

## PRIMAVERA

Empieza con buen pie el año de barbacoa disfrutando de la Weber Kettle original.



## VERANO

Sube de revoluciones con un festival de perritos calientes, barbacoas inteligentes y cócteles a la parrilla.



## OTOÑO

Hora de probar algo nuevo: pizza y bocados dulces, directos desde la barbacoa.



## INVIERNO

Entra en calor con dos clásicos invernales: las imprescindibles costillas asadas y un maravilloso asado de castañas.

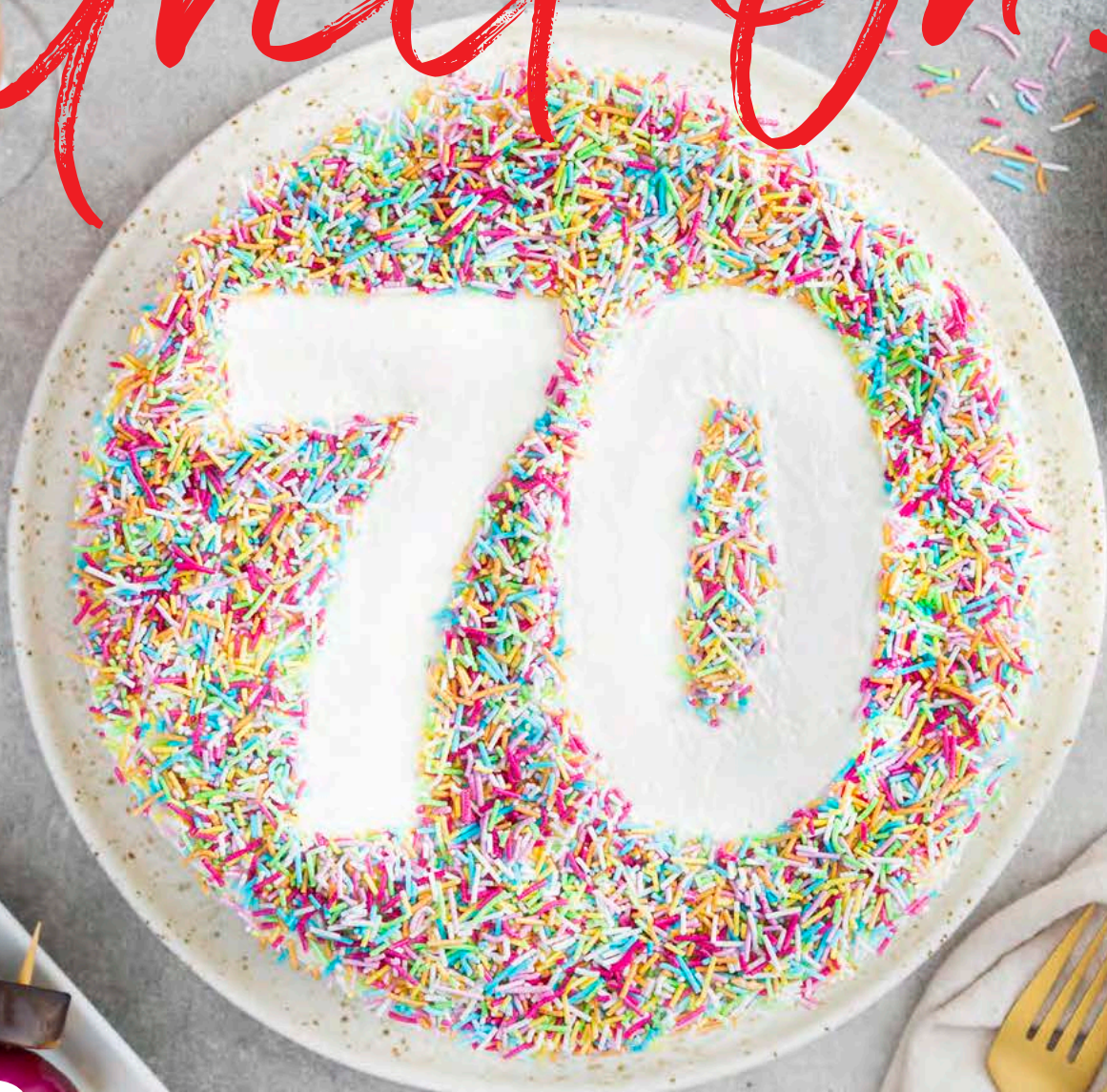


# N.º 8

REVISTA Weber®

2022

# Grill On!



70 1952-2022 YEARS



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

# Primavera

## Verano

## Otoño

## Invierno

**EDITOR**

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH  
Franklinstraße 28/29, D-10587  
Berlín (Alemania)  
Fax: +49 30 700 1496 99  
weber.com  
Director ejecutivo: Hans-Jürgen Herr  
Vicepresidente comercial sénior  
(región EMEA): Dr. Steffen Hahn  
Jefes de equipo: Sophie Gudat, Ernest Ang  
Contacta con nosotros en [weber.com](http://weber.com)

**CONCEPTO, DISEÑO Y PRODUCCIÓN**

BBE Branded Entertainment GmbH  
Alexanderstraße 7, D-10178  
Berlín (Alemania)  
bbe-group.de  
Consejero delegado: Christian Bracht  
Editor jefe: Charlie Robin Jones  
Directores artísticos: Christian Kúpker,  
Lara Nelke  
Jefes de proyecto: Emma Hughes,  
Saskia Schildwach  
Editor: Josie Thaddeus-Johns  
Editor fotográfico: Sabine Sinner

Redactores: Giulia Pines, Gabrielle Cox,  
Sami Emory, Cameron Cook,  
Luisa Rollenhagen, Jameson Johnson

**IMÁGENES**

Portada:  
migas | imágenes de comida,  
Raphael Bruggey  
Interior:  
p. 3: Shauna Summers;  
pp. 4, 5, 10-11, 12, 14-23, 26-29, 34-39,  
42, 44-47: John Brömstrup (fotografía),  
Lukas Grossmann (estilista culinario),

Anna Sourminskaja (estilista de objetos);  
pp. 4, 6-9: migas | imágenes de comida,  
Raphael Bruggey;  
pp. 4, 12-13, 24-25, 30-33, todas  
las imágenes de productos: Weber;  
p. 33: AS Food studio / Shutterstock;  
pp. 40, 42: Matthew Gilson;  
p. 43: PG Studija / Shutterstock;  
p. 49: Lucy Parissi / StockFood;  
pp. 50-51: Klas Fahlén (ilustración);  
todos los íconos: Shutterstock

# ¡Os damos la bienvenida!

## CELEBRAD ESTE AÑO ESPECIAL CON NOSOTROS AL MÁS PURO ESTILO WEBER

Estimados entusiastas de la barbacoa:

Me encantan las celebraciones. Siempre que hay una oportunidad para reunirse y celebrar, acudo en un abrir y cerrar de ojos, y más especialmente si voy a tener algo sabroso crepitando en la barbacoa detrás de mí. Y este año, sin duda, estamos de fiesta en Weber, porque (redoble de tambores...), ¡el diseño de la emblemática barbacoa Weber Kettle cumple 70 años! Eso es mucho tiempo, y estamos orgullosos de cómo han evolucionado las barbacoas Weber durante todo ese período: desde la cocción inteligente con WEBER CONNECT hasta los nuevos accesorios WEBER CRAFTED que hacen que experimentar en casa sea un juego de niños, pasando por la auténtica obra maestra de diseño, tan fácil de usar, que representa nuestro nuevo modelo de Genesis.

Tanto si os hacéis con la nueva Weber Kettle conmemorativa del 70 aniversario como si sacáis a vuestra vieja compañera para nuevas aventuras, esperamos que encontréis un modo de celebrar este gran año en compañía de familiares y amigos. Al fin y al cabo, sois vosotros, los fans de Weber, quienes habéis hecho de este viaje de 70 años un éxito rotundo.

En esta edición de la revista Grill On encontraréis ideas culinarias de sobra para cada ocasión, sin importar en qué momento del año os podáis reunir. Conforme los días se vuelvan más luminosos, quizá giréis la vista hacia los italianos, que hacen de la primavera un festín de temporada, asando un succulento cordero abierto en mariposa marinado en anchoas, romero y limón.

O puede que os vayan más las fiestas veraniegas de tono informal, en cuyo caso no dudaréis en preparar perritos calientes con ingredientes para combinar al gusto. Desde los clásicos perritos calientes con mostaza y ketchup hasta nuestra versión gourmet con mayonesa al aguacate, siempre hay algo para el gusto de todos. Una fiesta no es tal

si no hay postres, y yo disfruto sorprendiendo a mis invitados con un muy especial preparado en la barbacoa: un otoñal dulce de ciruela causará sensación. Después, conforme las noches se vuelven más frías y el invierno se asienta, es el momento perfecto de preparar un asado que llene muchos estómagos y, para mí, un buen costillar de ternera es la mejor forma de obsequiar a mis seres queridos.

No importa dónde estemos, en los últimos años todos hemos descubierto algo sobre las cosas que verdaderamente importan. Para nosotros en Weber, eso nos ha ayudado a concentrarnos, además de en las personas que nos rodean, también en el medioambiente, porque queremos asegurarnos de que cuidamos de los demás, se encuentren cerca o lejos. Con esa idea en mente, hemos tomado la decisión de que esta edición de Grill On sea exclusivamente digital. Al dar este paso como empresa, estamos ahorrando toneladas de papel y participando en la defensa del medioambiente. Ello también nos permite enriquecer nuestro contenido para que os resulte más envolvente a vosotros, nuestros lectores.

Esperamos que disfrutéis de este número de Grill On allá donde os lo encontréis en vuestro periplo con la barbacoa.

¡Hasta la próxima, parrilleros!

**HANS-JÜRGEN HERR**  
Presidente (región EMEA)



# Índice

ANIVERSARIO



PRIMAVERA



VERANO

## Décadas de Kettle 06

Rememoramos la emblemática barbacoa de Weber

Durante los últimos 70 años, comunidades de todo el mundo se han reunido alrededor de la Kettle para celebrar, y cada nueva década ha traído consigo una nueva oleada de innovación en la barbacoa. Para conmemorar este linaje, Weber ha lanzado una edición 70 Aniversario del emblemático diseño, la cual recupera muchas de sus características históricas e innovadoras a lo largo de estas décadas.



RECETA: Tarta de brownie de chocolate 09

## Preguntas candentes 12

Respondemos a todas tus dudas sobre la barbacoa



## El buen hacer italiano 14

Cordero de Pascua y la dulce vita

RECETA: Alcachofas a la barbacoa 16

RECETA: Pierna de cordero 17

abierta en mariposa

## Festival de perritos calientes 20

Por qué deberías dedicarle un día a este clásico

RECETA: Perrito caliente clásico americano 22

RECETA: Perrito caliente clásico americano 23



## Belleza en negro 24

Los detalles de diseño de la nueva SmokeFire

RECETA: Pecho de angus negro ahumado durante 12 horas 25

## Tradición frente a tecnología 26

Cuándo conectarse, y cuándo volver a las raíces

RECETA: Alitas de pollo ahumadas 26

RECETA: Salmón con piel crujiente 27

# LA CULTURA DE LA BARBACOA, ESTACIÓN A ESTACIÓN: UN AÑO DE HISTORIAS, RECETAS Y TRUCOS DE BARBACOA EN GRILL ON!, LA REVISTA DE WEBER.



## OTOÑO



## INVIERNO



### Tragos ahumados 28

Maximiza el sabor con estas bebidas a la parrilla

### RECETAS: Sour de piña a la parrilla, 29

Mojito con mango ahumado y maracuyá

### La guerra del picoteo 30

Mejora tus entrantes con estos bocados rápidos



### RECETAS: Quiche de cebolla, 31

Bocados de salchicha, Champiñones rellenos

### RECETAS: Magdalenas de pan y beicon, 32

Rollito de currywurst

### RECETAS: Albóndigas con tomate, 33

Tortilla de cerdo desmenuzado

### El lote completo 36

Con las superficies adecuadas, en la barbacoa puedes cocinar cualquier cosa

### RECETA: Pizza al estilo napolitano 37



### Paladar goloso 38

Las frutas más frescas del otoño, asadas para convertirse en los mejores postres

### RECETA: Crujiente de manzana, 39

Dulce de ciruela

### Entrevista: Alex Mecker 40

Alex Mecker crea productos Weber aptos tanto para principiantes como para profesionales de la barbacoa

### RECETA: Panceta teriyaki 42

### RECETA: Sopa de calabaza 43

entera asada

### El momento de la carne 46

Por qué la estación más fría del año es perfecta para disfrutar de succulentos cortes

### Frutos secos al rescate 48

Reconfortantes y saludables: descubre el mejor modo de asar frutos secos este año

### RECETA: Asado de castañas, 48

pistachos y remolacha

### Queridos Reyes Magos... 50

Lo que todo entusiasta de la barbacoa debería pedirle a sus majestades



ANIVERSARIO



# Décadas de Kettle...

UN EMBLEMÁTICO DISEÑO  
CUMPLE 70 AÑOS.

