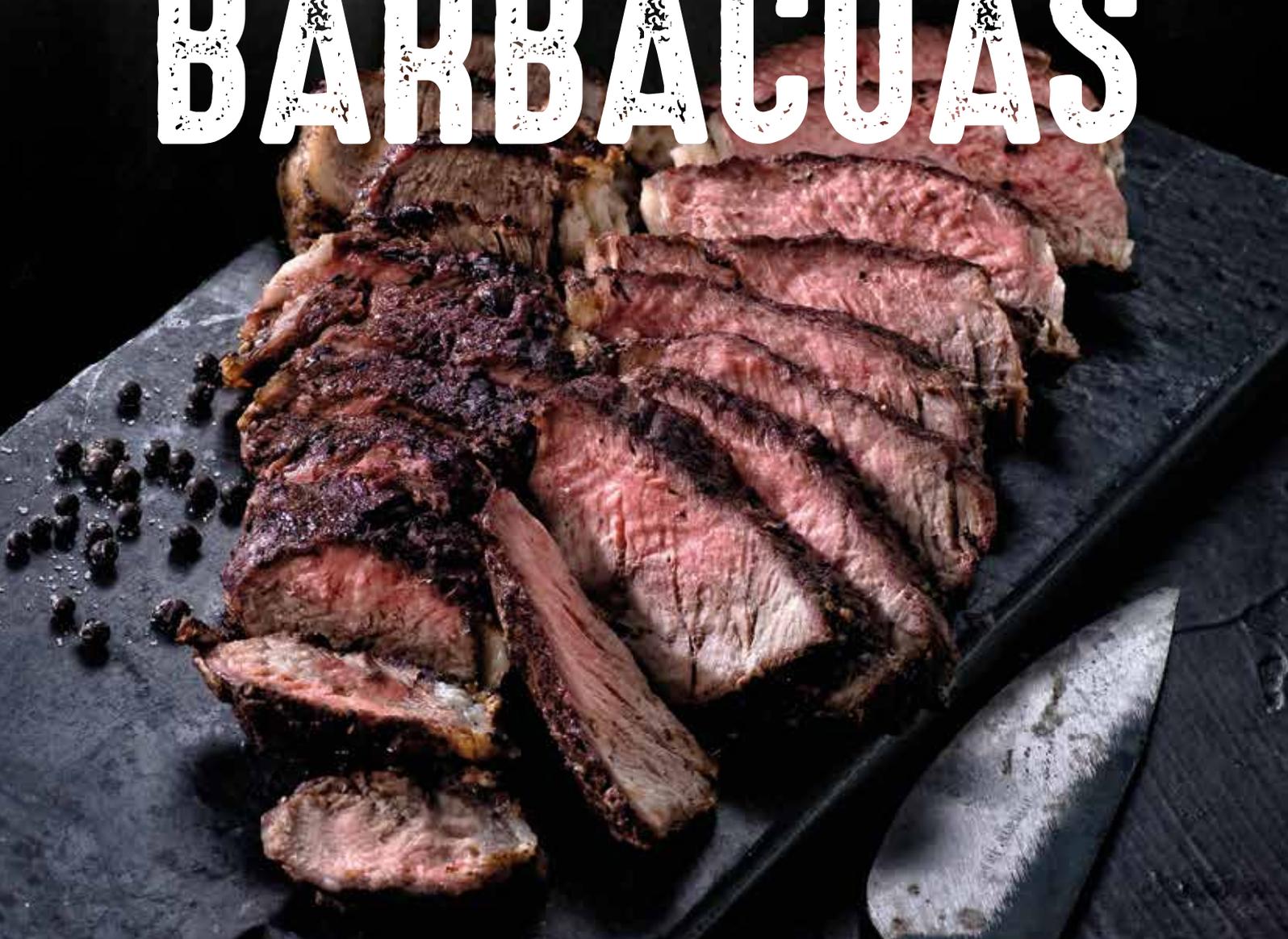




BUENAS BARBACOAS



Sabor & Tecnología

ASAR BIEN LA BAR- BACOA A LA PARRILLA CARNE DE VACUNO Y CORDERO





Debe saber lo siguiente:

1

Dejar reposar la carne en la parrilla por cerca de media hora a temperatura ambiente

Siempre un bistec debiese ser entibiado a temperatura ambiente antes de ponerse en la parrilla. Si en la parrilla se enfría, se necesita más tiempo para llegar a una temperatura adecuada en su interior. Por lo tanto, es mucho mayor el riesgo de que se seque en su exterior.

