



HACIENDA
SAN ANTONIO
ARENILLAS

Presenta

GRILL NIGHTS

📍 PUEBLA



RECETARIO



SOCIEDAD MEXICANA DE
CURSOS
PARRILLEROS



GRILL NIGHTS



SOYPARRILLERO.MX

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

La Sociedad Mexicana de Parrilleros (**SMP**) es una organización dedicada a promover, preservar y celebrar nuestras tradiciones culinarias mexicanas por medio del disfrute de la parrilla.

CURSOS SMP

Nace con la intención de compartir conocimientos acerca de nuestra pasión:

La parrilla.

Durante estos cursos se aplican distintas técnicas, se comparten consejos, opiniones y, lo más importante, se convive con otros amantes de la parrilla.

¡Gracias por compartir con nosotros!

#ELFUEGONOSUNE

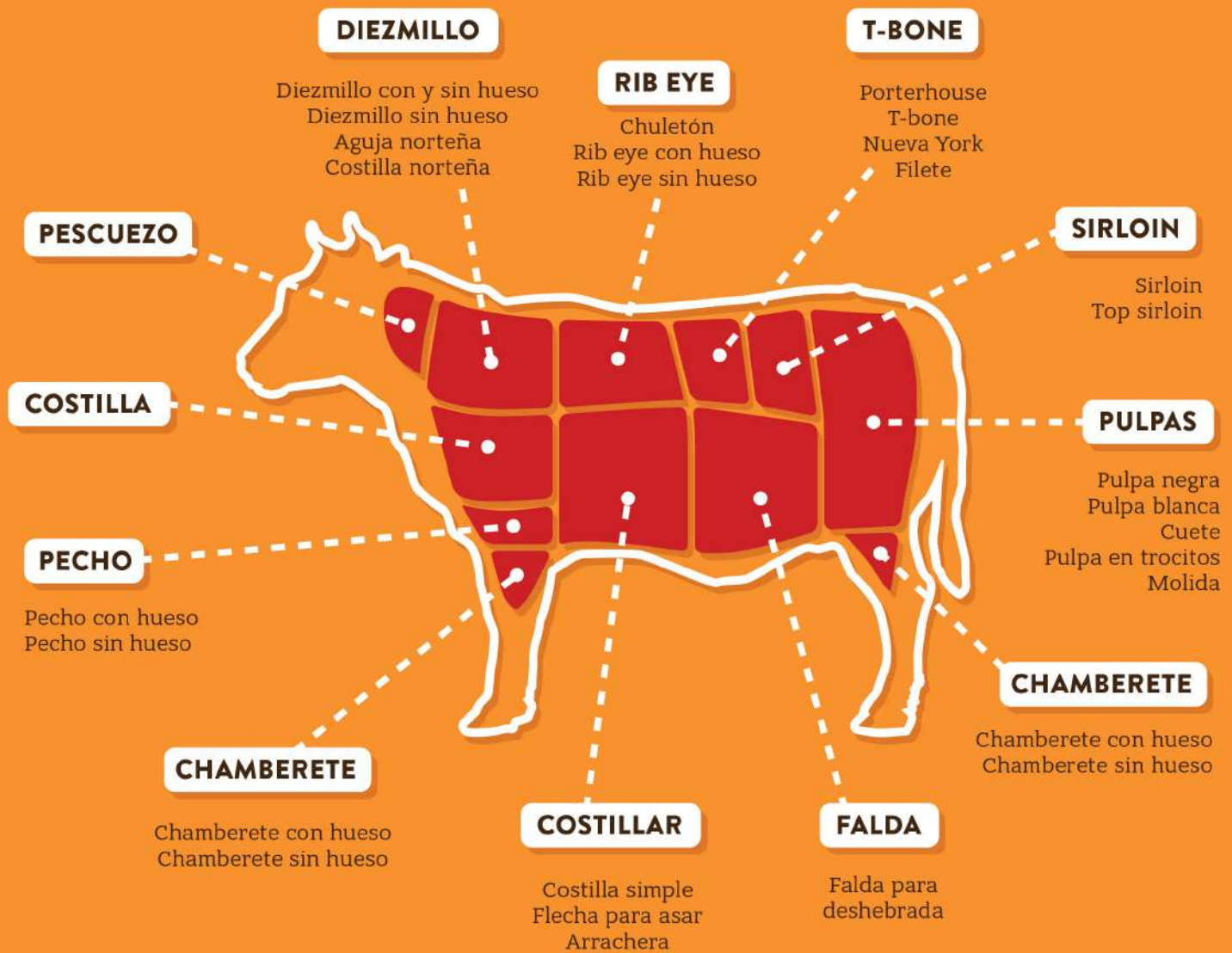




Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

PARTES DE LA VACA





Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

PARTES DEL CERDO

CABEZA DE LOMO

Cabeza de lomo
Espaldilla

CHULETA

Filete
Chuleta

PIERNA

Pierna con hueso
Pierna sin hueso
Molida de cerdo
Cortadillo
Chamorro



PALETA

Paleta
Carne para guisado

MANITAS

TOCINO

Costilla cargada
Costilla rasurada
Costilla Baby Back

NEW YORK COCCIÓN INVERSA CON PAPAS GRATINADAS



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



4 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 1 pza de New York de 1.5 Pulgadas
- c/n Sal ahumada Original