Todo comenzó con la búsqueda del mejor filete a la barbacoa. En 1952, un empleado de Weber Brothers Metal Works llamado George Stephen se trajo a casa dos mitades de una boya de metal de la nave de la empresa. Estaba cansado de braseros abiertos y carne desigualmente hecha; quería crear un nuevo tipo de barbacoa. Con un poco de experimentación, Stephen forjó una tapa semiesférica que, gracias a los orificios practicados en ella, podía mantener una llama estable. ¡Y así fue como nació la barbacoa Weber Kettle!

# ¡Por más barbacoas!

Durante los últimos 70 años, comunidades de todo el mundo se han reunido alrededor de la Kettle para celebrar, y cada nueva década ha traído consigo una nueva oleada de innovación en la barbacoa. Al fin y al cabo, no hay mejor forma de celebrar una gran ocasión que con una barbacoa en el patio o jardín de casa. Una vez encendida, los invitados pueden comer lo que quieran, cuando quieran. Y eso es lo más importante cuando estás celebrando. Desde bodas a bodas de diamante, desde nacimientos a celebraciones del 18 cumpleaños, la Weber Kettle ha estado siempre ahí, apareciendo incluso en programas de televisión como Los Simpson o Los Soprano.

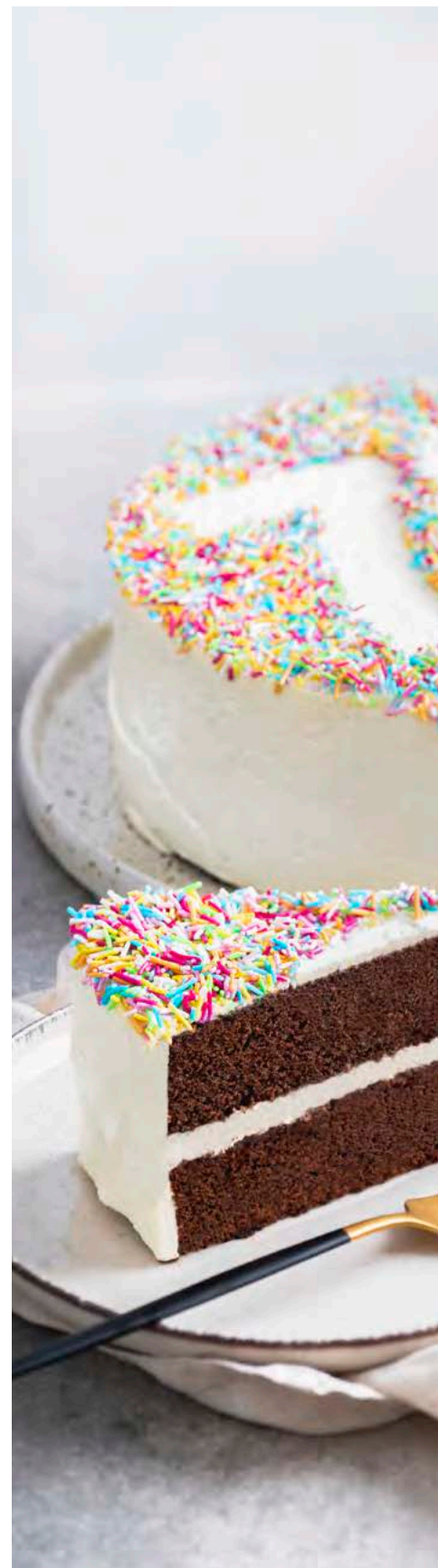
Es innegable: la Kettle se ha convertido al mismo tiempo en un icono culinario y cultural. Para conmemorar este linaje, Weber ha lanzado una edición 70 Aniversario del emblemático diseño, la cual recupera muchas de sus características históricas e innovadoras a lo largo de estas décadas. Sus asas de material compuesto pirorresistente incluyen decoración exclusiva del 70 aniversario, mientras que la tapa está adornada con una chapa especial inspirada en los ornamentos automovilísticos del capó. Es un asunto familiar, y de ahí las 12 estrellas del diseño del tapacubos en referencia al número de hijos de George Stephen.

Este momento tan especial exige celebrarse con algo dulce, ¿y qué mejor que un postre elaborado en una barbacoa de carbón? Pasa el rato afuera con tus invitados mientras sigue la fiesta y esos deliciosos brownies llegan recién hechos: las conversaciones se pausan por un momento para admirarlos y degustarlos. Esperamos que alcés tu copa con nosotros al empezar a cortar la tarta para conmemorar estos 70 años haciendo sonreír al mundo.

## EDICIÓN ANIVERSARIO: MASTER-TOUCH GBS E-5755



Ve un paso más allá y disfruta de un sinfín de nuevas posibilidades con esta legendaria barbacoa de carbón equipada con una resistente rejilla de cocción GBS cromada. Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).







## TARTA DE BROWNIE DE CHOCOLATE

**RACIONES:** 8-10

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 35-45 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Molde de repostería

170 g de pepitas de chocolate semidulce  
 115 g (1 barra) de mantequilla sin sal, en 8 trozos, más mantequilla ablandada para engrasar el molde  
 175 g de azúcar granulado  
 3 huevos grandes, a temperatura ambiente  
 175 g de harina  
 30 g de cacao natural en polvo  
 ½ cda. de canela molida  
 ½ cda. de bicarbonato de sodio  
 ¼ de cda. de sal marina gruesa  
 2 cdas. de azúcar glas



Añadir la mezcla de chocolate y procesar hasta homogeneizar. Con una espátula de goma, pasar la masa al molde de repostería y distribuirla bien.

1. Preparar la barbacoa para cocción indirecta con calor medio (180 °C).

2. En una cacerola mediana sobre un fogón a fuego muy bajo, derretir los trozos de mantequilla y las pepitas de chocolate, removiendo a menudo (con cuidado de que no se quemé el chocolate). Retirar la cacerola del fuego.

3. En un bol grande, batir los huevos y el azúcar con una batidora eléctrica a velocidad media-alta hasta que la mezcla adquiera un tono pálido y esté esponjosa (unos 4-5 minutos).

4. En otro bol grande, tamizar la harina, el cacao en polvo, la canela, el bicarbonato de sodio y la sal.

5. Engrasar el interior de un molde circular de repostería de 23 cm con mantequilla ablandada.

6. Con la batidora a velocidad baja, incorporar la mezcla de harina a la de huevo y azúcar.

7. Hornear la tarta con calor medio indirecto durante 35-45 minutos, manteniendo la tapa cerrada y girando el molde 90 grados tras unos 20 minutos. Estará hecha cuando, al insertar un palillo de madera en el centro, salga con migas húmedas adheridas. Retirar de la barbacoa y dejar enfriar por completo en el molde sobre una rejilla (alrededor de 1 hora). Ponerlo boca abajo y desmoldar la tarta sobre una fuente para servir. Darle la vuelta a la tarta con cuidado. Tamizar el azúcar glas a través de un colador de malla fina por encima. Cortar en porciones. Servir a temperatura ambiente.



PRIMAVERA

# Primavera

EMPIEZA EL AÑO DE BARBACOA

Esta temporada es momento de encender la barbacoa y aprovisionarse con los sabores más frescos y atractivos para dejar atrás el frío y la lluvia.





# Preguntas candentes

EN TODO EL MUNDO, LA GENTE APRENDE CON LOS GRILL MASTERS DE LA BARBACOA DE LA WEBER GRILL ACADEMY. AQUÍ RESPONDEN A ALGUNAS DE TUS PREGUNTAS.



Dominar la cocina a la barbacoa, como sucede con todas las artes culinarias, exige tiempo, paciencia y pasión. Pero eso no quiere decir que tengas que convertirte en una persona experta para poder disfrutar de entrada con todo lo que tu barbacoa te reserva. Parte de la diversión cuando desarrollas tus habilidades culinarias es aprender nuevas recetas, experimentar con ingredientes interesantes y descubrir técnicas novedosas. Tanto si estás empezando como si buscas perfeccionar tus dotes, siempre hay algo más que aprender.

Para ayudarte en tu camino con Weber, nos sentamos con tres chefs y les hacemos algunas de las preguntas más candentes sobre su experiencia. Estos chefs, que han cocinado de todo en la barbacoa, desde un succulento cerdo desmenuzado a una dulce langosta fresca, están encantados de compartir su sabiduría con nosotros. Sea cual sea tu grado de experiencia, no cabe duda de que sus conocimientos pueden resultarte una sabrosa fuente de inspiración.

Para que tengas una mejor idea de lo que es posible preparar en tu barbacoa Weber, nos hemos puesto en contacto con varios de los chefs de Grill Academy en toda Europa, les hemos pedido consejo y les hemos preguntado qué les hace disfrutar como maestros parrilleros. Encuentra tu escuela Grill Academy más cercana en una escuela de cocina de tu zona a través del sitio de Weber.



**BASTIAAN BEEKHUIS  
Y NIELS GEUCHIES, BBQPROOF  
PAÍSES BAJOS**

¿HAY ALGÚN PLATO QUE SIEMPRE HAYÁIS QUERIDO PREPARAR EN LA BARBACOA, PERO QUE TODAVÍA NO HAYÁIS TENIDO LA OPORTUNIDAD DE HACERLO?

**BB y NG:** Sería un lechón entero en el espetón. Lo vemos a veces en las redes sociales y pensamos "¡no es algo que cocines cada día!".

VUESTRAS HAMBURGUESAS SON INTENSAS. ¿CUÁL ES VUESTRO SECRETO PARA CONSEGUIR UNA HAMBURGUESA PERFECTA EN LA BARBACOA?

**BB y NG:** Hay que partir de la mejor ternera picada que puedas encontrar (o picarla tú). Después de asar la carne, es importante crear múltiples capas con diferentes experiencias de sabor. Empieza con salsa para hamburguesas, añade lechuga, la hamburguesa, queso cheddar, beicon y, por último, unos pepinillos. ¡Cuando des el primer mordisco, vas a alucinar!

¿QUÉ PLATO SORPRENDENTE A LA BARBACOA RECOMENDARÍAS A LOS ESTUDIANTES DE WEBER GRILL ACADEMY?

**AS:** En varias ocasiones he cocinado caviar de esturión beluga, porque el sabor y la textura del caviar a la barbacoa es realmente increíble. Lo he preparado en varias ocasiones; una vez, para un grupo de chefs, ¡los cuales quedaron gratamente sorprendidos por el resultado!



**TIMM VLADIMIR,  
TIMM VLADIMIRS KØKKEN  
DINAMARCA**

¿QUÉ COSA EN PARTICULAR DESEARÍAS QUE SUPIERAN LOS COCINEROS EN GENERAL SOBRE LA COCINA A LA BARBACOA?

**TV:** ¡Que no tiene por qué ser tan terriblemente difícil! Creo que muchos cocineros tradicionales tienen un poco de miedo de la barbacoa. Piensan que es una forma distinta de cocinar y no algo a lo que estén habituados, por lo que intentan evitarla. Ojalá supieran que, si trasladan sus conocimientos de cocina a la barbacoa, van a disfrutar pero que mucho. Una vez que te acostumbras a la distinta distribución del calor que te ofrece la barbacoa, ya lo tienes. No es más que un grado más de conocimientos que se añaden a tus habilidades como cocinero y a tu dominio de los sabores.



¿CUÁL ES LA COMIDA MÁS INSÓLITA QUE HAS COCINADO NUNCA EN LA BARBACOA?

**TV:** ¡Cola de canguro! Fue en medio de la Australia más rural, y estaba cocinando con dos mujeres aborígenes. Tomamos el rabo entero del animal, con piel, pelo y todo, y lo echamos al fuego hasta que el pelo se quemó completamente. Luego lo envolvimos en papel de aluminio y lo terminamos en las brasas. Por desgracia, ¡no fue nada agradable! También cocinamos unas larvas witchetty; a pesar de ser grandes y tener una textura viscosa, sabían bastante bien, un poco como maíz asado.

**JAN HENRIK SYVERSEN,  
GLADKOKKEN  
NORUEGA**



GLADKOKKEN, EN NORUEGO, SE TRADUCE COMO EL CHEF FELIZ. ¿QUÉ TE HACE TAN FELIZ DE PREPARAR COMIDA?