2

Sazonar o marinar la carne, a más tardar, media hora antes de ponerla a asar.

Sazone o marine temprano el bistec con un marinado AVO o una sazón seca AVO con Marinado Gourmet Liq-Würz. En el mejor de los casos, de 12 a 24 horas antes de que usted ponga la carne en la parrilla, pues, así penetra la sazón de manera óptima en la carne y hace su contextura más tierna. Tan pronto el bistec se ponga a las brasas, se le añade azúcar y proteínas del caldo con la sal y las especias y finas hierbas adicionales. Resulta así una costra de sabor intenso.

3

Los bistecs que se asan con un calor muy directo y muy intenso se ponen francamente oscuros.

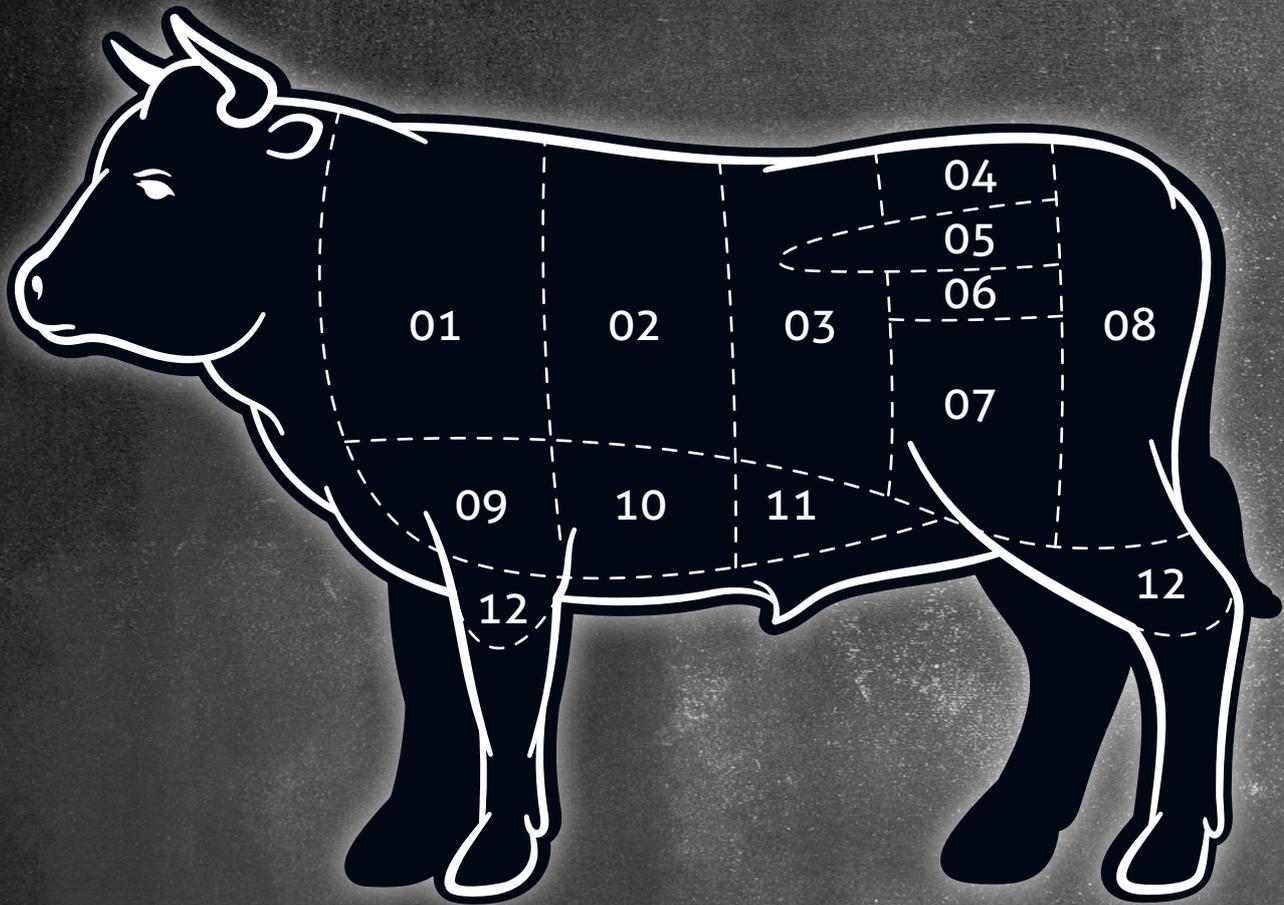
Por no tener piel, los trozos de carne tampoco tienen poros que probablemente se puedan cerrar, es decir ¡pura fantasía! Sin duda, el salteado picante trae los aromas a la superficie para que se esparzan. Usted sólo debiera evitar que la carne entre en contacto con las llamas. Si ya se doró intensamente, en adelante se puede poner a punto con un leve calor indirecto, si esto fuera necesario a causa del grosor.