Para las papas:

- 6 papas medianas
- 90 g de mantequilla derretida
- c/n de La Salsa Blanca SMP
- c/n de Rub Rojo SMP
- 200g de queso chihuahua

PROCEDIMIENTO:

1. Sazonar nuestro New yok con sal ahumada por ambos lados
2. Colocar a fuego indirecto a un temperatura de 350° F; con la tapa del asador cerrada
3. al llegara a un temperatura interna en el corte de 48°C, abrir la tapa del asador para incrementar la temperatura a 550°F y pasar a fuego directo para caramelizar la superficie de ambos lados
4. Al tener caramelizados los cortes por ambos lados retirar del asador
5. Reposar el 20 tiempo de cocoon cortar en contra de la fibra y servir.

Para las papas

1. Envolver las papas en papel aluminio y colocarlas sobre la parrilla a fuego indirecto a 320°F - 160°C.
2. Cocinar durante 40 minutos o hasta que estén suaves del centro. Retirarlas del asador.
3. Calentar un sartén de hierro o un comal sobre la parrilla a fuego directo.
4. Cortar las papas por la mitad, colocarlas sobre el comal y aplastarlas con una espátula de cocina.
5. Añadir mantequilla derretida, La Salsa Blanca SMP y sazonar con Rub Rojo SMP encima de cada papa por los dos lados.
6. Voltear las papaplastadas y retirarlas del comal cuando tomen un color dorado. Agregar al final queso chihuahua y dejar que gratine perfectamente. Reservar.

SHORT RIB AHUMADO TEXAS STYLE



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



4 PORCIONES

INGREDIENTES:

- Short rib
- c/n Ultimate black Rub
- c/n mostaza amarilla

PROCEDIMIENTO:

Preparación short rib:

1. Retirar la membrana de la parte inferior pegada al hueso del short rib, esto ayudará a que se le impregnen mejor los olores, se le adhiera con mayor facilidad el rub y a un mejor ahumado.
2. Aplicar Ultimate black Rub SMP en toda su extensión (puedes mojarte las manos con agua para crear una pasta).
3. Ahumador tipo bala
4. En un ahumador (tipo bala) colocar una cama de carbón sin prender y añadir leños (nogal, manzano, roble, etc.) intercalados.
5. Arrojar carbón prendido. A una temperatura de 275-320 °F.
6. Ahumar en seco durante la primera hora, esto ayudará a crear una costra en la carne.
7. Vaciar líquido (agua, cerveza, jugo, etc.) sobre el recipiente dentro del ahumador, esto funcionará para controlar la temperatura y dar humedad al ambiente.
8. Es posible colocar virutas remojadas (en agua, cerveza, jugo, etc.) sobre las brasas, esto ayudará a generar más humo y otorgarle más sabor y olor a nuestra carne.
9. Dejar ahumar de 6 a 8 horas. El objetivo es que se impregne el humo. La cocción de mucho tiempo hace un proceso de barbacoa, por lo cual hace que la carne se desprenda del hueso con gran facilidad.
9. Asador de carbón con tapa
10. Dividir la brasa, mitad por la izquierda y la otra mitad por la derecha, dejando un espacio en medio.
11. Poner una charola con agua y hierbas de olor entre las brasas.
12. Colocar el short rib sobre la parrilla puesta en el piso superior a la charola, con esto hacemos algo como el ahumador. En la charola caen los jugos con lo cual se vuelven a evaporar y penetrar al alimento de nuevo.
13. Es posible colocar virutas remojadas (en agua, cerveza, jugo, etc.) sobre las brasas, esto ayudará a generar más humo y otorgarle más sabor y olor a nuestra carne.
14. Dejar ahumar de 6 a 8 horas.

TACO JUAN



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



4 PORCIONES

INGREDIENTES:

Para la cebolla encurtida

- 3 pzas. de cebolla morada
- 1 manojo de perejil
- 20 pzas. de limón verde
- 1 taza de vinagre de manzana
- c/n de Sal Ahumada Original SMP
- c/n de Hierbas Aromáticas SMP
- 200 ml. de aceite de oliva

Para la salsa verde

- 20 pzas. de tomate fresadilla
- 8 pzas. de chile serrano
- 6 pzas. de aguacate
- 4 pzas. de dientes de ajo
- c/n de Sal Ahumada Original SMP
- 1 pz. de cebolla morada
- 1 manojo de cilantro
- 4 pzas. de chile habanero

Para el Pork belly

- 4 pzas. de chunk o trozos de nogal
- 1 pz. de pork belly, de aprox 3.5 kg.
- c/n de Rub Rojo SMP
- 500 ml. de refresco de cola
- 500 g de tortillas de harina
- c/n de salsa verde
- c/n de cebolla encurtida

PROCEDIMIENTO:

Para la cebolla encurtida

1. Cortar las cebollas en julianas, el perejil finamente picado y colocarlos en un tazón.
2. Añadir el jugo de los limones, el vinagre de manzana y dejar macerar durante 5 minutos.
3. Sazonar con Sal Ahumada Original SMP y Hierbas Aromáticas SMP, luego añadir el aceite de oliva. Incorporar y reservar.