**JHS:** Me encanta compartir conocimientos sobre cocina de forma sencilla y modesta con toda la gente que me sigue. ¡Conseguir que triunfen en la cocina me hace feliz!

¿CUÁL ES TU COMIDA IMPRESCINDIBLE PARA UNA BARBACOA CON UN GRUPO NUMEROSO?

**JHS:** Cerdo desmenuzado. Es increíblemente jugoso y lleno de sabor. Si necesitas cocinar para un grupo numeroso, el cerdo es muy fácil de preparar en grandes cantidades, y lo puedes combinar con muchas especias distintas. Y como recompensa adicional: la carne es muy asequible.

¿CUÁL ES EL SECRETO PARA PREPARAR EL FILETE PERFECTO EN LA BARBACOA?

**YG:** Cocinar la carne por cada lado en una parrilla muy caliente durante un período de tiempo muy breve, dejarla reposar a continuación durante el mismo tiempo y, finalmente, recalentarla durante unos segundos para conseguir unas buenas marcas. Dicho esto, ¡la calidad de la carne es el factor más importante!

Si quieres ver los videos de los chefs de Grill Academy respondiendo a las preguntas más candentes en todo lo que respecta a la barbacoa, visita [weber.com](http://weber.com).



PRIMAVERA

El buen  
hacer  
italiano





El asado de Pascua perfecto: cordero marinado en romero y cocinado en la barbacoa hasta que se dore bien.

## CON LA SEMANA SANTA, LLEGAN LAS VERDURAS, EL MEJOR CORDERO FRESCO Y LA FAMILIA: Y NO HAY PAÍS DONDE SE CELEBRE CON MAYORES FAUSTOS QUE EN ITALIA

En toda Italia, la Pasqua es un momento del año cargado de tradición. Muchos de los ritos de este tiempo tan especial están firmemente arraigados: las misas solemnes, las procesiones (algunas de las cuales duran todo el día), las reuniones familiares y, por supuesto, una comida suntuosa.

Las reuniones de Semana Santa, como muchas otras celebraciones italianas, rebosan comida y bebida. Tras las semanas más calmadas e introspectivas de la cuaresma, es momento de celebrar las delicias de la tierra con productos de temporada. En todo el país, cada región tiene su propia forma de celebrar esta festividad. Platos sencillos y complicadas recetas van pasándose de generación en generación, cada una con sus pequeñas variaciones. Por ejemplo, en Cerdeña, el plato clásico es el lechón asado en el espetón, pero, cerca de los Alpes, te encontrarás lengua de ternera hervida acompañada de rábano picante.

La mayoría de comidas de Semana Santa, sin embargo, tienen orígenes humildes. El antipasto o entrante puede consistir en algo tan sencillo como corallina, un tipo de salami que se sirve con pan al queso y huevos duros, o tan sutil como vignarola, que combina en un delicioso guiso los sabores de las verduras de primavera y las habas. A todo ello se suman los panes festivos, los pastelitos rústicos, las empanadillas, la frescura de los risottos de primavera y el aporte energético de la lasaña.

Pero, lo que realmente define a una comida de Semana Santa es el plato principal, que siempre es una carne laboriosamente preparada y, muy probablemente, cordero lechal. Este cordero se prepara de tantas formas distintas como ciudades existen en Italia, pero la clave está en rendir tributo a los sabores y las texturas de esta carne especial, ya sea guisado, bra-seado o, por supuesto, asado en la barbacoa. En Roma, por ejemplo, el cordero de Pascua se sirve asado. Después de marinarse en rome-

ro, ajo y aceite de oliva, la carne se asa hasta que se dora bien sobre las llamas danzantes de una barbacoa.

Las verduras de temporada que lo acompañan son igual de importantes, y complementan su intenso aroma. Unas de las preferidas son las alcachofas: pruébalas tostadas en la barbacoa con un poco de mayonesa al ajo. Y, para recrear una auténtica Semana Santa italiana, pon el colofón a este recital de sabores con un exquisito postre como la colomba di Pasqua, un pastel al huevo con fruta confitada y almendras, o la pastiera, una especialidad napolitana con ricotta y huevo que se infundiona con agua de azahar.

Lo mejor de la comida italiana de Semana Santa es que se trata de alimentos y recetas que todos pueden probar. Tu cocina al aire libre y tu barbacoa, pueden hacerle un pequeño hueco a una de las cunas del sabor mediterráneo en cualquier momento del año.



## ALCACHOFAS A LA BARBACOA

CON MAYONESA AL AJO

**RACIONES:** 4

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 30 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 5 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:**

WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System

230 g de mayonesa  
2 dientes de ajo medianos, picados  
60 ml de zumo de naranja recién exprimido  
½ cdta. de sal  
4 alcachofas, de unos 280 g cada una  
1 cda. de aceite de oliva virgen extra  
½ cdta. de estragón seco

1. En un bol pequeño, mezclar la mayonesa con el ajo, el zumo de naranja y ¼ de cdta. de sal, y refrigerar hasta el momento de usar.

2. Cortar los tallos de las alcachofas dejando 2-3 cm. Arrancar las hojas exteriores más oscuras. Si aún quedan hojas algo espinosas, cortar las puntas con unas tijeras.

3. Colocar un soporte para cocinar al vapor en una cacerola grande y añadir agua hasta la base del soporte. Llevar el agua a ebullición e introducir las alcachofas boca abajo. Tapar la cacerola y dejar cocinando al vapor hasta que las alcachofas estén tiernas (20-25 minutos), añadiendo más agua si fuera necesario. Para comprobar si están hechas, clavar un cuchillo en la base de la alcachofa: debería entrar y salir fácilmente sin oponer resistencia.

4. En cuanto las alcachofas estén listas, trasladarlas a un bol grande con agua helada. Escurrirlas bien, colocarlas en un plato con los tallos hacia arriba y dejarlas enfriar completamente.

5. Preparar la barbacoa para cocción directa con calor medio (180-230 °C). Cortar las alcachofas por la mitad longitudinalmente a través del tallo. Con una cucharita, sacar rascando las hojas violáceas y la pelusilla del centro. Pintar bien las alcachofas con el aceite y sazonar uniformemente con el estragón y la sal.

6. Limpiar las rejillas de cocción con un cepillo. Asar las alcachofas con calor medio directo, manteniendo la tapa cerrada, hasta que estén calientes y ligeramente quemadas (4-6 minutos), dándoles la vuelta una o dos veces. Sacar de la barbacoa y servir calientes, a temperatura ambiente o frías, acompañadas de la mayonesa al ajo.

### MASTER-TOUCH 5750



¡Prepárate para crear tus obras maestras culinarias! La barbacoa de carbón más vendida de Weber, con la versatilidad del sistema WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System y útiles funciones como el sistema de limpieza One-Touch. Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).





# PIERNA DE CORDERO ABIERTA EN MARIPOSA

CON ANCHOAS Y LIMÓN

**RACIONES:** 6

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 30 minutos, más 1 hora para marinar

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 90 minutos

1 pierna de cordero entera  
6 anchoas  
4 dientes de ajo grandes, pelados  
4 cdas. de hojas de romero fresco  
2 limones, exprimidos;  
también la ralladura  
Sal y pimienta  
Aceite de oliva

1. Para deshuesar y abrir en mariposa la pierna de cordero, comenzar localizando el hueso y, después, practicar una incisión sobre él para dejarlo a la vista. Cortar hasta el hueso y a lo largo de él en busca de la articulación al final. Seguir cortando alrededor del hueso y replegando hacia atrás la carne conforme se avanza.

2. Encontrar la articulación que une el hueso de la pierna al jarrete. Separar ambos de la pieza principal de carne. Una vez separados el hueso de la pierna y el del jarrete, buscar la articulación que los conecta y cortarla. Reservar el hueso de la pierna y el jarrete del cordero.

3. Ahora ya se puede empezar a cortar en mariposa la pierna de cordero para lograr un grosor similar en toda la pieza a la hora de asarlo. Empezar descartando los trozos más grandes de grasa. A continuación, comenzar a abrir las secciones más gruesas de la carne; trabajar practicando incisiones horizontalmente y verticalmente para lograr un grosor uniforme.

4. Picar muy bien 6 anchoas, 4 dientes de ajo grandes y 4 cdas. de hojas de romero. Mezclar todo en un bol pequeño y, después, añadir la ralladura y el zumo de 2 limones, y un buen chorro de aceite de oliva. Sazonar.

5. Frotar el cordero con el marinado y dejar la carne en él durante al menos 1 hora.

Mientras la carne se marina, preparar la barbacoa para calor medio indirecto (180 °C) y el método de 50/50.

6. Marcar el cordero unos 2 minutos por cada lado y, después, pasarlo a calor indirecto y asarlo aproximadamente durante 1,5 horas o hasta que la temperatura interior alcance 65 °C, manteniendo la tapa cerrada. Dejar reposar antes de servir.

## CONSEJO

El hueso de la pierna puede usarse como protector al asar carnes, o para caldo. Congela los huesos hasta que tengas suficientes para preparar un caldo. El jarrete está mejor asado a fuego lento. Congélalo y, cuando tengas un par, úsalos como parte de una receta a fuego lento.



VERANO





# Verano

¡LLEGA EL CALOR!

Cuando las temperaturas empiezan a subir, y nos habituamos a la manga corta, llega el momento de encender la barbacoa y aprovechar su época álgida del año para darle un giro de tuerca.





# Festival de perritos calientes



## ¿QUIÉN NO SE APUNTA A UNAS SALCHICHAS? POR QUÉ EL HUMILDE PERRITO CALIENTE MERECE SER EL PROTAGONISTA ESTE VERANO

Puede que el perrito caliente se haya inventado en Alemania y, sin duda, las denominaciones de las salchichas no mienten (frankfurt, vienesa), pero ahora es un alimento degustado y apreciado en todo el mundo. En Estados Unidos, este sencillo bocadillo de salchicha es toda una insignia veraniega, y su presencia es indispensable en muchas barbacoas gracias a su facilidad de preparación y versatilidad. Puedes preparar un perrito caliente con cualquier tipo de carne, acompañarlo de cualquier relleno y, por su pequeño tamaño, puedes saborearlo con una mano mientras sostienes una bebida en la otra.

Con tanta comodidad, ¿por qué no celebrar tu propia fiesta de perritos calientes? Empieza asegurándote de que las salchichas estén a temperatura ambiente (cómpralas frescas y sácalas del frigorífico con antelación suficiente) y de que tu barbacoa esté caliente, pero sin que achicharre. Eso te garantizará que se hagan uniformemente sin quemarse. Te aconsejamos que las coloques perpendiculares a la rejilla para lograr unas marcas perfectas. Deja los panecillos apenas un momento para tostarlos ligeramente antes de servir.

Usa los rellenos para acompañar a tus invitados en un recorrido por las diferentes tradiciones culinarias de los Estados Unidos. El perrito caliente neoyorquino tiene ketchup o mostaza, chucrut o salsa vinagreta, mientras que en Chicago le añaden cebolla picada, tomate fresco y pepinillos. En Tennessee, envuelven el perrito en beicon y lo bañan en salsa barbacoa; pero en Detroit prefieren un buen puñado de queso cheddar. En Cincinnati le ponen salsa de chile, y en Arizona, lo cubren de judías pintas, aguacate y jalapeños inspirándose en el sabor de sus vecinos mexicanos.

Aun si no tienes todos esos ingredientes, lo que sí debes tener siempre son perritos calientes para todos, tanto de carne como veganos. Cada tipo de relleno debe ir acompañado, al menos, por otros dos; anima a tus invitados a que experimenten. Asegúrate de prepararlo bien, controlando la cocción en la barbacoa y disponiendo salsas y acompañamientos abundantes, y la recompensa será crujiente y sabrosa. Al fin y al cabo, el perrito caliente perfecto debería ser toda una dosis de nostalgia dentro de un panecillo.

## PERRITO CALIENTE CLÁSICO AMERICANO

**RACIONES:** 8

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 5 minutos

2 tomates medianos, cortados en mitades y, después, transversalmente en rodajas de 0,5 cm

8 salchichas 100 % ternera, de unos 115 g cada una

8 panecillos de perrito caliente, preferiblemente con semillas de amapola, abiertos 16 guindillas

2 pepinillos, cortados transversalmente

1 cebolla amarilla pequeña, bien picada

120 g de salsa vinagreta dulce, preferiblemente verde

Salsa vinagreta al estilo Chicago, al gusto

Mostaza amarilla, al gusto

Sal de apio

1. Preparar la barbacoa para cocción directa con calor medio (180-230 °C).

2. Limpiar las rejillas de cocción con un cepillo. Cocinar los perritos calientes con calor medio directo y manteniendo la tapa cerrada. Hacerlos hasta que estén bien dorados (4-5 minutos), dándoles la vuelta una vez. Durante los últimos 30 segundos, tostar los panecillos con calor directo con el corte hacia abajo.

