YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
Irmgard

ON
05/07/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Placer ardiente



Nuevas recetas e ideas para comer alrededor del fuego

Este artículo es un artículo de la revista Forum y se adjunta íntegro como pdf a continuación - aquí tienes algunos extractos.

Consejos para la barbacoa

Una hoguera es romántica y acogedora. Tiempo para cantar, hablar, reír y hacer bromas. Y cuando el fuego se apaga lentamente, estás listo para salir: ¡tu estómago lleva gruñendo mucho tiempo!

Consejos para la barbacoa

Utensilios para la barbacoa

Cuchillo de montar, cuchillo de trinchar y cuchillo de saco con hojas afiladas, pinzas de barbacoa con mango largo, cepillo de alambre, guantes de cuero (para ajustar la rejilla caliente de la parrilla), cepillo, cerillas, a ser posible periódicos.

Embalaje y transporte

- Preparar las bandejas de verduras listas para su uso en bandejas de aluminio, sazonar y cerrar herméticamente.
- Poner las verduras (brochetas, trozos) en aceite la víspera para mantenerlas jugosas. Envuélvalas bien en papel de aluminio y enróllelas en una bolsa de plástico.
- Lleve las frutas y verduras delicadas en recipientes de plástico resistentes.
- Marinar la carne (hamburguesas, brochetas) la víspera (la carne estará más tierna). Envuélvala en papel de aluminio.
- Es mejor transportar la carne, la pasta o el queso en neveras isotérmicas. En pleno verano, estos alimentos se estropean muy rápidamente.

Preparación junto al fuego

Lo más importante es la paciencia y el tiempo: limpiar la zona de la barbacoa. Cepilla ambos lados de la parrilla con un cepillo metálico. Si es necesario, unta la parrilla con un poco de aceite. A continuación, enciende el fuego.
Sólo añade leña cuando el fuego vaya realmente bien. Ahora es el momento de esperar a tener las brasas adecuadas. Dependiendo del tamaño del grupo, puede que necesites más o menos brasas. Las brasas sólo estarán listas para asar cuando tengan una capa superior blanco-grisácea En cuanto haya

suficientes brasas, añada ramitas de hierbas frescas (romero, tomillo, mejorana, brotes de abeto) y coloque inmediatamente la carne en la parrilla.

Tiempos de cocción

Los tiempos dependen de varios factores:

- Verano o invierno
- Viento fuerte
- Leña seca o húmeda (debe secarse primero al borde del fuego)
- Chimenea caliente o fría
- Grosor (¡no tamaño!) de los troncos de la parrilla

Valores orientativos:

- aprox. 5 minutos para rebanadas de pan de 1 cm de grosor
- 6-8 minutos para lonchas de queso o queso (tomme, doblemente envuelto en papel de aluminio engrasado)
- 0-15 minutos para palomitas de maíz
- 10-15 minutos para cuencos de verduras, brochetas de verduras y frutas
- 5-15 minutos para verduras marinadas
- 20-30 minutos para mazorcas de maíz
- 30-40 minutos para las patatas
- La carne varía mucho según el tipo y el grosor. Dé la vuelta a los trozos de carne adobada sólo cuando suelten los jugos de la carne. Cocine los trozos finos sobre las brasas, los más gruesos primero en el borde.
- Postres: 10-15 minutos; manzanas rellenas: 30 minutos

Recetas alrededor del fuego

Patatas asadas

Ingredientes para 4 personas

8 patatas medianas, 2 tazas de nata agria, hierbas aromáticas, sal marina, pimienta

Lavar las patatas y pincharlas varias veces con un tenedor. Coge un poco de aceite con la mano y frota las patatas con él. Envuélvelas bien en papel de aluminio y colócalas en las brasas.

Sazonar la crema agria con hierbas, sal marina y pimienta (se puede hacer en casa).

Sacar las patatas del papel de aluminio, hacerles un corte profundo en forma de cruz y separarlas un poco. Rellenar con la crema agria sazonada.

Rebanadas de queso

Ingredientes para 4 personas

8 rebanadas de pan tostado, mantequilla blanda, 300 g de queso Gruyère rallado, 2 meses, pimienta, pimentón en polvo

Cortar los tomates en rodajas y untar un poco de mantequilla por ambos lados de las rebanadas de pan. Colocar 1 rebanada de pan sobre papel de aluminio, cubrir con las rodajas de tomate y sazonar. Extender el queso rallado por encima y cubrir con una segunda rebanada de pan. Doble el papel de aluminio formando un paquete. Haga lo mismo con el resto de los ingredientes. Gratinar las lonchas de queso a fuego lento (más en el borde).

Pizza
Extiende la masa sobre un trozo de papel de aluminio. Extiende los ingredientes sobre una mitad (¡deja el borde libre!), luego dobla la otra mitad de la masa sobre ella y presiona bien los bordes. Envuelve toda la pizza dos veces en papel de aluminio y hornéala con cuidado en las brasas.

Pan chnobli
Ingredientes: baguette horneada, mantequilla de ajo comprada o casera

Cortar la baguette por la mitad a lo largo y untarla con mantequilla de ajo. Coloque la baguette en la parrilla con la mantequilla hacia arriba y ásela durante 5 minutos hasta que la mantequilla se haya impregnado en el pan. A continuación, dale la vuelta y ásala por el otro lado hasta que esté crujiente.

Baguette rellena
Corte la baguette por la mitad. Haz un par de cortes en ambos trozos desde la parte superior (¡pero no los atravieses!). Puede rellenar los cortes con mantequilla de hierbas, mozzarella, salami, tomates, etc. Ahora se colocan los trozos de baguette a lo largo en un palo y se asan sobre las brasas.

Fuente de verduras
Ingredientes para una fuente de aluminio pequeña y alta con tapa

1 calabacín, 2 tomates medianos maduros, 1 mozzarella, algunas aceitunas negras al gusto, albahaca, sal, pimienta, 4-6 cucharadas de aceite

Cortar los calabacines, los tomates y la mozzarella en rodajas de unos 5 mm de grosor y colocarlas alternativamente en la fuente de aluminio. Presione las aceitunas uniformemente sobre la mozzarella. Rocíe con aceite y coloque unas hojas de albahaca por encima. Sazone ligeramente con sal y pimienta. Cerrar bien con la tapa.

Consejo: También se pueden utilizar champiñones y berenjenas, tomillo u orégano.

En el archivo PDF, vea también las recetas de:

- Brochetas de verduras
- Brochetas de fruta
- Té salvaje
- Cuenco de postre
- Manzanas rellenas
- Palomitas de maíz

Placer ardiente_YW

Fuente de referencia



- **Contenido e imagen:** Forum Kind número 4/04, página 20 Placer ardiente: consejos para la barbacoa.
  © Copyright www.forum-kind.ch
- **Autor:** Mirjam Leuenberger

Weitere Informationen

Categorías
Juegos y actividades

Etiquetas
Receta
Fuego
Hoguera
Foro
Cocinar

Edad
No hay datos disponibles.

Número de participantes
No hay datos disponibles.

Biblia
Falta esta información.

Duración
No hay datos disponibles.

Material
Ninguno

Descarga de archivos
Descarga de archivos disponible

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/placer-ardiente