4

Mantenga siempre su bistec bajo su atenta mirada en todas las circunstancias y reaccione rápidamente

El intervalo en que un bistec pasa de "término medio" a "bien cocido" tiene un promedio de cuatro minutos. Por lo tanto, lo más importante para obtener el punto de cocción perfecto es sacar el bistec de la parrilla a su debido tiempo. En las vacaciones, también se cuece sobre la parrilla aún posteriormente y la temperatura del centro incluso aumenta levemente. Entonces, si el grado de cocción aún no se alcanza, se puede seguir asando sin problemas... ¡no obstante es imposible volver jugoso un bistec demasiado seco!

★ CORTES DE VACUNO AMERICANO ★



Cortes americanos de vacuno

En los EE. UU., los vacunos son despostados completamente diferente a como lo hacemos nosotros en Alemania o también en otros países, como por ejemplo, Gran Bretaña.

La denominación de los cortes no se deja traducir parcialmente al alemán con tanta facilidad. En los EE. UU., pero también aquí, de estos cortes son solicitados crecientemente los cortes de cocción rápida se obtienen a medida, es decir, los bistecs de cada tipo.

01 _ Chuck / Cogote

02 _ Prime Rib / Costilla

03 _ Short Loin / Rosbif

04 _ Sirloin / Bistec de Chorizo

05 _ Tenderloin / Solomillo

06 _ Top Sirloin / Bola de lomo

07 _ Bottom Sirloin / Tapa y contra

08 _ Round / Cadera

09 _ Brisket / Aleta

10 _ Plate / Costilla

11 _ Flank / Matambre

12 _ Shank / Pierna



Tiempo de asar en la Parrilla

El tiempo señalado se refiere al grado de cocción "medio". ¡Los datos son sólo valores de referencia y dependen severamente de los hechos, por ejemplo, del calor real!

Los cortes más grandes y bistecs más gruesos deben reposar sobre la parrilla de 5 a 10 minutos.

Corte	Grosor / Peso	Tiempo
Bistecs, como por ejemplo, el porterhouse, chuletón con solomillo, hueso de tiras, solomillo, bistec de chorizo, lomo bajo, bistec de cadera.	2 cm	6 a 8 minutos (calor intenso directo)
	2,5 cm	7 a 10 minutos (6 a 8 minutos a calor intenso directo, 3 a 4 minutos a calor intenso indirecto)
	3 cm	10 a 12 minutos (8 minutos a calor intenso directo, 4 a 6 minutos a calor intenso indirecto)
	3,5 cm	12 a 16 minutos (8 a 10 minutos a calor intenso directo, 6 a 8 minutos a calor intenso indirecto)
	5 cm	16 a 20 minutos (8 a 10 minutos a calor intenso directo, 10 a 12 minutos a calor intenso indirecto)
Bistec de falda	0,7 a 1 kg / 2 cm	10 a 12 minutos (calor directo intenso, antes y después dejar reposar a temperatura ambiente)
Costillas	3,5 kg	3 a 3,5 horas (20 a 30 minutos a calor medio directo, 2,5 a 3 horas a calor bajo indirecto)
Costillas	1,5 cm	7 a 10 minutos (6 a 8 minutos a calor intenso directo, 3 a 5 minutos a calor intenso indirecto)
Aleta	1 kg	Curar de 4 a 5 horas a 110°C En papel de aluminio, cocer hasta llegar a una temperatura interior de 90 °C durante 2 a 3 horas. Luego sacar la carne de la parrilla y dejarla una hora a temperatura ambiente.