3. Colocar un perrito caliente asado en cada panecillo con dos rodajas de tomate, dos guin-

dillas, una lámina de pepinillo, cebolla picada, salsa vinagreta y mostaza. Rematar con una pizca generosa de sal de apio. Servir caliente.

### WEBER Q 3200



Descubre lo mejor de cada mundo. Una barbacoa de gas moderna que queda perfecta en el patio, con la potencia de dos quemadores. Lo bastante pequeña para caber en una pequeña terraza y perfecta para esos días de verano.

Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).

### CONSEJO

¡Potencia el sabor de tus perritos calientes experimentando un poco con los panecillos! Prueba con un tierno brioche o una crujiente baguette. Puedes tostar ambos ligeramente dejándolos sobre la rejilla alrededor de 1 minuto por cada lado.





## PERRITO CALIENTE GOURMET CON MAYONESA AL AGUACATE

**RACIONES:** 4

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 30 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 5 minutos

1 aguacate Hass maduro, troceado  
230 g de mayonesa  
1 chile jalapeño, sin semillas y troceado  
1 cda. de chalota, troceada  
1 cda. de zumo de limón recién exprimido  
1 diente de ajo, picado  
¼ de cdta. de sal marina gruesa  
¼ de cdta. de pimienta negra recién molida  
8 perritos calientes, 100 % ternera de calidad  
8 panecillos de perrito caliente, abiertos  
450 g de chucrut (en bote o en paquete), escurrido y calentado  
450 g de tomates maduros, sin el corazón ni las semillas, troceados  
¼ de manojo de hojas de cilantro fresco, troceadas  
½ cebolla roja, bien picada

1. En un procesador de alimentos, combinar la mayonesa con el aguacate, el jalapeño, la chalota, el zumo de limón, el ajo, sal y pimienta, y triturar hasta obtener una mezcla homogénea.

2. Preparar la barbacoa para cocción directa con calor medio (180-230 °C).

3. Practicar varios cortes superficiales en cada perrito caliente y, a continuación, asar con calor medio directo, manteniendo la tapa cerrada, hasta que estén calientes por el centro (4-5 minutos), dándoles la vuelta de vez en cuando.

4. Durante los últimos 30 segundos a 1 minuto de asado, tostar los panecillos con calor directo con el corte hacia abajo hasta que estén crujientes.

5. Untar generosamente el interior de cada panecillo con la mayonesa al aguacate (no será necesario usarla toda). Añadir un perrito caliente, chucrut, tomates, cilantro y cebolla. Servir caliente.

### PINZAS DE BARBACOA PRECISION



¡El truco para conseguir siempre salchichas perfectamente cocinadas son las pinzas!  
Las pinzas de barbacoa Precision cuentan con empuñadura antideslizante, y su gran longitud te permite mantener las manos lejos de las llamas.  
Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).



## LA NUEVA SMOKEFIRE ESTÁ CARGADA DE SUBLIMES DETALLES DE DISEÑO

Estos días, todo el mundo habla de la cocina con pellets: la manera rápida y fácil de conseguir esa sensación de barbacoa. Equipada con una extraordinaria variedad de detalles técnicos, la SmokeFire EPX6 se ha creado específicamente para ayudar a principiantes y maestros de la barbacoa por igual a gestionar con elegancia cualquier tipo de situación. Olvídate de las dudas al cocinar. La mejor ingeniería de Weber convierte los detalles de diseño innovadores en la experiencia perfecta con la barbacoa.

### ACABADO SOFISTICADO

El contemporáneo acabado en negro de la SmokeFire EPX6, donde hasta el más pequeño de los detalles se presenta con estilo, la convierte en la estrella del espectáculo. Si a ello le sumas el diseño inteligente "todo en uno" para cocinar con pellets, verás cómo, esta vez, no tendrás que escoger entre belleza o cerebro.

### DESATA TU CREATIVIDAD CON WEBER CRAFTED

Es fácil ser un héroe de la barbacoa cuando se cuenta con las herramientas correctas. Cualquier cosa es posible ahora en una barbacoa de pellets gracias al ingenio de un diseño que brinda compatibilidad total con la línea completa de accesorios WEBER CRAFTED. Desde pizzas de corteza fina, recién hechas en la piedra para pizza, hasta beicon y tortitas, en el juego de parrilla y plancha, tu barbacoa de pellets hace más de lo que nunca imaginaste.

### SÉ INTELIGENTE CON WEBER CONNECT

La cocina inteligente a la barbacoa ya no es una cosa del futuro. La SmokeFire EPX6 viene equipada con la última tecnología WEBER CONNECT, que permite a tu barbacoa controlar lo que sucede bajo la tapa para que no lo tengas que hacer tú. Con WEBER CONNECT puedes ajustar los niveles de calor o recibir

actualizaciones directamente en tu teléfono que te avisan de cuándo es momento de dar la vuelta. Eso sí que es cocina inteligente.

### ENCIENDE LA LUZ

La fiesta no debería terminar cuando se pone el sol. Con una elegante luz de superficie incorporada, la SmokeFire EPX6 te ayuda a asegurarte de que tu comida salga igual de bien al anochecer. La lámpara se encuentra instalada bajo la tapa, para que la luz llegue a todas las esquinas sin ocupar el valioso espacio de cocción.

### UN BANQUETE MÓVIL

La SmokeFire EPX6 está diseñada pensando en la sencillez de uso y la durabilidad de arriba a abajo, incluso en el más pequeño de sus detalles. Por eso cuenta con unas refinadas ruedas giratorias de alto rendimiento para transportarla fácilmente hasta el corazón de la fiesta o guardarla de forma segura en un abrir y cerrar de ojos.





# PECHO DE ANGUS NEGRO AHUMADO DURANTE 12 HORAS

CON NOGAL AMERICANO Y CEREZO

**RACIONES:** 12

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos, más 3-4 días de curado

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 12 horas

**ACCESORIOS ESPECIALES:** 12 tacos de madera de cerezo, 12 tacos de madera de nogal americano

1 pecho de ternera entero, de unos 5-6 kg, limpio pero con un poco de grasa todavía en la carne  
16 cdas. de sal marina  
3 cdas. de pimienta negra en grano  
4 cdas. de cilantro molido  
1 cda. de azúcar mascabado compactado  
2 hojas de laurel molidas  
1 cda. de clavos  
1 cda. de pimentón  
1 cda. de ajo en polvo  
1 cda. cucharada de cebolla en polvo  
1 cda. de eneldo seco  
1 cda. de mostaza inglesa en polvo  
1 cda. de sal de apio  
1 cda. de pimienta rosa en grano

el pimentón, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, el eneldo, la mostaza en polvo y la sal de apio, y mezclar bien. Cubrir toda la superficie del pecho de ternera, sin olvidar los lados y los extremos. Ahora ya está listo para la SmokeFire.

4. Precalentar la SmokeFire con calor bajo (110-135 °C). Poner el pecho de ternera, con el lado de la grasa hacia arriba y calor bajo indirecto, manteniendo la tapa cerrada.

5. Después de seis horas, envolver el pecho de ternera en papel de aluminio, devolverlo a la SmokeFire y cocinar durante seis horas más. Insertar una sonda de temperatura limpia y retirar de la barbacoa cuando haya alcanzado una temperatura interna de 82 °C.

## SMOKEFIRE EPX6



Prepara comida que nunca habrías creído posible con la nueva barbacoa de pellets de madera SmokeFire en negro integral. Asa al estilo low'n'slow a 95 °C o marca a 315 °C, dora, ahúma e incluso saltea sustituyendo la rejilla de cocción por accesorios de barbacoa WEBER CRAFTED adaptados.

Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).

1. Con un mortero, preparar el curado triturando la pimienta negra en grano, las hojas de laurel secas y los clavos. Incorporar la sal y triturar un poco para reducir el tamaño de los cristales. Añadir 3 cucharadas de cilantro molido y 1 cucharada de azúcar mascabado, y mezclar bien. Poner el pecho de ternera en una bolsa grande para alimentos junto con el curado y distribuir uniformemente, también por los lados y los extremos. Dejar en el frigorífico durante 3-4 días, dándole la vuelta cada 12 horas.

2. Tras finalizar el tiempo de curado, sacar el pecho de ternera de la bolsa y lavar bien bajo el grifo con agua fría. Una vez eliminado el curado sobrante de la pila del fregadero, colocar el pecho de ternera en ella y llenar con agua hasta cubrir. Con el pecho sumergido, dejar el grifo del agua fría ligeramente abierto de modo que el agua sobrante salga por el drenaje superior del fregadero. Si no es posible hacer esto, simplemente vaciar y rellenar la pila del fregadero cada 30 minutos. El pecho de ternera necesita permanecer en remojo durante 1-2 horas. Retirar del agua y secar presionando con papel de cocina.

3. Para preparar la mezcla de especias, en un mortero, triturar la pimienta rosa en grano; añadir después la cucharada de cilantro,

6. Dejar reposar el pecho de ternera durante 20-30 minutos antes de rebanarlo.



VERANO

Tradición  
frente  
a tecnología

## LA BARBACOA CONECTADA TE PERMITE CONTROLAR TODOS LOS ASPECTOS DE LA COCCIÓN. PERO ¿PUEDE LA TECNOLOGÍA APORTAR ALGO A LA FUERZA BRUTA DE LA BARBACOA MÁS GENUINA?

¿Cómo quieres asar tu pieza? ¿Eres, más bien, chapado a la antigua y prefieres hacer las cosas a la manera tradicional? ¿O eres de esas personas impacientes por probar los últimos cacharros, conectar tu teléfono con todo y sacar partido al poder de Internet?

Existen cada vez más parrilleros, tanto aficionados como profesionales, a los que les gusta disfrutar de la facilidad, la comodidad y las nuevas oportunidades que pueden traer literalmente a la mesa los nuevos dispositivos equipados con Wi-Fi, es decir, la Internet de las Cosas. El WEBER CONNECT Smart Grilling Hub, por ejemplo, integra la tecnología inteligente en cualquier método de cocción, ya sea gas o carbón, de manera totalmente transparente, para que nunca más te pases del punto de cocción deseado. En lugar de limitarte a clásicos como los bistecs y los filetes de ternera ribeye, ¿por qué no atreverte con unos filetes de salmón con piel crujiente? Nuestro consejo: Sírvelos con una ensalada de pepino de inspiración thai que destaque por el chile y la salsa de pescado para darle un giro de tuerca al clásico.

Pero sabemos que hay algo primitivo e hipnotizador en la idea de vigilar el fuego de una barbacoa de carbón tradicional. Al fin y al cabo, los clásicos son clásicos por algo. Eres tú, la carne, el calor y tus habilidades como maestro de la barbacoa. Este tipo de cocina se disfruta mejor al aire libre, con amigos, un buen vino o unas cuantas cervezas frías, a lo largo de una larga y relajada tarde o noche. Con el teléfono en modo silencioso, no hay nada que perturbe el crepitar del carbón mientras anticipas el manantial de sabores que está por llegar. ¿Por qué no probar a hacer unas alitas de pollo ahumadas e irresistiblemente tiernas bañadas en un aditivo glaseado de salsa hoisin? Seguro que serán una incorporación muy bien recibida en cualquier evento de barbacoa.

Entonces, ¿qué método es mejor? ¿El "robot" puntero y futurista que inicia una nueva generación de cocina a la barbacoa, o el estilo tradicional, alimentado con carbón, que gira en torno al maestro de la barbacoa? Déjate guiar por la ocasión: a veces preferimos dejar que la tecnología se encargue de todo y, en otras ocasiones, nos apetece volver a lo básico.

## ALITAS DE POLLO AHUMADAS

CON GLASEADO DE SALSA HOISIN

RACIONES: 4

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 20 minutos

TIEMPO EN LA BARBACOA: 90-120 minutos

ACCESORIOS ESPECIALES: Ahumador, astillas de manzano

- 2 cdts. de ajo granulado
- 1½ cda. de cinco especias chinas
- 1 cda. de cilantro molido
- 1 cda. de sal marina
- ½ cda. de pimienta negra molida
- 12 alitas de pollo, aproximadamente 1,3 kg en total
- Aceite de oliva virgen extra
- 1 cda. de aceite de sésamo tostado
- 1 cda. de ralladura de ajo
- 1 cda. de jengibre fresco, pelado y finamente rallado
- 4 cdas. de salsa hoisin
- 2 cdas. de azúcar moreno claro
- 2 cdas. de miel
- 1 cda. de vinagre de arroz
- 2 ajos tiernos (solo las partes blanca y verde clara), en láminas finas diagonales (opcional)

1. Preparar la barbacoa o el ahumador para cocción indirecta con calor bajo (120-150 °C). En un bol pequeño, mezclar el ajo granulado, las cinco especias, el cilantro, sal y pimienta. Pintar las alitas de pollo ligeramente con el aceite de oliva. Sazonarlas uniformemente con la mezcla de especias.