Para la salsa verde

1. Cortar los tomatillos y el chile serrano en pedazos pequeños para ayudar a licuar.
2. Colocar en un vaso de licuadora el tomatillo, el chile serrano, la pulpa de 1 aguacate, los ajos y sazonar con Sal Ahumada Original SMP, para luego licuar muy bien.
3. Cortar los otros 2 aguacates en cubos, picar finamente la cebolla morada, el cilantro y el chile habanero.
4. Vaciar la salsa en un tazón, añadir el resto de los ingredientes picados y mezclar.
5. Reservar para servir después.

Para el pork belly

1. Colocar los chunks de nogal sobre la brasa y mantener la temperatura del ahumador a una temperatura de 250° F / 175° C.
2. Secar la pieza de pork belly con papel secante.
3. Espolvorear suficiente Rub Rojo SMP por ambos lados.
4. Colocar la charola en el ahumador durante 2 horas a una temperatura de 250° F / 162° C, o hasta alcanzar una temperatura interna de 85° C.
5. Colocar la pieza de pork belly en una charola de peltre o de aluminio con la grasa hacia arriba y verter refresco de cola 3/4 partes del grosor de la pieza. Subir la temperatura 325° F / 162° C hasta obtener 200° F / 93° C internos.
6. Retirar la charola con el pork belly, tapar con papel aluminio y reposar durante el 20% de su tiempo de cocción.
7. Cortar la pieza de pork belly en rebanadas delgadas, calentar las tortillas de harina y armar el Taco Juan, compuesto de: salsa verde fresca en la base de la tortilla, colocar una rebanada de pork belly y cebolla curtida encima.
8. ¡Servir y disfrutar!

BIFE VACÍO CON SALSA DE SERRANO FRESCA



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

Para el vacío

- 1 kg de vacío o arrachera inside
- c/n de Ultimate Black Rub SMP

Para la Salsa fresca

- 1 diente de ajo
- 1/2 manojo cilantro
- 1/4 cebolla morada
- 6 pza de chile serrano
- c/n Sal ahumada Original 6 pza de limón
- 30 mil aceite de Oliva
- 6 pza tomatillo

PROCEDIMIENTO:

Para la Salsa fresca

1. Cortar en pedazos chicos el tomatillo y el chile serrano esto es para ayudar al molido. Colocar en el molcajete el tomatillo, el chile serrano y sazonar con la sal ahumada. Después, moler (para más facilidad, se puede utilizar la licuadora).
2. Picar finamente la cebolla, el cilantro y el chile habanero. Ya molida la mezcla, verter todos los demás ingredientes picados y mezclar.

Para el vacío

1. Sazonar el vacío con Ultimate Black Rub SMP y colocarlo sobre la parrilla a fuego directo a 600°F - 315°C para caramelizar cada lado.
2. Cocinar hasta obtener una temperatura interna de 55°C-130° F.
3. Retirar el corte del asador y dejar reposar el 20% de su tiempo de cocción.
4. Colocar la pieza sobre una tabla para picar y cortarla en contra de las fibras.
5. Degustar y acompañar con los jugos de su reposo y la salsa verde fresca.

COSTILLA DE CERDO A LA ESTACA



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 1 pza de costillar de cerdo con piel
- 50 g de bicarbonato de sodio
- 100 ml de vinagre blanco

Para el brine

- 2 cervezas de botella
- Sal Ahumada Original SMP
- 3 ramitas de romero
- 5 dientes de ajo
- 10 chiles de árbol

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar el bicarbonato de sodio y el vinagre blanco en un tazón, una vez se disuelva el bicarbonato, añadirlo a una bandeja metálica lo suficientemente grande para que quepa el costillar de cerdo.
2. Colocar el costillar de cerdo con la piel hacia abajo y dejar durante 30 minutos.
3. Retirar el costillar de cerdo de la mezcla de vinagre, secarlo bien con papel secante.
4. Picar con la punta de un cuchillo la piel del cerdo.
5. Colocar el costillar en la estaca y sujetarlo muy bien con alambre recocado.
6. Extender brasa sobre tierra cuidando de no tener cosas flamables o ramas que puedan provocar un incendio.
7. Poner la estaca enterrándose en la tierra con un ángulo a 45° de la brasa con los huesos del lado al calor y cocinar durante 40 minutos.
8. Girar el costillar, para que el calor le dé directo a la piel.
9. Hidratar el costillar con la salmuera cada 15 minutos.
10. Girar constantemente hasta que la temperatura interna del costillar alcance 72°C o más y la piel quede crocante.
11. Retirar el costillar de la estaca y reposar 20% de su tiempo de cocción.
12. Cortar el costillar con todo y piel. Degustar en tacos o como bocado.