★ CORTES CON HUESOS ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Porterhouse Steak

Se obtiene del Lomo

Bistecs relativamente tierno con una gran cuota de solomillo, muy adecuado para asar en la parrilla de forma directa y en poco tiempo.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Pimienta para Asador Mix Rio Art. 869401



T-Bone Steak

Se obtiene del Lomo

Bistec relativamente tierno con una pequeña cuota de solomillo, muy adecuado para asar en la parrilla de forma directa y en poco tiempo.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Sal con Especies Parrillera Bonanza free Art. 483900



Bone in Strip Steak

Se obtiene del Lomo

Rosbif con hueso sin solomillo, relativamente tierno, muy adecuado para asar en la parrilla de forma directa y en poco tiempo.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
MIRAKEL Red Fire Roast free Art. 484100



Prime Rib

Se obtiene del Lomo

Bistec Cowboy Bistec relativamente tierno de rosbif delantero con hueso, muy adecuado para asar en la parrilla de forma directa y en poco tiempo.



Lafiness Trufas Premium Art. 820150



Tomahawk Steak

Se obtiene del Lomo

Gran bistec se obtiene de la parte delantera del lomo, bistec de costillas de gran tamaño



Lafiness Black Aged Pepper Premium Art. 1931050



Back Ribs

Se obtienen del Costillar

Asado de costillar; corte más bien duro, apropiado para asar a la parrilla a fuego indirecto o para estofar.



Lafiness Rodizio Art. 876750

★ BISTECS ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Tenderloin Steak

Se obtiene del Solomillo

Bistec tierno, muy apropiado para grillar de manera directa y breve o para asar



Lafiness 4 Pimienta Premium Art. 807850



Chateaubriand

Se obtiene del Solomillo

Chateaubriand o filete de solomillo doble es un filete doble, se obtiene de la cabeza o del centro del solomillo de ternera.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Pimienta para Bistec Amarillo Art. 053200



Rib Eye Steak

Se obtiene del Lomo

Bistec relativamente tierno, muy apropiado para grillar brevemente de forma directa o para asar.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Pimienta para Asador Mix Rio Art. 869401



Sirloin Steak

Se obtiene del Lomo

El corte más consistente, muy apropiado para grillar brevemente o para asar.



Lafiness Chimichurri Art. 871850



Teres Major

Se obtiene de la Paleta

De la parte posterior de la paleta, la espaldilla gruesa.



Lafiness Aphrodite Art. 2382300



Flat Iron

Se obtiene de la Paleta

También denominado asado de paleta superior, se obtiene de la parte superior de la paleta del vacuno, del cual los tendones internos fueron separados



Lafiness Japan Art. 1693700

★ BISTECS ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Skirt Steak

Se obtiene del Diafragma

Diafragma del vacuno, muy fibroso, de sabor muy intenso. Ubicado entre la barriga y la aleta.



Lafiness Ginebra Goldbrenner Art. 2128900



Flank Steak

Se obtiene del Matambre

Corte más bien consistente, muy apropiado para grillar directamente.



Lafiness Roasted Jalapeno Premium Art. 808050



Hanging Tender

Se obtiene del Lomo

Arranchera, onglet francesa. Sabor particular intenso, muy fibroso con un fuerte veteado.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Especias para Bistec Indian Art. 2090101



Picanha Steak

Se obtiene de la Cadera

Se obtiene de la parte cercana a la cola con una capa de grasa característica, su denominación viene del origen brasileño del corte. Se usa para hacer churrascos.



Smokey Rub Art. 1829300



Hip Steak

Se obtiene de la Cadera

Bistec tierno de la cadera del vacuno, muy apropiado para grillar brevemente de forma directa o para asar.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Pimienta para Asador Mix Rio Art. 869401



Beef Steak

Se obtiene de la Tapa

Antigua incisión alemana, gran lonja de carne, generalmente cortada una vez en el medio. Idealmente de la novilla.