2. Limpiar las rejillas de cocción con un cepillo. Agregar los tacos de madera a las brasas (o vaciar





y agregar las astillas de madera al ahumador de la barbacoa) y cerrar la tapa. Cuando empiece a formarse humo, colocar las alitas sobre las rejillas con el lado de la piel hacia abajo y asarlas con calor bajo indirecto, manteniendo la tapa cerrada, durante 1 hora.

3. Mientras tanto, preparar el glaseado: en una cacerola pequeña, calentar el aceite de sésamo sobre un fogón a fuego medio. Añadir el ajo y el jengibre y cocinar durante 30-60 segundos removiendo continuamente. Añadir los ingredientes restantes del glaseado, mezclar bien y cocinar durante 1-2 minutos hasta hervir. Reservar.

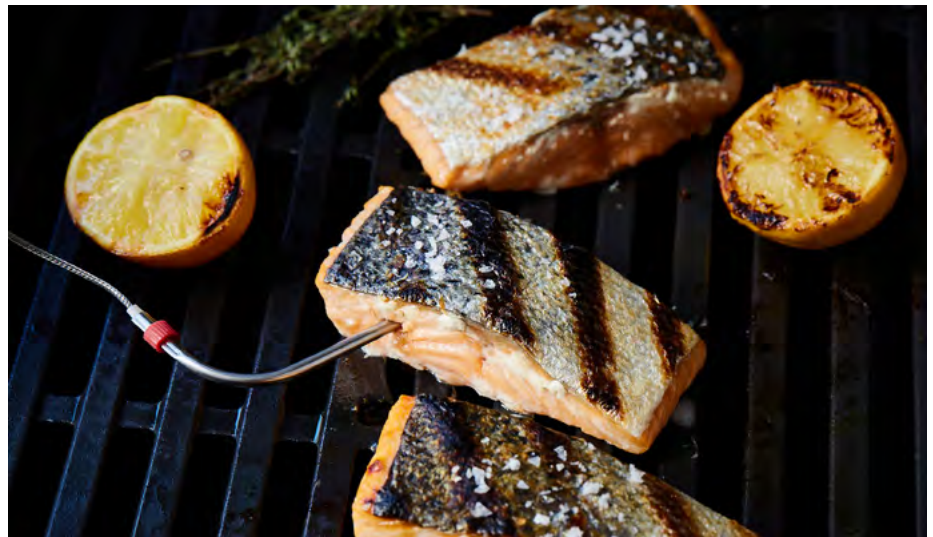
4. Transcurrida la primera hora de cocción de las alitas, practicar un corte en la articulación de una de ellas para comprobar el punto de cocción. Si está rosada en el hueso, continuar otros 30 minutos. Una vez cocinadas, pintar las alitas con el glaseado por toda su superficie y cocinar hasta que haya penetrado en su interior, unos 30 minutos. Transferir las alitas a un plato para servir y acompañar con el ajo tierno, si se usa.

### SUMMIT KAMADO E6



¡Hacer una barbacoa ya no volverá a ser lo mismo! Marcar un filete, asar un pollo entero, ahumar una pieza de pecho de ternera low'n'slow... ¡esta barbacoa puede con todo!

Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).



## SALMÓN CON PIEL CRUJIENTE

Y ENSALADA THAI DE PEPINO

**RACIONES:** 4

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 45 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 6-7 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Plancha Gourmet BBQ System

4 filetes de salmón (con piel), de 200-250 g y unos 5 cm de grosor cada uno

Aceite de oliva

Sal marina

2 pepinos

30 g de cilantro, troceado

6 chalotas grandes, en láminas finas

1 chile rojo mediano, sin semillas y en dados pequeños

1 cda. de azúcar moreno

1 cda. de zumo de lima recién exprimido

1 cda. de salsa de pescado

2 cdas. de vinagre de arroz

Pimienta negra recién molida

2 cdas. de aceite de cacahuete

1. Pelar los pepinos. Cortar láminas de pepino de extremo a extremo con un pelador de verduras. Eliminar las semillas del centro. Colocar el pepino en un colador y dejar escurrir unos 30 minutos.

2. Revolver el pepino con el cilantro picado, las chalotas y el chile, y reservar hasta el momento de servir.

3. Preparar la barbacoa para calor medio-alto directo (210-240 °C) con un plato para calentar o la plancha Gourmet BBQ System.

4. Pintar ligeramente los filetes de salmón con aceite de oliva por toda su superficie. Sazonar con sal. Colocar el salmón en el plato precalentado o en la plancha y cocinar con calor medio-alto directo, con el lado de la piel hacia abajo, durante 4 minutos. Dar la vuelta a los filetes y cocinar durante 2-3 minutos más. Retirar de la barbacoa.

5. En un bol, disolver el azúcar moreno en el zumo de lima y la salsa de pescado y, después, agregar el vinagre y batir. Sazonar con pimienta, agregar el aceite de cacahuete y batir. Mezclar bien y, a continuación, verter sobre la ensalada. Servir con el salmón.

### SPIRIT EPX-325S



La barbacoa inteligente Spirit es ideal para quienes suelen hacer varias cosas a la vez. Gracias a la función de asistencia paso a paso para cocinar a la barbacoa, recibirás alertas cuando alcance las temperaturas perfectas para darle la vuelta y servirlo.

Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).





# Tragos ahumados

FRUTA MÁS BARBACOA EQUIVALE A CÓCTELES DELICIOSOS



¿Quieres el golpe de efecto definitivo para tu fiesta? Te presentamos el cóctel de frutas a la parrilla. Es una forma estupenda de convertir tu barbacoa en un chiringuito de playa y ampliar las posibilidades que te brinda. Cuando la fruta se encuentra con la llama, suceden cosas mágicas: sin apenas esfuerzo puedes cambiar completamente el perfil de sabor de un cóctel. La fruta a la parrilla añade un halo de sofisticación instantáneo a los cócteles que dejará boquiabiertos a tus invitados.

La fruta está principalmente constituida por agua que, al aplicar el elevado calor de la barbacoa, se evapora rápidamente. Al hacerlo, todos sus azúcares naturales se concentran y caramelizan, creando una textura multidimensional dulce, amarga y fragante. Cocinar la fruta también la hará más jugosa, así que, cuando uses cítricos, colócalos en la barbacoa con el corte hacia abajo y deja que absorba el humo. La barbacoa suavizará la acidez de la fruta cruda, lo que amplificará su dulzor para obtener una bebida deliciosa. En esencia, se convertirá en una explosión de matices de sabor, el acompañamiento perfecto para tus licores.

Los cócteles son además una oportunidad estupenda de complementar los alimentos que estás preparando en la barbacoa. Un whiskey sour con piña a la parrilla maridado con cerdo, o un cóctel elaborado con limón pasado por la barbacoa para acompañar pescado, harán de la velada un momento memorable. Hay montones de combinaciones por explorar, ¡así que alcemos nuestras copas!

## SOUR DE PIÑA A LA PARRILLA

**RACIONES:** 2

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 10 minutos

1 piña  
1 mango  
2 cdas. de miel  
60 ml de zumo de piña  
120 ml de bourbon  
1 pizca de extracto de vainilla  
30 ml de sirope de azúcar  
1 clara de huevo  
Cubitos de hielo

1. Preparar la barbacoa para cocción con calor medio indirecto (200 °C). Cortar la piña en rodajas gruesas y separar del hueso los lados del mango.

2. Pintar las frutas con un poco de miel y dejarlas directamente sobre la rejilla unos 4-5 minutos por cada lado. Cuando se hayan formado unas buenas marcas de parrilla y las frutas se hayan caramelizado, cortarlas en gajos o en triángulos.

3. En una coctelera americana, mezclar zumo de piña, bourbon, sirope de azúcar y clara de huevo, y agitar en seco unos 30 segundos.

4. Añadir una buena cantidad de cubitos de hielo a la coctelera y agitar durante 1 minuto adicional. Llenar los vasos con unos cuantos cubitos de hielo y verter el cóctel pasando la mezcla por un colador de coctelería. Rematar con una rodaja de fruta a la parrilla y servir.

## MOJITO CON MANGO AHUMADO Y MARACUYÁ

**RACIONES:** 2

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 10 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:**

Ahumador, astillas de manzano, 2 vasos de trago largo

1 mango  
80 ml de tequila  
2 maracuyás, con las semillas y la pulpa retiradas con una cuchara  
40 ml de zumo de lima  
2 cdas. de azúcar moreno  
1 manojo de hojas de menta  
Hielo picado

1. Remojar las astillas en agua. Preparar la barbacoa para cocción con calor alto indirecto (250 °C). En caso de usar una barbacoa de carbón, llenar 1/3 de chimenea de encendido con briquetas Weber. Precalentar la barbacoa durante 15 minutos.

2. Escurrir las astillas de madera, colocarlas en el ahumador y esperar a que se forme humo. Separar los lados del mango del hueso y practicar incisiones transversales en la pulpa sin atravesar la piel.

3. Colocar los dos lados del mango en la barbacoa con el lado de la piel hacia abajo, cerrar la tapa y ahumar unos 10 minutos. Con una cuchara, separar la pulpa del mango y, usando una batidora de mano, hacerla puré.

4. En cada vaso de trago largo, mezclar 40 ml de tequila, las semillas y la pulpa de 1 maracuyá, 3 hojas de menta, 1 cda. de azúcar, 80 ml de puré de mango ahumado y 20 ml de zumo de lima. Mezclar y machacar con una maja de madera, llenar el vaso con hielo picado y remover bien con una cuchara de bar.

5. Adornar con menta y frutas a la parrilla



# La guerra del picoteo

DA EL PISTOLETAZO DE SALIDA DE TU CELEBRACIÓN CON ESTOS INCREÍBLES APERITIVOS VENIDOS DE TODA EUROPA

Entrantes, aperitivos, picapica o canapés: cuando se trata pequeños bocados, todos tienen un favorito. La mayor parte de países cuentan con su propia interpretación del concepto, pero quizá la tradición española de las tapas sea la más conocida en el mundo.

Sus orígenes, sin embargo, son inciertos y están envueltos en mitos. Algunos dicen que cierto rey pidió que le alimentaran en pequeñas porciones mientras se recuperaba de una enfermedad. Otros dicen que, en una noche de viento, se detuvo para beber en una taberna y el tabernero cubrió su copa con una loncha de jamón.

La cultura de las tapas se ha elevado ahora hasta niveles de alta cocina, y los mejores chefs recrean elaboradas interpretaciones de lo que antes era el picoteo más sencillo de los bares. Se ha convertido también en un foco de atracción para el turismo, y muchos paquetes de viajes de visitantes extranjeros incluyen degustaciones de las mejores tapas por Barcelona o el País Vasco.

La práctica de consumir pequeños bocados para amortiguar los efectos de una bebida alcohólica y prepararse para la comida principal forma ahora parte integral de cualquier reunión de personas.

Por tanto, si quieres añadir un toque de color a tu próxima barbacoa, ve más allá de las típicas patatas de bolsa con salsa para mojar y obsequia a tus invitados con un recital de aperitivos de toda Europa para que puedan elegir sus preferidos. ¡Que comience la guerra del picoteo!

¿Quién se alzarará con la victoria? ¿Será la tradicional ración española de succulentas albóndigas con tomate? ¿O el giro de tuerca de la popular currywurst berlinesa convertida en saladito de salchicha? Quizá prefieras la cocina reconfortante bávara y optes por una versión en magdalena del popular semmelknödel: una reinterpretación de las bolitas de pan que sirven para acompañar cualquier plato. Los vegetarianos se rendirán ante el relleno de crema fresca y queso rallado de los champiñones portobello, rebosantes de umami, y los amantes de los pasteles de carne podrían inclinarse por la quiche de cebolla tradicional de la región de Alsacia, que es fácil de cortar y compartir. Las mejores esencias vienen en frascos pequeños, pero ¿cuál de estas se alzarará con la victoria?





## BOCADOS DE SALCHICHA

**RACIONES:** 8-10

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 25 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Bandeja para magdalenas

2-3 cdas. de aceite vegetal  
 85 ml de leche  
 1 huevo  
 50 g de harina, tamizada  
 12 minisalchichas de cóctel  
 Sal

1. Verter la leche en una jarra, agregar el huevo, la harina y una pizca de sal, y mezclar bien con un batidor hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar en el frigorífico durante al menos 15 minutos.