Para el brine

1. Verter la cerveza en un atomizador, y añadir el resto de los ingredientes. 2. Dejar macerar al menos 20 minutos para desprender los sabores.

TOP SIRLOIN COSTRA DE PEREJIL Y QUESO AZUL CON ENSALADA Y VINAGRETA CASERA



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 1 pza de top sirloin de 1 1/4"
- Ultimate Black Rub SMP

Ingredientes para la costra

- 5 ramitas de perejil
- 100 gr de pan duro
- 40 gr de queso parmesano 2 dientes de ajo
- 30 gr de queso azul
- c/n Rub de la costa SMP

Ingredientes para la ensalada

- 250 g de mix de lechugas 50 g de tomate cherry 100 g uva
- 100 g fresa
- 50 g nuez

Ingredientes para la vinagreta

- Vinagre de vino tinto
- Aceite vegetal
- 3 pza Limón Balsámico
- Mostaza dijon Miel

PROCEDIMIENTO:

Para la costra

1. Poner a tostar el pan sobre la parrilla a fuego indirecto a 300°F - 150°C. Retirar y dejar enfriar.
2. Colocar en el molcajete el perejil, el pan, queso parmesano y martajar muy bien.
3. Picar finamente los dientes de ajo y agregarlo a la mezcla, sazonar con Rub de la Costa SMP. 4. Trocear el queso azul, mezclar y reservar.

Para vinagreta

1. En un bowl incorporar vinagre de vino tinto, aceite vegetal, balsámico, una cucharada de mostaza dijon, miel SMP y el jugo de 3 limones, mezclar perfectamente y reservar.

Para la ensalada fresca

1. Lavar y desinfectar las fresas, uvas y tomate cherry.
2. Cortar por la mitad las uvas y los tomates cherrys, las fresas cortar en cuartos, reservar.
3. Poner en un plato una cama del mix de lechuga e incorporar las fresas, tomate cherry, uvas y nuez. 4. Por último bañar con la vinagreta casera.

Para el vacío

1. Sazonar el top sirloin con Ultimate Black Rub SMP y colocarlo sobre la parrilla a fuego directo a 600°F - 315°C para caramelizar cada lado.
2. Retirar el corte del asador, empanizar un lado del corte con la mezcla de perejil y pan.
3. Regresar el vacío colocándolo sobre la parrilla a fuego indirecto a 300°F - 150°C con la costra hacia arriba y cocinar hasta obtener una temperatura interna de 55°C-130° F.
4. Retirar el corte del asador y dejar reposar el 20% de su tiempo de cocción.
5. Colocar la pieza sobre una tabla para picar y cortarla en contra de las fibras.
6. Degustar y acompañar con los jugos de su reposo. y la ensalada fresca.

DURAZNOS ASADOS CON MASCARPONE AHUMADO EN FRIO Y MIEL SMP



1 H



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 5 pza de durazno maduro
- 30 g de mantequilla
- c/n de rub de postre SMP
- 100 g de nuez

Para el queso

- 250 g de queso mascarpone
- c/n miel SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar los duraznos a la mitad y retirar el hueso.
 2. Poner a calentar un sartén de hierro a fuego directo.
 3. Derretir la mantequilla, colocar los duraznos sobre la mantequilla y dejar que se suavicen.
 4. Agregar un poco de Rub del Postre SMP sobre los duraznos y retirar del fuego.
- **Para el queso**
 1. En un bowl mezclar el queso mascarpone con La Miel SMP al gusto dependiendo el nivel de dulzor deseado

SOCIEDAD MEXICANA DE
CURSOS
PARRILLEROS



GRILL NIGHTS



SOYPARRILLERO.MX

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

La Sociedad Mexicana de Parrilleros (**SMP**) es una organización dedicada a promover, preservar y celebrar nuestras tradiciones culinarias mexicanas por medio del disfrute de la parrilla.

CURSOS SMP

Nace con la intención de compartir conocimientos acerca de nuestra pasión:

La parrilla.

Durante estos cursos se aplican distintas técnicas, se comparten consejos, opiniones y, lo más importante, se convive con otros amantes de la parrilla.

¡Gracias por compartir con nosotros!

