata de ternera, ideal un mocho de 25 Kg. Completo

Preparación:

Se pone el mocho sobre una mesa, se saca con cuidado el cuadril, se saca el hueso de la cadera y el hueso largo de la pierna

Se sala con sal gruesa y pimienta, mezcla de negra y blanca, molida con molinillo de molienda gruesa con una antelación de 6 a 8 horas.

Es fundamental tener una parrilla de patas con altura superior a los 25 cm. se coloca la pata con la parte de la piel para abajo, lo que permite que los jugos de la cocción no caigan y se seque la pata. A una distancia de 30 a 40 cm. se pone una chapa sobre el mocho y se prende fuego en cantidad moderada.

La cocción llevara un promedio de más ó menos 3 horas, cuando se pincha y está muy tierno, este bien cocido, se saca la chapa superior y se puede ir cortando la carne por sus cortes naturales, el peceto, cuadrada, etc. etc.

Se notará que al ser tan grueso, en la porción de carne vamos a encontrar diferentes puntos de cocción, la cual satisfecerá a todos los comensales y ante la eventualidad poniéndolo sobre la parrilla se cocinará muy rápidamente.

Este tipo de cocción tierniza más aun la carne.

Esto se sirve con abundante ensalada y un muy buen vino,

PIZZA A LA PARRILLA

Ingredientes:

½ Kg. de harina común
5 gr. Levadura de cerveza desecada o 50gs. Levadura común
Sal
Azúcar
Aceite de oliva
½ cebolla mediana picada
1 lata de tomate natural
Orégano, sal, pimienta a gusto

Preparación:

Para la salsa: En una sartén poner un chorro de aceite de oliva, rehogar la cebolla, cuando esté translúcida agregar el tomate, y los condimentos y dejar cocinar 5 minutos.

Para la masa: Se pone la levadura en un recipiente se le agrega una cucharadita tamaño té de sal y una de azúcar y se disuelve con agua tibia y se deja leudar durante unos minutos.

La harina se pone en una mesada en forma de corona se le agrega una cucharadita de sal y una de azúcar una taza tamaño café de aceite con paciencia se mezcla con la levadura y se hace una masa con agua ligeramente tibia.

Se amasa poco y se deja leudar por espacio de 1 hora tapada con un trapo y en lugar preferentemente tibio de la cocina.

Luego de una hora se divide en 6 bollos y se deja reposar ½ hora más.

Con la mano y con paciencia se estira en forma circular la masa que debe quedar de un diámetro de 20 centímetros y ½ de espesor. Una vez que tenemos todas hechas volvemos a estirar suavemente y colocamos sobre la plancha o la parrilla no muy caliente.

Se cocina de un lado, se da vuelta, se agrega la salsa con una cuchara y se desparrama.

En ese justo momento es cuando uno pone todo su ingenio y le da el gusto a la pizza con los ingredientes de nuestro agrado.

A continuación encontraras muchas formas de darle gusto a este manjar inventados por los italianos y modificado y enriquecido por nosotros los argentinos.

SALMÓN A LA PARRILLA

Ingredientes:

4 rodajas de salmón de 2 cm. de espesor cada una
1 cebolla picada
1 ramita de perejil
1 ramita de tomillo
1 hoja de laurel
1 cucharada de aceite
1 cucharada de vino blanco
Jugo de 1/2 limón
Sal y pimienta
1 taza de mayonesa
Ajo y perejil, picaditos

Preparación:

Sazonar las tajadas de salmón y dejarlas marinar, en la heladera, con la cebolla picada, el tomillo, el laurel, el perejil, el aceite, el vino blanco y el limón.

Después de 2 horas, envolver las rodajas de pescado en papel aluminio, poner sobre parrilla bien caliente, y asarlas de ambos lados.

Pueden asarse tanto en una parrilla de leña como en la parrilla del horno.

Una vez asadas, quitarles el papel de aluminio y llevar a la mesa, acompañada de una salsera con salsa mayonesa, mezclada con ajo y perejil picadito. Resulta un plato liviano y sabroso.

TRIPA GORDA RELLENA

Ingredientes:

- 1 tripa gorda
- 2 chorizos especiales
- 2 chorizos de morrón (o alguno de verdeo o similar)
- 1 Kg. De carne picada
- ½ Kg. Cebolla
- ½ Kg. Morrónes
- ½ Kg. cebolla de verdeo
- ½ Kg. Queso provolone o gruyere, cortado en cubos

Preparación:

Se reserva la tripa y se ponen todos los ingredientes en un bol. Previamente picar la cebolla, cebolla de verdeo y ají. Se mezclan todos los ingredientes se le agrega sal pimienta y todo condimento que les pueda gustar, todo le viene bien. Y un chorro de vino blanco

Luego se rellena la tripa, previamente se le ha atado una punta, y una vez ingresado todo el relleno a la misma se ata la otra punta.

Se puede insertar en una espada de planchuela Pigüé y asarla en la parrilla o cocerla en el horno en una bandeja aceitada acompañada de papas, cebollas y batatas.

TRIPA GORDA RELLENA PARA PARRILLADA

Ingredientes:

- 1 tripa gorda
- 7 cucharadas de perejil picado
- albahaca picada
- 2 cucharadas de pan rallado
- 2 cucharadas de aceite
- pimienta
- nuez moscada
- 5 dientes de ajo picados
- 3 huevos duros picados
- sal fina

Preparación:

Lavar bien la tripa, si tiene mucha grasa quitarle un poco, darla vuelta para que la grasa quede para afuera.

Mezclar todos los ingredientes y con una cuchara ir relleno la tripa, haciéndolos correr con la mano para que quede parejo. No debe quedar muy llena, pues al cocinarla se achica.

Cocinar a las brasas a fuego suave.