2. Precalear la barbacoa para calor medio-alto indirecto (200 °C).

3. Repartir el aceite vegetal entre los 12 compartimentos de la bandeja para magdalenas. Colocar el molde sobre el área de calor directo para precalentar el aceite. El aceite debe estar muy caliente antes de agregar la masa.

4. Repartir la masa entre los 12 compartimentos, llenándolos aproximadamente hasta dos tercios de su capacidad. Poner una salchicha en cada espacio y hornear con calor indirecto durante 15-20 minutos hasta que esté dorado, haya subido bien y presente una consistencia crujiente.



## QUICHE DE CEBOLLA

**RACIONES:** 8-10

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 40 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 35 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Horno holandés Gourmet BBQ System

### Para la masa:

150 g de requesón bajo en grasa  
 6 cdas. de aceite  
 1 huevo  
 300 g de harina  
 1 sobre de levadura  
 1 pizca de sal  
 Spray antiadherente

### Para el relleno:

1 kg de cebolla, cortada en tiras  
 150 g de beicon, cortado en dados  
 200 g de crema agria  
 3 huevos  
 2 cdas. de aceite de colza  
 Sal, pimienta, nuez moscada y comino molido

1. Para el relleno, precalentar la barbacoa para calor medio directo (180 °C) con un horno holandés o una cacerola de 4 l de capacidad sobre un fogón. Agregar el aceite de colza y freír los cubos de beicon. Incorporar las láminas de cebolla y saltear hasta que se dore todo bien. Poner la mezcla de cebolla y beicon en un colador y escurrir.

2. Mientras tanto, para la masa, mezclar la harina con la levadura en polvo y la sal. Incorporar el requesón bajo en grasa, el aceite y el huevo, y amasar ambas mezclas bien. Pulverizar la plancha Gourmet BBQ System con spray antiadherente. Extender la masa y colocarla en la plancha; cortar los bordes que sobresalgan.

3. Batir la crema agria y los huevos en un bol grande e incorporar la mezcla de cebolla y beicon. Sazonar al gusto con sal, pimienta, nuez moscada y comino. Verter la mezcla en la plancha.

4. Preparar la barbacoa para cocción indirecta (en una barbacoa de carbón, simplemente separar las Char-Baskets) y colocar la quiche de cebolla. Hornear durante 35 minutos hasta que la quiche esté hecha. La mezcla ya no debería estar líquida por el centro.

## CHAMPIÑONES RELLENOS

**RACIONES:** 4

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 20 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:**

Cesta para asar Deluxe

4 champiñones portobello  
 100 g de setas, picadas  
 2 lonchas de jamón serrano, bien picadas  
 120 g de queso bergkäse, rallado  
 2 cdas. de crema fresca  
 2 chalotas, bien picadas  
 2 cdas. de perejil de hoja lisa, bien picado  
 Sal y pimienta

1. Cortar los tallos de los champiñones portobello y picar muy bien junto con todos los demás ingredientes, más 2 cucharadas de queso. Sazonar la mezcla con sal y pimienta, lo mismo que el interior de los champiñones portobello. Rellenar los champiñones portobello con la mezcla y espolvorear el resto del queso por encima.

2. Preparar la barbacoa para calor bajo-medio indirecto (175 °C). Colocar los champiñones rellenos en una cesta para asar engrasada y cocinar con calor indirecto durante unos 20 minutos, hasta que estén bien dorados.

## MAGDALENAS DE PAN Y BEICON

**RACIONES:** 12

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:**

20-25 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Bandeja para magdalenas

1 cebolla, bien picada  
 100 g de beicon en dados  
 2 cdas. de perejil, bien picado  
 250 ml de leche  
 2 panecillos de trigo, del día anterior  
 1 pretzel  
 3 huevos, separadas las yemas de las claras  
 Sal, pimienta y nuez moscada  
 1 cda. de aceite de colza

1. Cortar los panecillos y el pretzel en cubos y calentar una cacerola en el quemador lateral o sobre un fogón. Agregar el aceite de colza y freír el beicon. A continuación, agregar la cebolla y freír hasta que esté transparente. Desglasar con la leche y llevar brevemente a ebullición.

2. Verter la mezcla de leche caliente sobre los cubos de pan y dejar reposar durante 5 minutos. Después, incorporar las yemas de huevo poco a poco y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Dejar enfriar un poco e incorporar las claras de los huevos después de haberlas batido bien.

3. Preparar la barbacoa para cocción indirecta (175 °C) y precalentarla. Verter la mezcla en moldes de papel para magdalenas y colocarlos en la bandeja para magdalenas. Colocar la bandeja para magdalenas en la barbacoa con calor indirecto y hornear durante 20-25 minutos hasta que las magdalenas estén doradas.



## ROLLITO DE CURRYWURST

**RACIONES:** 4

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 90 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 30 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:**

Piedra para pizza

4 salchichas bratwurst precocidas  
 2 láminas de masa filo  
 1 yema de huevo  
 250 ml de zumo de naranja  
 250 ml de refresco de cola  
 1 cda. de ketchup  
 1 cda. de curry en polvo  
 1 cda. de pasta de curry rojo  
 1 cda. de pasta de tomate  
 1 chorro de vinagre balsámico  
 Sal y pimienta

1. Llevar a ebullición el zumo de naranja y el refresco de cola y reducir a la mitad. Agregar el curry en polvo, el ketchup, la pasta de curry y la pasta de tomate y sazonar al gusto con sal, pimienta y vinagre balsámico; luego dejar enfriar.

2. Preparar la barbacoa para cocción con calor medio directo (160-180 °C). Asar las salchichas bratwurst, sacarlas de la barbacoa y dejarlas enfriar. Cortarlas por la mitad longitudinalmente, vaciarlas un poco por dentro con una cuchara parisina y rellenar con la salsa de curry. Después, colocar las dos mitades una sobre otra de nuevo.

3. Disponer las láminas de masa filo y pintar los bordes con clara de huevo; envolver las salchichas con la masa.

4. Colocar la piedra para pizza en la barbacoa con calor medio indirecto (160-180 °C). Poner papel para hornear sobre la piedra para pizza y hornear los rollitos hasta que estén crujientes, unos 15-20 minutos.



# ALBÓNDIGAS CON TOMATE

**RACIONES:** 8-10

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 40-50 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:**

Plancha Gourmet BBQ System

400 g de carne picada de ternera o cerdo  
Sal  
Pimienta  
Orégano  
Una rebanada de pan ligero sin la corteza, remojado en leche  
1 huevo  
**Para la salsa:**  
2 dientes de ajo  
500 g de cebolla  
750 g de tomates pera  
Aceite de oliva  
Azúcar, sal y pimienta

1. Albóndigas: Poner la carne en un bol y sazonar con sal, pimienta y orégano.

2. Tomar una rebanada de pan, dividirla en trozos pequeños y remojarla en leche durante 15 minutos. Desechar la leche después. Combinar la carne y el pan con un huevo y mezclar todos los ingredientes. Finalmente, poner la mezcla en el frigorífico para que se enfríe.

3. Salsa: Cortar la cebolla y el ajo y poner en un bol. Lavar los tomates, cortarlos en pequeños dados y reservar.

4. Preparar la barbacoa para calor directo (unos 260 °C). Para barbacoas de carbón, usar el equivalente aproximado a media chimenea de encendido de briquetas.

5. Colocar la plancha en la rejilla de cocción Gourmet BBQ System y precalentarla ligeramente. Verter una cda. de aceite de oliva en la sartén y saltear el ajo y la cebolla. Añadir sal y pimienta. Agregar los tomates cuando las cebollas estén tiernas y transparentes. Incorporar una cda. de azúcar después de unos minutos.

6. Preparar ahora la barbacoa para calor indirecto. Dejar la salsa tapada cociéndose a fuego lento durante 20 minutos.

7. Formar albóndigas con la mezcla de carne. Añadir las a la salsa y cocer con la tapa a fuego lento durante 10 minutos. A continuación, remover bien la plancha y dejar otros 10-15 minutos para que las albóndigas se terminen de hacer. Ahora el plato estará listo para servir.



## TORTILLA DE CERDO DESMENUZADO

**RACIONES:** 4-6

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 15-20 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Plancha Gourmet BBQ System

8 huevos  
100 ml de leche  
1 manojo de ajos tiernos  
10 tomates pequeños  
1 pimiento rojo grande  
Sal y pimienta  
Cerdo desmenuzado (posiblemente las sobras del día anterior)  
Tomillo fresco  
Opcional: beicon a la parrilla y salsa barbacoa

1. Trocear todas las verduras en tiras o en dados pequeños. Batir juntos los huevos y la leche; después, agregar sal y pimienta. Incorporar las verduras troceadas y la mitad del tomillo y, finalmente, el cerdo desmenuzado. Mezclar todo.

2. Preparar la parrilla para cocción indirecta a 230 °C. Calentar una plancha con cuidado unos segundos; agregar después el aceite y verter la mezcla del huevo. Cerrar la tapa y hacer la tortilla aproximadamente 15-20 minutos comprobando de vez en cuando; doblarla transcurridos unos 8 minutos de cocción.



3. Adornar con tomillo fresco y servir acompañada de beicon a la parrilla y salsa barbacoa.

OTOÑO

# Otoño

## ENAMÓRATE DE LA BARBACOA

Quizá los días empiecen a ser más frescos, pero aún hay mucho tiempo para disfrutar de la cocina a la barbacoa; los sabores otoñales y las frutas de temporada se prestan a ello.



OTOÑO

# El lote completo

CUALQUIER RECETA RESULTA UN ÉXITO CUANDO DISPONES  
DE LAS HERRAMIENTAS NECESARIAS





Con las posibilidades de que dispone hoy en día el chef moderno en su barbacoa, siempre existen nuevas comidas para explorar. Ya sea pollo al espetón o kebabs de cordero con tiernas verduras bien marcadas en la parrilla, tortitas, pan horneado y mucho más, experimentar es más fácil que nunca. Sin embargo, ninguno de estos platos clásicos tiene por qué resultar intimidante, incluso si estás empezando a cocinar con la barbacoa. Lo único que hace falta es tener las herramientas adecuadas. Con la nueva gama de accesorios WEBER CRAFTED,

el sistema completo se adapta con tanta perfección que esas recetas que te parecían fuera de tu alcance quedan ahora más cerca de lo que imaginas.

Puesto que todo está diseñado para una finalidad específica y se ha probado exhaustivamente para ser fácil de usar, puedes tener la confianza de que incluso las especialidades más rebuscadas saldrán bien. Deja de preocuparte por el tiempo exacto que necesita tu pescado para lograr la cocción perfecta solo porque nunca lo hayas hecho antes.

Considera ese favorito de la familia: la pizza. ¿Por qué recurrir al restaurante de comida rápida sabiendo que tienes todo lo que necesitas para reunir los auténticos sabores napolitanos en tu propio patio? La piedra para hornear esmaltada WEBER absorbe la humedad y retiene el calor uniformemente para lograr una corteza fina perfecta. Además, con su área de cocción ampliada, tiene espacio suficiente para alimentar a toda la familia. Es todo lo que necesitas para transportaros directamente al mar Tirreno y disfrutar de una agradable velada entre semana o una entretenida comida de domingo.

## PIZZA AL ESTILO NAPOLITANO

**RACIONES:** 4

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 6-8 h

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 20 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Pala para pizza, piedra para hornear esmaltada WEBER CRAFTED

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. Verter el agua en una amasadora, disolver la sal, agregar el 10 % de la harina y, a continuación, la levadura.

2. Poner en marcha la amasadora y agregar poco a poco el resto de la harina hasta que se combine bien.



3. Mezclar la masa a baja velocidad durante 20 minutos, hasta que se forme una bola. Para conseguir una consistencia óptima, es importante controlar la cantidad de agua. La mezcla debe ser pegajosa, suave y elástica al tacto.

4. Sacar la masa de la amasadora y colocarla en una superficie para que repose durante 2 horas a temperatura ambiente. Cortar entonces la mezcla en bolitas o panetti de 170-230 g cada uno.

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

6. Mientras tanto, sazonar la salsa de tomate con orégano y sal. Trocear la mozzarella.

7. Preparar la barbacoa para calor alto indirecto (280-290 °C) y poner a precalentar la piedra para hornear esmaltada WEBER CRAFTED en la rejilla de cocción durante 15-20 minutos.

8. Cuando la barbacoa alcance la temperatura deseada, formar discos de masa con los panetti de no más de 4 mm de espesor en el centro.

