

Cocina Aventura

INGREDIENTES

- ❖ Hamburguesa Original (consumo 60 gram por 1 kilo producto)
- ❖ Hamburguesa Texas (consumo 70 gram por 1 kilo producto)
- ❖ Parilla Burger Kentucky (consumo 80 gram por 1 kilo producto)
- ❖ Costilla Clásico (consumo 30 gram por 1 kilo producto)
- ❖ Mantequilla Ajo & Hierbas (consumo 80 gram por 1 kilo producto)
- ❖ Patatas Fritas Sazonador (consumo 12 gram por 1 kilo producto)



INGREDIENTES FRESCOS;

- ❖ 1800 gr carne picada mixta cerdo/vaca
- ❖ 1 kg carne picada vaca
- ❖ 1 kg costillas
- ❖ 100 gr cebolla, 100 gr pimiento rojo
- ❖ 250 gr mantequilla, Patatas Fritas
- ❖ Opcional: 2 cucharas de nata de cocina

PREPARACIÓN; Hamburguesas & Parilla Burger
Añadir a 1 Kg. de carne picada de cerdo/vaca 60 gr. de Hamburguesa Original y mezclar bien. Añadir a 1 Kg. de carne picada vaca 70 gr. de Hamburguesa Texas y mezclar bien. Opcional: Añadir 2 cucharas de nata de cocina y mezclar bien. Añadir a 800 Kg. de carne picada cerdo/vaca 80 gr. de Parilla Burger Kentucky y mezclar bien. Confeccionar

hamburguesas, untar con aceite para parilla y asar a la parrilla hasta que estén tiernas.

PREPARACIÓN; Costillas Clásico

Método 1: Untar 1 Kg. de costillas con 30 gr. Costillas Clásico. Coloque las costillas en una fuente para horno y cubra con papel de aluminio. Poner 90 minutos en el horno a 160 grados.

Después, asar brevemente en la parrilla para obtener un sabor delicioso.

Método 2: Lleve una olla de agua a ebullición, reduzca el fuego y añadir las costillas. Coloque un termómetro de cocina en la olla y asegúrese de que el agua no está más caliente de 80 grados, de lo contrario pierde jugosidad carne. Hervir las costillas 2 horas. Después untar las costillas con 30 gr. Costillas Clásico, dejar marinar y después asar brevemente en la parrilla para obtener un sabor delicioso. O preparar las costillas con su método preferido.

PREPARACIÓN; Mantequilla Ajo & Hierbas

Añadir a 250 gr. de mantequilla 20 gr. de Mezcla para Mantequilla Ajo & Hierbas a y mezclar bien. Servir con una barra de pan, patatas fritas y una ensalada.