#ELFUEGONOSUNE

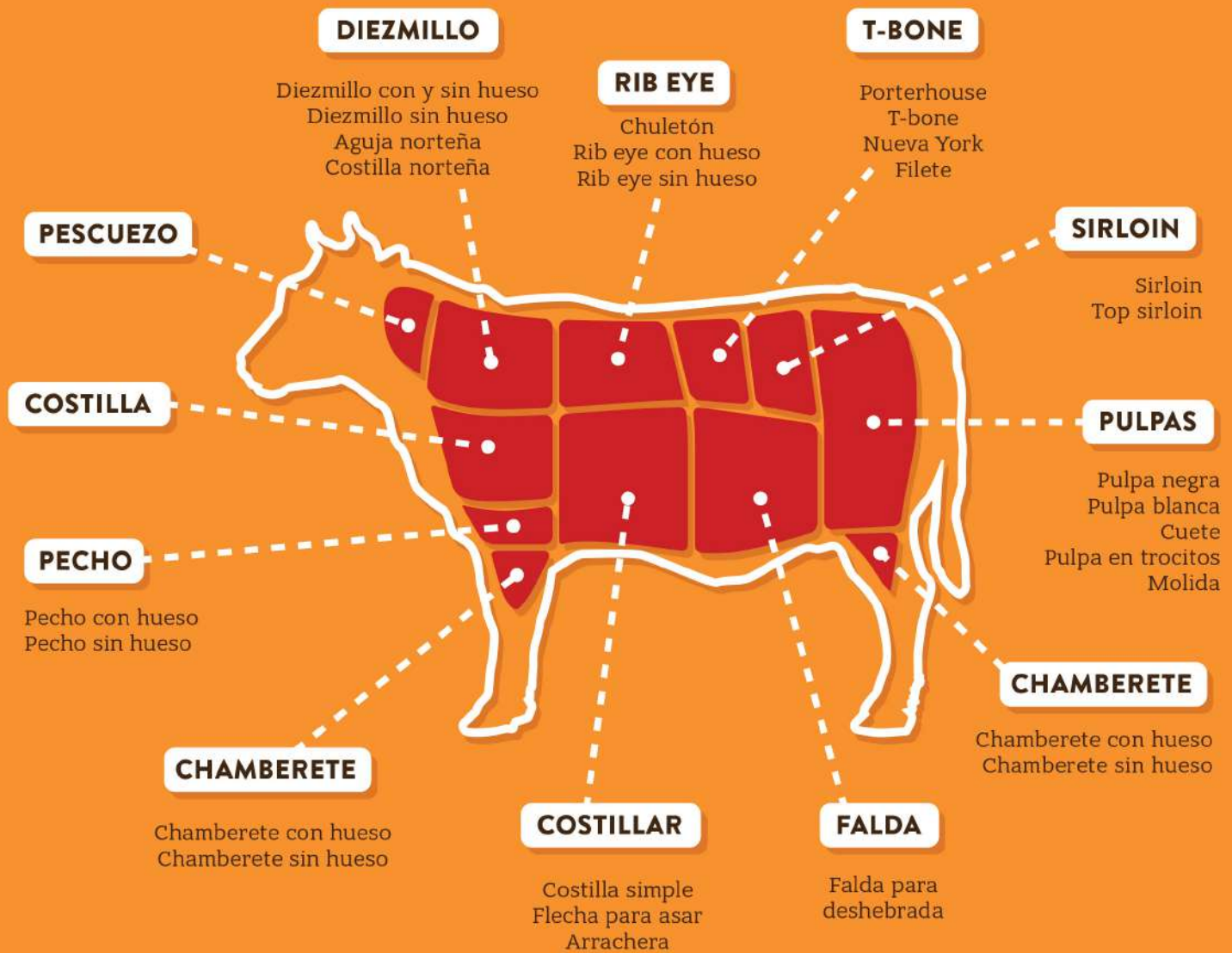




Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

PARTES DE LA VACA





Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

PARTES DEL CERDO

CABEZA DE LOMO

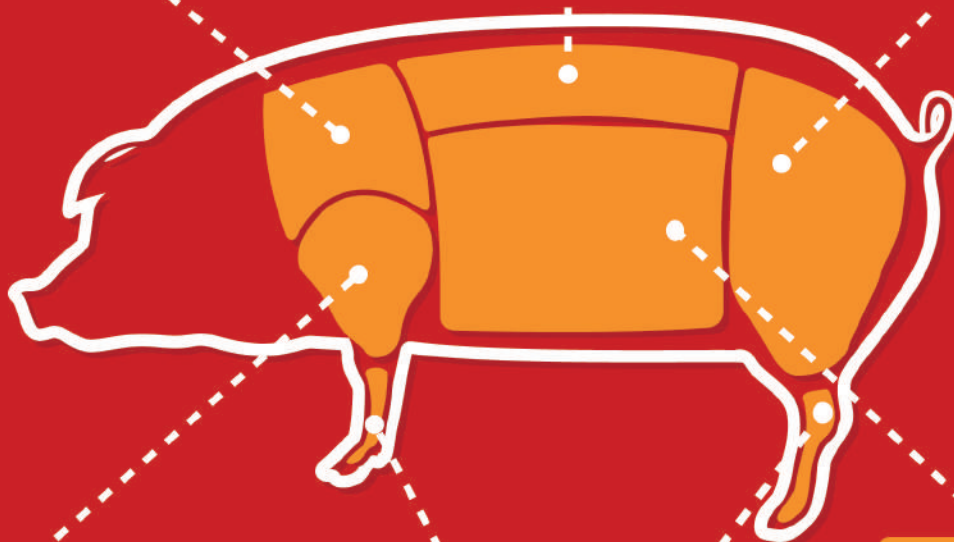
Cabeza de lomo
Espaldilla

CHULETA

Filete
Chuleta

PIERNA

Pierna con hueso
Pierna sin hueso
Molida de cerdo
Cortadillo
Chamorro



PALETA

Paleta
Carne para guisado

MANITAS

TOCINO

Costilla cargada
Costilla rasurada
Costilla Baby Back

RIB EYE CON BROCHA DE HIERBAS AROMÁTICAS Y LA SALSA BLANCA SMP



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



4 PORCIONES

INGREDIENTES:

Para la brocha

- 1/2 manojo de perejil
- 1/2 manojo de albahaca
- 1/2 manojo de romero
- 1/2 manojo de cilantro
- Se puede utilizar cualquier hierba de olor para esta brocha, como tomillo, orégano, etc.

Para el ajo rostizado

- 1 cabeza de ajo
- 1 cda de aceite de oliva
- c/n de Sal Ahumada Original SMP

Para el rib eye

- 1 rib eye con hueso
- c/n de Sal Ahumada Original SMP
- c/n de La Salsa Blanca SMP

Para el montaje

- c/n de mostaza Dijon

PROCEDIMIENTO:

Para la brocha

1. Acomodar los manojos de todas las hierbas de manera dispersa entre ellas para que se mezclen los aromas.
2. Atar con la ayuda de hilo de cáñamo a una vara o cuchara con mango largo.

Para el ajo rostizado

1. Hacer un corte transversal en la parte superior de la cabeza de ajo para exponer los dientes, agregar el aceite de oliva y la Sal Ahumada Original SMP.
2. Envolver en aluminio y colocar a fuego indirecto a una temperatura de 350°F/175°C durante 30 a 45 minutos aproximadamente o hasta que esté suave.
3. Retirar del asador y reservar.

Para el rib eye

1. Sazonar el rib eye por ambos lados con Sal Ahumada Original SMP y colocar en el asador a fuego directo a una temperatura de 650°F/345°C, dando vueltas constantemente hasta que se haya caramelizado por ambos lados.