Verter una cuarta parte de la salsa de tomate en el centro de cada base con una cuchara y, a continuación, mediante un movimiento espiral, cubrir la base con la salsa dejando 1 cm alrededor 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.

9. Espolvorear la pala para pizza con un poco de harina para que la superficie resbale mejor. Con la pala, colocar la pizza en la piedra para pizza y cerrar la tapa de la barbacoa. Hornear la pizza con calor indirecto hasta que la base esté crujiente.

### WEBER RECOMIENDA:



Esta resistente pala para pizza de acero inoxidable te ayuda a pasar fácilmente la masa a la piedra para pizza o a las rejillas de cocción, y sacarla después cuando la corteza esté dorada. Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).



Disfruta de un bocadillo de la dulce vida cualquier noche de la semana con la piedra para hornear esmaltada WEBER CRAFTED. Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).

OTOÑO



# Paladar goloso

## LOS POSTRES A LA BARBACOA SON PERFECTOS PARA LOS DÍAS DE OTOÑO

El simple hecho de que las hojas empiecen a cambiar de color y el aire se torne más fresco no implica que debamos decir adiós todavía a la temporada de barbacoa. No hay nada que resulte más otoñal que el aroma de la canela horneada y un bocado dulce en tu hogar. Con la barbacoa Weber, puedes incluso adornar de notas dulces tu rutina frente a la parrilla: es coser y cantar.

Añadir un postre al menú no tiene por qué llevar horas de preparación ni exigir ingredientes

caros y exóticos. Tanto si cocinas para los amigos como si organizas una cena entre semana o te vas de acampada con tu barbacoa Weber portátil, estas entrañables creaciones son una manera sencilla de llevar hasta tu mesa un poco del reconfortante sabor otoñal.

¿Lo mejor de todo? Que estas recetas, con solo tres componentes, pueden prepararse junto con la cena sin necesidad de encender el horno en ningún momento. Mientras la barbacoa se

enciende, echa un vistazo rápido a tu despensa en busca de tus frutas otoñales favoritas. Manzanas de temporada recién cogidas del árbol, jugosas ciruelas o dulces y sabrosas peras servirán perfectamente para el propósito. Tanto si cocinas al estilo low'n'slow como si optas por marcar rápidamente en la parrilla, el dinamismo de sus sabores al caramelizarlas puede sorprenderte. Incorpora un poco de azúcar y remata con algo crujiente y lograrás un postre de cinco estrellas en menos de lo que canta un gallo.



# CRUJIENTE DE MANZANA

CON MANTEQUILLA AL CARDAMOMO Y HELADO

**RACIONES:** 6

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 25-30 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:**

Bandeja para horno

4 manzanas  
 4 peras  
 200 g de harina  
 150 g de mantequilla, ablandada  
 100 g de azúcar moreno  
 1 cda. de cardamomo molido  
 1 cda. de canela molida  
 80 g de nueces  
 Helado de vainilla (para servir)

1. Preparar la barbacoa para cocción con calor medio directo (200 °C). Para elaborar el crujiente, combinar harina, 100 g de mantequilla, azúcar y especias en un bol, y usar los dedos para formar una masa gruesa.

2. Cortar las manzanas y las peras por la mitad y quitarles las semillas. Asar las manzanas y las peras con calor directo durante 3-4 minutos hasta que adquieran unas buenas marcas de parrilla.

3. Ahora preparar la barbacoa para cocción con calor medio indirecto (180 °C). Trasladar las frutas a una bandeja para horno (25 x 30 cm) y verter por encima la masa de crujiente, las nueces y la mantequilla restante. Hornear el crujiente unos 25-30 minutos o hasta que se haya dorado y las frutas estén dulces y tiernas.

4. Retirar y servir acompañado de helado.

## OLLA 2EN1



De hierro colado, esta versátil olla 2en1 con tapa plana te permite cocinar todo tipo de platos, desde suculentos estofados hasta chili con carne o incluso sopas.

Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).

# DULCE DE CIRUELA

CON NUECES PECANAS Y CREMA DE MASCARPONE AHUMADO

**RACIONES:** 6

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:**

3 horas y 20 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 30 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Olla 2en1, astillas de manzano

500 g de queso mascarpone  
 100 g de azúcar  
 2 cdtas. de extracto de vainilla  
 500 g de ciruelas  
 2 cdas. de azúcar moreno  
 1 cda. de mantequilla  
 50 g de nueces pecanas  
 15 g de pipas de girasol  
 1 ramillete de hojas de melisa y sus flores comestibles

1. Remojar las astillas en agua. Preparar la barbacoa para calor medio indirecto (180 °C) usando solo una de las Char-Baskets con el fin de mantener la temperatura baja. Precalear la barbacoa durante 15 minutos.

2. Añadir dos puñados de astillas a las brasas, cerrar la tapa y esperar a que se forme humo.

3. Extender el mascarpone en la tapa de la olla 2en1 o, por ejemplo, en una plancha y colocar el utensilio sobre las rejillas, en el lado opuesto de la Char-Basket. Cerrar la tapa de la barbacoa de nuevo y ahumar el mascarpone unos 15 minutos.

4. Ahora mezclar el mascarpone con el azúcar y el extracto de vainilla, meter en el frigorífico y dejar enfriar completamente durante al menos 2,5 horas.

5. Una vez listo para servir, preparar la barbacoa para calor alto directo (250 °C) y colocar la olla 2en1 o la plancha en la rejilla.

6. Cortar las ciruelas en mitades y retirar los huesos. Trocear en trozos gruesos o partir con la mano las nueces pecanas.

7. Agregar las nueces pecanas y las pipas a la plancha y tostar unos 5 minutos; transferir después a un plato.

8. Añadir azúcar moreno en la olla 2en1 o en la plancha. Agregar mantequilla y esperar a que se funda completamente. Colocar las ciruelas con la cara del corte hacia abajo sobre la mezcla de azúcar y mantequilla, y dejar que se cuezan y se caramelicen unos 5 minutos o hasta que estén tiernas y doradas.

9. Finalmente, servir la fruta con las nueces pecanas por encima, unas cuantas hojas de melisa y sus flores comestibles, una buena cucharada del mascarpone ahumado en el lateral y un chorrito del líquido de braseado.







# Filosofía de diseño

ALEX MECKER CREA PRODUCTOS WEBER APTOS TANTO PARA PRINCIPIANTES COMO PARA PROFESIONALES DE LA BARBACOA. LE PREGUNTAMOS ACERCA DE LA FILOSOFÍA DE DISEÑO TRAS LAS ÚLTIMAS INNOVACIONES DE SU EQUIPO EN MATERIA DE BARBACOAS.

Como director de diseño industrial de Weber, Alex Mecker conoce muy bien sus barbacoas. De hecho, pasa sus días perfeccionando cada elemento de la experiencia Weber, desde reinventar el clásico modelo de gas Genesis hasta completar una línea de accesorios Weber para que cocinar a la barbacoa sea un disfrute, independientemente del tipo de parrillero que seas. Hoy nos habla de su última barbacoa Genesis, la compañera perfecta tanto para reuniones veraniegas donde las verduras y hortalizas sean las protagonistas como para brunches con toda la familia o cenas entre semana.

## ¿Qué enfoque persigue Weber en sus diseños?

**Alex Mecker:** Consideramos mucho más que el mero aspecto de la barbacoa: nos sumergimos de lleno en cómo funciona y cómo interactúa con ella cada uno de nuestros usuarios. Desde el momento en que levantan la tapa y la enciendan, deben comprobar que la experiencia de cocinar con una Weber no tiene punto de comparación. Queremos asegurarnos de que el consumidor sienta que tiene un control completo sobre la barbacoa, y para ello incorporamos funciones tales como el quemador

para marcar, que ahora va a ofrecer un intervalo de temperatura todavía mayor.

## ¿Cómo surgió la idea de la nueva Genesis EX-335?

**AM:** Todo comenzó con la barbacoa de gas Genesis, ya que queríamos tunearla y modernizarla. Al inicio del proyecto hicimos un montón de pruebas cocinando y, para ser sincero, me sentía algo intimidado haciéndolo delante de los maestros de la barbacoa que tenemos en Weber. Sin embargo, al final, me ayudó a pensar en todos los tipos de usuarios durante el diseño. Todos somos parrilleros, pero no todos nosotros nos encontramos en el mismo punto en nuestro periplo con la barbacoa. Queríamos asegurarnos de que la experiencia fuera intuitiva, pero sin dejar de proporcionar un rendimiento de alto nivel.

## ¿Cuáles son los principales cambios en el diseño de la Genesis EX-335?

**AM:** Hemos analizado en profundidad los momentos de transición: antes y después de que los alimentos estén en las rejillas. Para nosotros, la máxima principal en cuanto a la cocción

con barbacoas de gas Weber es la comodidad, y eso es lo que realmente destaca. Nos hemos asegurado de que el intervalo de temperatura sea el adecuado, y hemos facilitado que puedas salir y preparar la comida antes de ponerte a cocinarla. No solo para preparar esas salchichas y esas verduras que ya tienes por costumbre, sino también para algo que sea un poco más exótico. Puedes decidir que quieres tortitas para desayunar y, 20 minutos más tarde, estar preparándolas en la barbacoa.

## ¿Qué elementos del legado de Weber te inspiran?

**AM:** Hemos echado la vista atrás y examinado la historia de la empresa y, partiendo de ahí, hemos desarrollado una nueva visión para su gama de productos, tomando lo mejor de Weber y dotándolo de una nueva perspectiva. Todo comenzó con la misión de nuestro fundador, George Stephen, de crear una barbacoa que ofreciera más control de la temperatura para domesticar esa combinación de carne y llama. Después de examinar exhaustivamente esa misión, hemos creado nuevas herramientas, tecnologías y diseños que son fiables, intuitivos y versátiles para que los poseedores de una

Weber puedan seguir la tradición de servir la mejor comida a sus seres queridos.

**¿Qué es lo que más te gustaría personalmente cocinar en los nuevos diseños?**

**AM:** Por encima de todo, estamos creando una plataforma donde poder experimentar con confianza, así que, para mí, la pizza sería la primera prioridad. En mi casa nos encanta hacer pizza verde (con pesto en la base, y queso de cabra, pimienta roja y kale como cobertura). Mi peque ya puede comerse media pizza ella sola, así que la nueva piedra para hornear de gran tamaño y el amplio espacio de preparación de la nueva Genesis, que es muy fácil de usar, nos van a ir muy bien.



## LA COMPAÑERA PERFECTA

Gracias al trabajo de Alex Mecker y nuestro equipo de diseño, la Genesis EX-335 se ha concebido para ofrecer la máxima versatilidad. Tanto si estás pensando en una sofisticada celebración veraniega al aire libre como en una fiesta junto a la piscina para todos los niños del vecindario, el magistral diseño de Weber te ayudará a hacerlo realidad. Sus superficies adicionales tienen todo lo que necesitas para emplatar de forma ordenada y manteniendo la grasa a raya, y el quemador Sear Zone te ofrece un 30 % más de calor. Además, todo ello está construido con la infalible precisión en el diseño que caracteriza a Weber hasta en detalles como los mandos de control o las ruedas giratorias, para que complacer a todos sea más fácil que nunca. ¿Por qué no usar la Genesis EX-335 para preparar unos entremeses del Mediterráneo oriental con schawarma de pollo y distintas combinaciones para las verduras? Te preguntarás si vas a volver a necesitar tu cocina.

## PANCETA TERIYAKI

**RACIONES:** 4-6

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 6-7 horas

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 90 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Olla 2en1, astillas de manzano o cerezo

1,2 kg de panceta de cerdo con la piel, en una sola pieza  
 3 ajos tiernos (solo las partes blanca y verde clara), troceados  
 1 l de agua  
 125 ml de salsa de soja  
 5 cdas. de bourbon  
 75 g de azúcar moreno claro compactado  
 50 g de jengibre fresco, pelado y cortado en rodajas de 1 cm de grosor  
 3 cdas. de salsa hoisin  
 2 estrellas de anís enteras  
 2 dientes de ajo

1. Poner un plato de hierro colado apto para barbacoa de 5 l de capacidad o un horno holandés sobre un fogón a fuego alto, combinar el resto de los ingredientes menos la panceta y cocer a fuego lento removiendo constantemente hasta que el azúcar se disuelva.