Lafiness Whiskey & Black Pepper Art. 849154

★ AHUMADOR + AL VACÍO ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



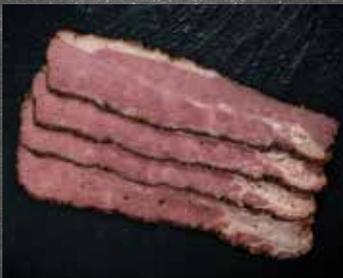
Beef Brisket

Se obtiene de la Aleta

Corte para asado de la aleta del vacuno de debajo de la paleta. Carne de fibras largas particularmente apropiada para ahumar.



Basic Rub Art. 1127100



Pastrami

Se obtiene de la Aleta

Aleta de vacuno curada y ahumada.



Pastrami New York Style Art. 1642200



Round Roast

Se obtiene de la Cadera

Cadera sin filete, apropiada para ahumar.



Hot Smokey Rub Art. 1829400



Standing Ribeye

Se obtienen del Lomo

Corte para asado se obtiene del centro de las costillas superiores, con hueso (sin lomo ni huesos de plumas).



BBQ Rub Art. 1127200



Beef Cheeks

Se obtienen de los Carrillos

Carrillos de vacuno perfectos para estofar. Carne veteada jugosa.



Lafiness Cebollitas/Vino Tinto Art. 847950



Shank

Se obtiene de la Lonja de pierna

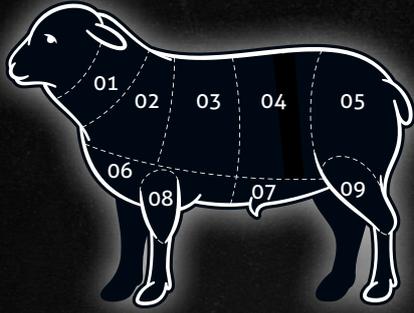
Carne de pantorrilla o estofado. Gran tiempo de cocción, debido a la gran parte de tejidos conjuntivos.



Lafiness Black Garlic Premium Art. 1642800

★ CORTES DE CORDERO ★

La carne de cordero debiera ser de color rojo claro y de fibras finas, la grasa blanca y en ningún caso amarillenta. En la parrilla, se debiera sacar las capas de grasa con cuidado para evitar que haya llamas. Ya que, mayormente los corde-ros aún son menores de un año cuando se les faena, casi todos los cortes son tiernos lo suficiente como para grillar.



Cortes del Cordero

- 01 _ Neck / Cuello
- 02 _ Shoulder / Paletilla
- 03 _ Rib / Costillar
- 04 _ Shortloin / Lomo
- 05 _ Leg / Pierna
- 06 _ Breast / Pecho
- 07 _ Flank / Falda
- 08 _ Foreshank / Mano delantera
- 09 _ Hindshank / Mano trasera



El tiempo señalado se refiere al grado de cocción "medio". ¡Los datos son sólo valores de referencia y dependen severamente de los hechos, por ejemplo, del calor real!

Tiempo de Tiempo de asar en la Parrilla

Los cortes más grandes y bistecs más gruesos deben reposar sobre la parrilla de 5 a 10 minutos.

Corte	Grosor / Peso	Tiempo
Chuleta, filete y salmón	2 a 3,5 cm	10 a 14 minutos (calor medio directo)
Pierna de cordero	1,25 a 1,75 kg	50 a 90 minutos (20 a 30 minutos calor medio directo, 30 a 60 minutos calor medio indirecto)
Cadera de cordero	200 a 300 gr	20 a 30 minutos (5 a 10 minutos calor medio directo, 15-20 minutos calor medio indirecto)
Costillar de cordero	450 a 650 gr	20 a 25 minutos (5 minutos calor medio directo, 15 a 20 minutos calor medio indirecto)



Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Costillar de cordero

Se obtiene del Lomo

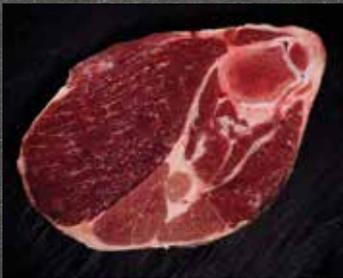
Los cortes más grandes son muy apropiados para saltearlos y luego grillarlos indirectamente.



Chuletas

Se obtienen del Lomo

Corte consistente, muy apropiado para grillar directamente



Pierna (en lonjas)

Se obtiene de la Pierna

Corte consistente, muy apropiado para grillar directamente.