2. Pasar a fuego indirecto y, con la ayuda de la brocha de hierbas aromáticas, untar un poco de La Salsa Blanca SMP por ambos lados y pasar nuevamente a fuego directo durante 5 a 10 segundos por lado para formar capas de sabor. Repetir este proceso de tres a cuatro veces.
3. Colocar a fuego indirecto a una temperatura de 325°F a 400°F/ 165°C a 205°C hasta alcanzar una temperatura interna de 55 a 60°C-130° a 140° F para obtener un término medio.
4. Retirar del asador y dejar reposar en una charola, junto con la brocha de hierbas, y tapar con aluminio durante el 20% del tiempo total de su cocción.

Para el montaje

1. Mezclar los jugos de la carne que quedaron en la charola de reposo con un poco de mostaza Dijon. Colocar al lado de la carne.
2. Formar una cama de hierbas aromáticas deshojando la brocha, picando finamente y colocarlo en una tabla de madera para presentación.
3. Cortar la carne en contra de las fibras y colocarla encima de la cama de hierbas.
4. Exprimir el ajo rostizado en la tabla. ¡Listo para servir y disfrutar!

AGUJA NORTEÑA A LA VUELTA Y VUELTA CON AGUACHILE ROJO



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



4 PORCIONES

INGREDIENTES:

- Aguja norteña
- Sal ahumada original SMP

Aguachile rojo

- 4 pza chile guajillo
- 8 pza de diente de ajo
- 6 dientes de ajo
- 150 ml de jugo de limón
- Rub de la costa SMP
- Sal ahumada Original
- c/n aceite vegetal

PROCEDIMIENTO:

Para el aguachile

1. Colocar los chiles en una olla y cubrir con agua, llevar a fuego medio hasta que comience a hervir el agua. Dejar que hierva cinco minutos, retirar y reposar.
2. Agregar los ajos a una olla o sartén pequeño, tapar con aceite vegetal y cocinar a fuego muy muy bajo, de manera que los ajos nunca se doren, sino que se confiten, tornándose color dorado, pero con textura suave.
3. Retirar los cabos de los chiles, agregar a una licuadora y licuar con un chorrito del agua donde se hidrataron los chiles, los ajos, el limón y sazonar con Sal Ahumada Original SMP y Rub de la Costa SMP.
4. Colar la salsa y rectificar acidez y sazón.