2. Colocar la panceta con el lado de la piel hacia abajo en el líquido de braseado y añadir más agua si fuera necesario para justo cubrirla. Subir a fuego alto y llevar el líquido a ebullición. Bajar el fuego de nuevo, tapar y cocer a fuego lento unas 3 horas hasta que el cerdo esté muy tierno, dándole la vuelta de vez en cuando y añadiendo más agua si fuera necesario para mantener cubierto el cerdo. Pasar el cerdo

a un plato y dejar enfriar. Reservar el líquido para elaborar una salsa. Cuando el cerdo alcance la temperatura ambiente, tapar con film transparente y refrigerar hasta que esté bien frío (unas 2 horas).

3. Poner un colador sobre un bol grande y pasar el líquido de braseado a través de él. Desechar los restos sólidos del colador. Dejar reposar el líquido 10 minutos y, después, retirar la grasa de la superficie con una cuchara grande.

4. Enjuagar el plato, devolver el líquido a él y llevar a ebullición con calor alto. Bajar el fuego y cocer a fuego lento durante 60-75 minutos hasta reducir a 250 ml. Retirar del fuego, dejar enfriar, tapar y refrigerar hasta el momento de usar.

5. Remojar las astillas en agua. Preparar un ahumador o la barbacoa para cocción indirecta con calor muy bajo (95-110 °C). Cuando la temperatura alcance 110 °C, añadir 3 puñados de astillas de manzano o cerezo.

6. Limpiar las rejillas de cocción con un cepillo. Ahumar la panceta de cerdo con el lado de la piel hacia arriba, con calor muy bajo indirecto y manteniendo la tapa cerrada, durante 1 hora. Añadir otro buen puñado de tacos y seguir ahumando unos 30 minutos más hasta que la temperatura interior alcance 60 °C. Transferir a una tabla de cortar y dejar reposando unos 10 minutos (la temperatura interior aumentará 5-10 °C durante ese tiempo). Para servir, cortar el cerdo en lonchas de 1 cm de grosor en dirección perpendicular a las vetas.





# SOPA DE CALABAZA

## ENTERA ASADA

**RACIONES:** 6

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 2 horas

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Bandeja apta para barbacoa

1 calabaza hokkaido entera, 4,5-5,5 kg  
1 cebolla amarilla, en láminas gruesas  
4 dientes de ajo, pelados  
1 cda. de aceite de oliva, más un poco adicional para rociar  
½ cda. de comino molido  
½ cda. de cilantro molido  
½ cda. de pimentón  
4 rebanadas de pan con corteza crujiente, troceado en dados  
8 lonchas de beicon  
475 ml de caldo de pollo calentado  
Sal marina  
Pimienta negra, recién molida  
4 cdas. de nata espesa, para servir  
Hojas de perejil, bien picadas

1. Preparar la barbacoa para cocción con calor medio indirecto (180-230 °C). Con cuidado, practicar un corte de 8 cm de diámetro en la parte superior de la calabaza, alrededor del tallo y hasta el centro; retirar y eliminar. Con una cuchara, extraer las semillas y eliminar. Colocar la calabaza en una bandeja apta para barbacoa. Añadir la cebolla, el ajo, 1 cucharada de aceite de oliva, comino, cilantro



### GENESIS EX-335



La barbacoa inteligente Genesis con WEBER CONNECT crea la experiencia de barbacoa inteligente perfecta. Consigue siempre unos resultados idóneos con la asistencia paso a paso. Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).

y pimentón en el centro de la calabaza. Mezclar todo con una cuchara.

2. Asar la calabaza con calor medio indirecto, manteniendo la tapa cerrada, durante 2 horas o hasta que se pueda pinchar fácilmente con un tenedor.

3. Durante los últimos 10 minutos de cocción, mojar el pan con un chorro de aceite de oliva. Ponerlo en la barbacoa y asar con calor medio indirecto durante 10 minutos. Añadir el beicon y cocinar con calor medio directo durante 3 minutos por cada lado.

4. Con unos guantes resistentes al calor, sacar con cuidado de la barbacoa la bandeja con la calabaza, y también el beicon y los picatostes. Con una cuchara, verter la mezcla de cebolla y pulpa de calabaza en un procesador de alimentos o una olla grande. Procesar junto con el caldo de pollo. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Cortar el beicon en trozos grandes. Cortar el pan en picatostes.

5. Servir la sopa de calabaza con los trozos de beicon, los picatostes y la nata, y adornar con el perejil.





# Invierno

## AL CALOR DEL FUEGO

Solo los parrilleros más aguerridos siguen cocinando en su barbacoa durante los meses de invierno, pero, quienes lo hacen, son recompensados por las cenas más especiales del año: desde las más deliciosas carnes a la parrilla hasta reconfortantes asados de castañas.



El momento  
de la carne



## POR QUÉ EL INVIERNO ES LA ÉPOCA PERFECTA PARA ASAR UN COSTILLAR DE TERNERA

¿Existe algo más gratificante que una pieza de carne hecha a la perfección? Tanto si prefieres un tierno y magro medallón de solomillo como el jugoso y desbordante sabor del filete de ternera ribeye, cualquier cena se convierte en una ocasión especial cuando hay carne en el menú. A pesar de que se trate, en esencia, de un plato sencillo, son muchos los cocineros que dudan. Es cierto: acertar con la temperatura y saber cuándo está en su punto el filete requiere un poco de prueba y error al principio. Pero, con el equipamiento correcto y un poco de práctica, incluso los menos iniciados pueden servir estos apreciados manjares cuando surja la ocasión.

La carne a la barbacoa tiende a asociarse con noches de verano relajadas y amigos charlando en el jardín. ¡Pero también existen maneras sencillas de prepararlos en invierno sin perecer en el intento! Aunque la idea de cocinar al aire libre con temperaturas bajo cero puede no resultar demasiado atractiva, lo cierto es que los cortes de carne requieren de muy poco mantenimiento una vez que tienes la temperatura en el punto donde debe estar.

¿Te atreves a revolucionar la próxima cena con tus amigos, o quizá incluso la comida de un día de fiesta, con un costillar de ternera

perfecto para el invierno? Es la solución ideal para hacer feliz a un grupo numeroso. Al asar el costillar entero, no tienes que preocuparte de cocinar cada corte individualmente y arriesgarte a obtener resultados poco uniformes. Tan solo prepárate una buena cobertura de hierbas frescas y aromáticas como romero y tomillo, enciende la barbacoa de carbón y asa tu pieza con calor indirecto al estilo low'n'slow sobre la rejilla de cocción. Como la carne se cocina sobre el hueso, tienes la seguridad de lograr un resultado sabroso que puede trincharse y servirse directamente en la mesa.

### **COSTILLAR DE TERNERA ASADO**

**RACIONES:** 8

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 20 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 90-120 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** WEBER CONNECT  
Smart Grilling Hub

- 5 ramilletes de tomillo fresco
- 5 ramilletes de romero fresco
- 2 dientes de ajo
- 2 chalotas
- 80 ml de aceite de oliva
- 3 kg de costillar de ternera, con hueso

1. Separar las hojas del romero y el tomillo y agregarlas al mortero. Pelar y trocear el ajo y las chalotas; agregarlas también al mortero.

2. Triturar todo bien con una maja hasta obtener una pasta, añadir el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.

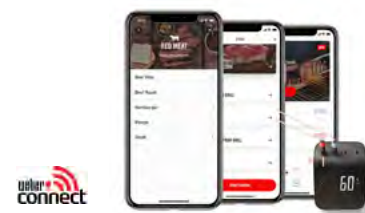


3. Separar los huesos de las costillas de la carne, frotar esta con la cobertura de hierbas y, después, volver a unirla a los huesos con hilo de bramante.

4. Preparar la barbacoa para calor medio indirecto (unos 180 °C). Para una barbacoa de carbón, se necesitará llenar ½ chimenea de encendido con briquetas Weber.

5. Colocar la pieza de carne en la rejilla de cocción con calor indirecto. Insertar una sonda WEBER CONNECT en la carne, cerrar la tapa y cocinar hasta que la temperatura interior alcance 56 °C. Retirar la pieza de la barbacoa y dejar reposar en un plato templado unos 10 minutos antes de dividir en 8 chuletas.

#### **WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB**



La app WEBER CONNECT es tu ingrediente secreto para una barbacoa perfecta. Emparejada con el WEBER CONNECT Smart Grilling Hub, actúa como asistente de cocina paso a paso. Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).

# Frutos secos al rescate

## ¿QUÉ SERÍA DE UNA BARBACOA EN INVIERNO SIN EL AROMA DE UNAS CASTAÑAS ASADAS?

Es cierto que la temporada de castañas comienza en otoño, pero, en la barbacoa, se asocian principalmente al invierno. Para muchos, los meses más fríos están por siempre unidos a la famosa canción donde Nat King Cole describe "castañas asándose en el fuego" y al evocador aroma que nos sugieren.

Pero no se trata solo de castañas. Todas las variedades de frutos secos son una auténtica delicia para el invierno. Con valiosos nutrientes, fibra, proteína y grasas saludables, los frutos secos son extraordinariamente beneficiosos para la salud. Los estudios han demostrado

que pueden mejorar los niveles de colesterol y reducir el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Las vacaciones pueden hacer que nos sintamos algo hinchados, así que tener algunos sabrosos frutos secos a mano puede resultar una gran arma secreta. Extravagantes cuando se asan y aderezan con especias, los frutos secos pueden ser un regalo perfecto y un picoteo festivo, o incluso una deliciosa y aromática actividad de grupo, llegado el caso.

Te presentamos el asado de frutos secos. Aunque en los años 80 adquirió una mala reputación, sigue siendo, hasta el día de hoy, un clásico

sin carne en cualquier celebración, ya que es lo bastante sustancial como para asumir el papel protagonista. Por suerte, también se ha ido mejorando a lo largo del tiempo. El vegetarianismo ha evolucionado sobremedida en las últimas décadas y así lo han hecho a la par las recetas, por lo que existen un montón de ideas versátiles usando distintas combinaciones de frutos secos, legumbres, verduras, hierbas y quesos que, sin duda, convierten el concepto original en una explosión de sabores. Para esta ocasión, le hemos sacado el máximo partido usando salvia, remolacha, castañas, pistachos y queso parmesano. Suculento, jugoso y crujiente a partes iguales.

## ASADO DE CASTAÑAS, PISTACHOS Y REMOLACHA

**RACIONES:** 6

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO EN LA BARBACOA:** 35 minutos

**ACCESORIOS ESPECIALES:** Molde para pan

- 15 g de salvia fresca, bien picada
- 1 cebolla grande, bien picada
- 200 g de castañas precocidas
- 100 g de pistachos (sin la cáscara)
- 60 g de migas de pan
- 50 g de queso parmesano, finamente rallado
- ½ cda. de nuez moscada
- 1 huevo batido
- 300 de arándanos
- 180 g de azúcar molido
- 400 g de remolacha
- 1 cda. de miel
- 2 cdas. de aceite de oliva
- Mantequilla
- Sal y pimienta

1. Preparar la barbacoa para cocción con calor medio-bajo indirecto (180 °C). Poner la remolacha en una cacerola llena de agua y hervir durante 30 minutos hasta que esté tierna

al clavarte un cuchillo. Escurrir bien y dejar enfriar.

2. Fundir un trozo de mantequilla en una sartén, añadir cebolla, salvia troceada y cocinar a fuego suave hasta que la cebolla esté tierna. Verter en un bol grande para mezclar. Cortar las castañas en trozos pequeños y añadirlos al bol con la cebolla; repetir con los pistachos.

3. Agregar las migas de pan, la nuez moscada, el huevo batido, el queso parmesano, la sal y la pimienta y mezclar bien.

4. Verter los arándanos y el azúcar en una sartén y cocer a fuego alto unos 10 minutos. El azúcar se fundirá y los arándanos comenzarán a liberar su jugo formando un sirope viscoso. Dejar enfriar un poco antes de incorporar la mezcla de frutos secos.

5. Engrasar un molde para pan. Forrar con una tira larga de papel para hornear de forma que cubra el fondo de la bandeja y dos de sus extremos.

6. Retirar la piel y rebanar la remolacha en círculos de, aproximadamente, 1 cm de grosor.

(Consejo: Usar guantes de goma al pelar remolacha. ¡Así las manos no adquirirán su intenso color!). Cubrir el fondo del molde con la remolacha.

7. Verter la mezcla de castañas en el molde. Asar con calor indirecto durante 35 minutos o hasta que la mezcla haya adquirido consistencia y se haya formado una corteza bien oscura en la parte superior.

8. Cortar en trozos gruesos y servir con el resto de la guarnición.

### PULSE 2000



La barbacoa eléctrica Pulse 2000 cuenta con un área de cocción de dos zonas que te permite controlar el calor de manera independiente y usar de manera precisa el método de cocción directo o indirecto.

Para más información, visita [weber.com](http://weber.com).





---

WEBER.COM



DISCOVER WHAT'S POSSIBLE