Filete

Se obtiene del Lomo

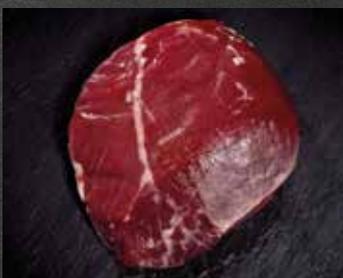
Corte tierno muy apropiado para el grillado directo breve o para asar



Lomo

Se obtiene del Lomo

Corte tierno muy apropiado para el grillado directo breve o para asar



Cadera

Se obtiene de la Cadera

Corte más bien consistente muy apropiado para el grillado directo breve o para estofar.



Debe saber lo siguiente:

1

Los filetes y las chuletas de cerdo son suficientemente tiernos para asarlas solo poco tiempo en la barbacoa.

A diferencia de lo que sucede con la carne de vacuno, en este país, los cerdos vienen tan jóvenes al mercado que su carne tendría primeramente poco tiempo para acumular colágeno y tejido conjuntivo. Ambos factores que preocupan por la firmeza, en la carne de cerdo los llamamos tranquilamente por su nombre: dureza. Gracias a esto, los típicos steaks y chuletas de cerdo que generalmente se obtienen son buenos para el grillado directo breve.

2

Sazonar o marinar tempranamente la carne de cerdo.

Como ya se ha señalado, los cerdos faenados jóvenes aún no han empezado a acumular grasa. ¡Hoy día, la carne de cerdo es incluso tan magra como la de gallina! Esto puede llevar, por ello, a que la carne se seque muy rápido en el proceso de cocción. Sazone o marine temprano el steak con un marinado AVO o una sazón seca AVO con Marinado Gourmet Liq-Würz. En el mejor de los casos de 12 hasta 14 horas antes de grillar. Así la carne permanece jugosa y sabrosa.

3

De arriba a debajo de forma bien pareja

A diferencia de la carne de vacuno o cordero, no debiera saltar los steaks y chuletas de cerdo tan picante que inmediatamente se osurezcan por fuera. Aquí se pide un calor homogéneo y suave, que cueza cuidadosamente la carne sin que la seque en su exterior

4

Hay sólo un grado de cocción correcto en la carne de cerdo: Ésta debe ser rosada.

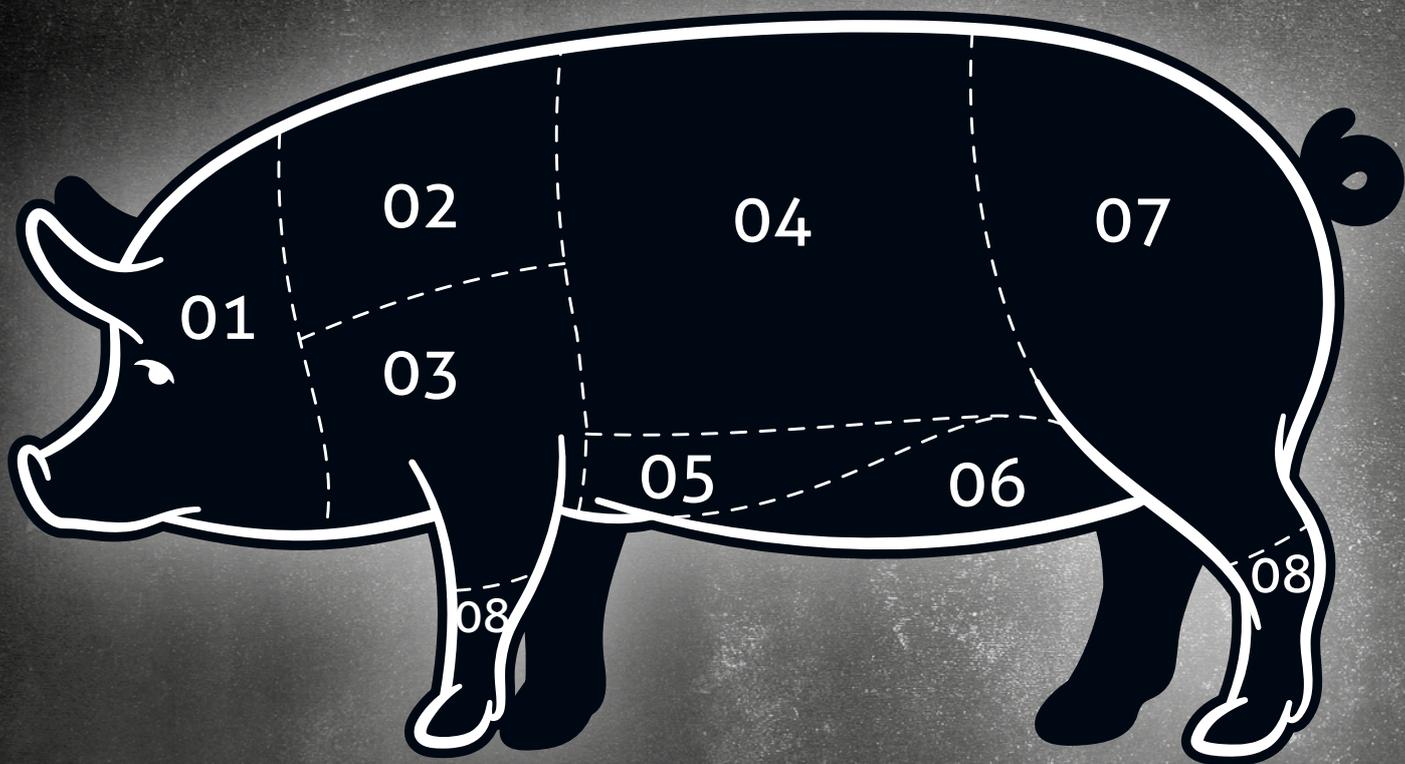
En un comienzo, aún es la carne de cerdo de color rosa intenso; la carne de vacuno estuviese ya en este punto lista para consumir. Sin duda, entre tanto, se debiese esperar hasta que la carne de cerdo adquiera un rosado claro en su interior. Pero, en ningún caso, más tiempo; luego obtiene un color gris y se vuelve, por consiguiente, dura e insípida. La temperatura ideal del centro es de 65 a 70 °C