Para la aguja norteña

1. Sazonar toda la pieza de aguja norteña con Sal ahumada original SMP, poner en la parrilla a fuego directo a 600°F - 315°C hasta crear una costra uniforme por todo el filete.
2. Poner a fuego directo, 350°F- 177°C hasta llegar a una temperatura interna de 125°F/ 52°C. Retirar y reposar en una charola de aluminio 20 % de su tiempo de cocción.
3. Cortar en medallones.
4. Colocar en un plato junto con el aguachile rojo.
5. Servir y disfrutar.

HAMBURGUESA DE COSTILLA NORTEÑA CON RUB ROJO SMP



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



4 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 500 g Carne molida de diezmillo 80/20
- Rub rojo SMP
- 8 pza Pan brioche
- 200 g Queso Chihuahua

Cebolla caramelizada

- 2 pza de cebolla amarilla
- 40 g de mantequilla
- 100 g de azúcar

Salsa de Chile piquín

- 20 g de chile piquín
- 3 pza de limón
- c/n de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo

PROCEDIMIENTO:

Procedimiento cebolla caramelizada

1. En una sartén precalentada agregar el aceite de oliva y mantequilla, de esta manera no se quemará.
2. Posteriormente las cebollas cortadas en finas plumas, una vez se tornen de un color más translúcido, añadir el azúcar y mantequilla. Cocinar por 4 minutos más. Reservar.

Procedimiento salsa de chile piquín

1. Colocar el chile piquín junto con el ajo en el molcajete y moler.
2. Verter el jugo de limón para ayudar a moler. Ya molido, verter de poco en poco el aceite de oliva y seguir mezclando hasta quedar todo bien integrado.
3. Ya todo integrado perfectamente cortar un poco de aguacate en cubos y verterlo en el molcajete. Disfrutar.

Procedimiento hamburguesa

1. Sazonar la carne molida con Rub rojo SMP, mezclar y hacer 8 porciones de 175 gramos aprox y darle forma considerando el tamaño del pan.
2. Colocar sobre la parrilla las porciones de carne a fuego directo de 3-4 minutos por cada lado, para crear una caramelización.
3. Pasar a fuego indirecto y tapar el asador.
4. Agregar el queso y volver a tapar hasta que gratine.
5. Retirar del asador y reservar.
6. Calentar las tapas de pan y agregar mayonesa y mostaza al gusto. Una vez caliente el pan, en la tapa inferior agregar la cebolla caramelizada, la carne de hamburguesa y la salsa de chile piquín.
7. Tapar y servir.

PORTER HOUSE A LA CAVERNÍCOLA CON ADEREZO DE PEREJIL Y CILANTRO



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

Para el porterhouse

- 1 porterhouse de 1.5"
- c/n de Sal Ahumada Original SMP
- c/n de tortillas de maíz

Para el aderezo

- 1/2 manojo Perejil
- 1/2 manojo Cilantro
- 4 pza Diente de ajo
- c/n Vinagre de vino tinto
- 2 pza Chile serrano
- c/n aceite de Oliva

PROCEDIMIENTO:

Para el aderezo

1. En una licuadora incorporar cilantro, Perejil, dientes de ajo, chile serrano al gusto, vinagres de vino tinto, aceite de oliva, dejar que se muele perfectamente, rectificar sazón y reservar.

Para el porterhouse

1. Distribuir la brasa de manera uniforme para que quede lo más plano posible.
2. Sazonar el porterhouse con Sal Ahumada Original SMP y colocarlo directo en la brasa. Cocinar 7 minutos por ese lado.
3. Levantar el porterhouse, remover la brasa para que avive el calor y cocinar por el otro lado otros 7 minutos.
4. Retirar el porterhouse cuando alcance una temperatura interna de 55°C-130°F y reposar el 20% de su tiempo de cocción.
5. Seccionar cada músculo (filete y New York) y cortarlo en rebanadas del grosor deseado.
6. Calentar tortillas de maíz, formar tacos con los cortes de Porter house.

PICAÑA AHUMADA CON SALSA BLANCA Y GRILL MASTER RUB



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 1 Picaña de 1.300 gr
- 1 Frasco de Salsa blanca SMP
- c/n Grill Master Rub
- c/n Tortilla de maíz

Salsa Tatemada

- 3 pza de chile serrano
- 3 pza de chile jalapeño
- 3 pza de tomate guaje
- 2 pza tomatillo
- 1/2 pza de cebolla
- 2 dientes de ajo
- c/n Sal ahumada Original SMP

PROCEDIMIENTO:

Para la salsa tatemada

1. Tatemar el tomate, los tomatillo, la cebolla, los chiles y el ajo.
2. Después de tatemar, verter en un molcajete y moler (reservar la cebolla).
3. Sazonar con sal ahumada y seguir moliendo, verter el jugo de los limones y la salsa de soya y mezclar .
4. Cortar la cebolla en cuadros y mezclar con toda la salsa
5. Reservar.

Para la Picaña

1. Hacer incisiones en forma de cuadrícula por el lado de la grasa en la picaña cuidando de no cortar hasta la carne
2. Cubrir toda la pieza de picaña con Salsa blanca SMP, enseguida bañar con una capa de Grill master Rub.
3. Pasar la picaña a la parrilla a fuego indirecto a 375°F/185°C de 35 a 45 minutos o hasta que alcance una temperatura interna de 55°C Para un término medio.
4. Dejar reposar la picaña el 40% del tiempo de cocción, este paso es muy importante para mantener los jugos dentro del corte.

Para el montaje

1. En un tazón mezclar los jugos del reposo de la picaña con 2 cdas de mostaza Dijon, el jugo de un limón y una pizca de Grill master rub SMP
2. Rebanar la picaña en lonjas delgadas en sentido contrario a las fibras musculares.
3. Servir una cama de salsa tatemada seguido de las rebanadas de picaña, por último agregar el jugo de reposo por encima.

CABRITO AL PASTOR



45 MIN



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

Para el cabrito

- 1 cabrito entero
- c/n de salmuera (30 g de sal por cada litro de agua)

Para la salsa de chile piquín

- c/n de Sal Ahumada Original SMP
- 30 g de chile piquín
- 10 limones
- 2 dientes de ajo
- c/n de aceite de oliva (o la grasa del cabrito)

Para los tacos de machito

- 1 machito
- c/n de manteca de cerdo
- 1 cebollas
- c/n de La Salsa de Ajo SMP
- c/n de tortillas

PROCEDIMIENTO:

Para el cabrito

1. Sumergir el cabrito en la salmuera mínimo por 3 horas (por cada litro de agua, 30 g de sal). La cantidad de salmuera dependerá del tamaño del cabrito, este debe quedar completamente sumergido.
2. Colocar el cabrito en la varilla (pasando por la médula y el pescuezo), ponerlo en el piso con la brasa lista hasta llegar al término deseado. Siempre se cocina con flama a 70°C.

Para la salsa de chile piquín

1. En un molcajete, moler el ajo con la Sal Ahumada Original SMP hasta obtener una pasta.
2. Agregar el chile piquín junto con el limón. Incorporar muy bien.
3. Añadir el aceite de oliva o la grasa del cabrito. Incorporar nuevamente y rectificar el sabor.

Para los tacos de machito

1. Envolver el machito en aluminio y ponerlo sobre la brasa a la vuelta y vuelta hasta que tenga un color gris (como hervido).
2. Retirar el aluminio y colocarlo en la parrilla en fuego directo a temperatura baja hasta que se dore.
3. En una sartén de hierro previamente caliente, agregar manteca de cerdo junto con una cebolla cortadas en julianas y acitronar.
4. Cortar el machito en rodajas, armar tacos con la cebolla y el machito y añadir La Salsa de Ajo SMP.

PANQUÉ DE PLÁTANO EN ASADOR CON RUB DEL POSTRE SMP



1 H



DIFICULTAD



PROTEÍNA



8 PORCIONES

INGREDIENTES:

- 4 plátanos maduros
- 130 g de azúcar morena
- 1 huevo
- 70 ml de aceite vegetal
- 2 cdas de vainilla
- 1 cda de Rub del Postre SMP
- 80 g de nuez picada
- 200 g de harina de trigo
- 50 g de frutos rojos
- 10 g de polvo para hornear
- 1 cda de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

1. Triturar 3 de los 4 plátanos con la ayuda de un tenedor.
2. Mezclar en un bowl el azúcar, el Rub del Postre SMP y el huevo con la ayuda de un batidor.
3. Agregar el plátano triturado, el aceite, la vainilla y la nuez con la ayuda de una espátula hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Agregar la harina y el polvo de hornear, de preferencia tamizado. Mezclar con la espátula hasta que quede una mezcla homogénea.
5. Agregar los frutos rojos y mezclar ligeramente.
6. Enharinar y enmantecillar un molde para panqué.
7. Agregar al molde la mezcla, cubriendo 3/4 del mismo.
8. Cortar en rebanadas el plátano sobrante y colocarlo en la superficie de la mezcla como decoración. Se puede espolvorear un poco del Rub del Postre.
9. Colocar en el asador a fuego indirecto a una temperatura de 350°F - 180°C por un tiempo aproximado de 45 a 50 minutos, o hasta que esté firme y cocido.
10. Retirar del asador y dejar enfriar.
11. Desmoldar el pan del sartén y servir con helado de vainilla.
12. Disfrutar.



CONTACTO CDMX

Capítulo CDMX: 81 3551 9656

Monterrey: 800 550 4000

Email: operacioncdmx@soyparrillero.mx

REDES SOCIALES

  @soyparrilleroCDMX

  @soyparrilleromx


SOYPARRILLERO.MX



HACIENDA
SAN ANTONIO ARENILLAS

C 6 Sur y Río Alseseca, S/N.
San Francisco Totimehuacán, Puebla.

 **22-2678-1953**

sanantonioarenillas.com