A close-up photograph of several thick, succulent pork chops that have been grilled to a golden-brown, slightly charred finish. The chops are arranged on a piece of crumpled, light-brown parchment paper, which is placed on a dark, rustic wooden surface. Fresh green thyme sprigs are scattered across the top of the meat, adding a touch of color and freshness. The lighting is warm and focused, highlighting the texture of the meat and the glistening fat.

**CERDO
ASAR BIEN
A LA PARRILLA**

★ cortes de cerdo ★



Cortes del cerdo:

Igualmente, los cerdos se despostan de otra forma en EE. UU., como es el caso de nosotros en Alemania, sin duda, los cortes no se diferencian demasiado ni la obtención de bistecs, por consiguiente, éstos son familiares para nosotros.

En contraposición a nosotros, los estadounidenses comen, sin embargo, la carne de cerdo aún rosa en el centro. Obviamente, es cuestión de gusto y a nosotros nos exige acostumbrarnos. Sin duda, en ningún caso, debiese el centro estar crudo aún. Por lo tanto, una temperatura ideal es de 65 a 70 °C.

01 _ Head / Cabeza

02 _ Blade Shoulder / Cogote

03 _ Arm Shoulder / Paleta, espaldilla

04 _ Loin / Lomo

05 _ Spare Rib / Costillas

06 _ Side / Panzada y falda

07 _ Leg / Cadera y pierna

08 _ Hock / Codillo de pierna



Tiempo de asar en la Parrilla

El tiempo señalado se refiere a una temperatura interna de cerca de 65 a 70 °C. ¡Los datos son sólo valores de referencia y dependen severamente de los hechos, por ejemplo, del calor real! Los

asados, cortes gruesos y chuletas gruesas deben reposar en la parrilla 5 a 10 minutos.

Cortes	Grosor / Peso	Tiempo
Chuletas y steaks con o sin huesos	1 cm	5 a 7 minutos (calor intenso directo)
	2 cm	6 a 8 minutos (calor intenso directo)
	2,5 cm	8 a 10 minutos (calor medio directo)
	3 a 3,5 cm	10 a 12 minutos (6 minutos calor intenso directo, 4 a 6 minutos calor intenso indirecto)
Filete en trozos	450 a 500 g	15 a 20 minutos (calor medio directo)
Costillitas (costillitas de chuletas)	1 kg	3 a 4 horas (calor bajo indirecto)
Costillitas (Schälrippchen)	1,25 a 1,5 kg	3 a 4 horas (calor bajo indirecto)

★ CON HUESO ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Flintstone Steak

Se obtiene de la Pierna

Bistec consistente, muy apropiado para grillar directamente.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Sal con Especies Parrillera Gaucho Art. 881900



Lumberjack Cut

Se obtiene de la Paleta

Bistec consistente, muy apropiado para grillar directamente.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Sal con Especies Parrillera Bonanza free Art. 483900



Tomahawk

Se obtiene de la Paleta

Chuleta de cerdo con pronunciado tocino dorsal y arco de las costillas



Lafiness Trufas Premium Art. 820150



Chop

Se obtiene de la Paleta

Corte relativamente tierno, muy apropiado para grillar brevemente de forma directa o para asar.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Pimienta para Asador Mix Rio Art. 869401



Neck Chop

Se obtiene del Cogote

Corte consistente, muy apropiado para grillar directamente.



Lafiness Roasted Jalapeno Premium Art. 808050



Spare Ribs

Se obtienen de las Costillas

Pieza menos tierna, muy apropiado para el asado indirecto en la parrilla.



Marinada Honey-BBQ Art. 462250

★ SIN HUESOS ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Filete

Se obtiene del Solomillo

Corte tierno, muy apropiado para el grillado directo breve o para asar.



Lafiness 4 Pimienta Premium Art. 807850



Filete de cadera

Se obtiene de la Cadera

Corte consistente, muy apropiado para grillar directamente.



Lafiness Chimichurri Art. 871850



Bife de rápida cocción

Se obtiene del Lomo

Corte tierno, muy apropiado para el grillado directo breve o para asar.



Lafiness Alabama free Art. 482050



Filete de Cuello

Se obtiene del Cogote

Corte más bien consistente, muy apropiado para grillar directamente o asar.



Würz Topping Cerveza negra Art. 1072800



Steak de Leñador

Se obtiene de la Paleta

Bistec consistente, muy apropiado para grillar directamente o asar.



Würz Topping Cerveza de trigo Art. 1072900



Filete de Jamón de Cerdo

Se obtiene del Jamón pierna

Carne magra de encima de la espina del jamón.



Lafiness Parrilla con Ruedas Classic Art. 1245200

★ sin huesos + ahumador ★

Partes más apetecidas de los cortes:



Consejos para sazonar



Presas

Se obtiene del Cogote

Centro del cogote, prolongación del músculo dorsal en el cogote. Particularmente tierno y bien vetado



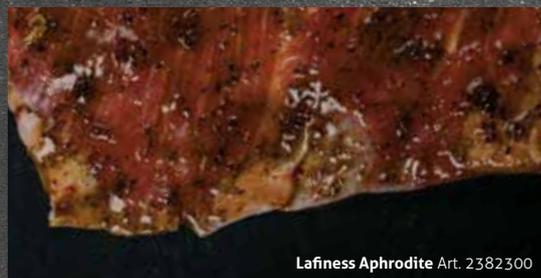
Lafiness Ginebra Goldbrenner Art. 2128900



Secreto

Se obtiene del Cogote

Carne magra del tocino cuello.



Lafiness Aphrodite Art. 2323300



Cuscino

Se obtiene de la Paleta

Tapapecho Apropiado para cocerse en la parrilla o al vacío.



Lafiness Sweet Bacon Art. 2323900



Panceta de cerdo

Se obtiene de la Falda

Lonja de falda de cerdo Apropia para grillar directamente o estofar.



Lafiness Rodizio Art. 876750



Boston Butt

Se obtiene de la Paleta

Paleta de cerdo con hueso, grasa y corteza como también cogote adherido sin hueso. También ideal para Pulled Pork.



MIRAKEL Mama Africa Rub Art. 1453700



Pulled Pork

Se obtiene del Cogote o de la paleta

Corte jugoso del cogote de cerdo, alternativa de la paleta de cerdo. Ideal para la cocción "low & slow" en el ahumador.



Basic Rub Art. 1127100





Muy bien hecho _ 80 °C

Bien hecho _ 60 °C

Medio _ 54 a 56 °C

Medio raro _ 50 a 54 °C

Raro _ 50 °C

Muy raro / inglés _ 45 °C

