



RECETAS IMPERDIBLES A LA ESSEN EN

BIFERA 24CM NUIT INDUCCIÓN



Descubrí más recetas "A la Essen" en nuestra web www.essen.com.ar

Achuras con ensalada mixta



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Bifera 24CM NUIT Inducción
Cocina A Inducción

Tiempo:

25 min

Porciones:

2

Función:

Grillados

Dificultad:

Fácil

200 gr. Salchicha parrillera
1 unid. Morcilla bombón
½ unid. Molleja de corazón
50 gr. Chinchulines
1 unid. Limón
c/n Perejil picado
c/n Chimichurri
c/n Tomillo

½ unid. Lechuga francesa
½ unid. Tomate redondo
½ unid. Cebolla morada

Colocamos la Bifera sobre la Cocina a Inducción, prendemos y precalentamos a **Fuego Máximo** por 1 minuto. Bajamos la potencia a media. Colocamos la salchicha parrillera, la morcilla, molleja y chinchulines, cortamos un limón y colocamos boca abajo para quemar, dejamos cocinar por 10 minutos. Damos vuelta las achuras, colocamos hierbas y jugo de limón, y cocinamos por 15 minutos más. Servimos con chimichurri y acompañamos con ensalada mixta.

Papas bravas



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Bifera 24CM NUIT Inducción
Cocina A Inducción

Tiempo:

25 min

Porciones:

3

Función:

Grillados

Dificultad:

Fácil

3 unid. Papas con piel
c/n Jugo de limón
c/n Ajo en polvo
c/n Cebolla en polvo
c/n Romero
c/n Aceite de oliva
1 cda. Pimentón
1 cdita. Ají molido

1 unid. Chile
2 cdas. Ketchup
c/n Sal y pimienta
c/n Rodajas de limón
c/n Alioli

Cortamos pedazos de papa. Maceramos con limón, ajo y cebolla en polvo, romero. En la Bifera a Máxima potencia doramos de todos sus lados, bajamos la potencia de media a baja, agregamos aceite de oliva, pimentón, cebolla en polvo, ají molido, chile y dos cucharadas de ketchup. Cocinamos removiendo constantemente y servimos con rodajas de limón y alioli.

Saltimbocca



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Bifera 24CM NUIT Inducción
Cocina A Inducción

Tiempo:

15 min

Porciones:

3

Función:

Grillados

Dificultad:

Fácil

3 unid. Churrascos de peceto

6 unid. Jamón crudo en fetas

3 unid. hojas de Salvia

c/n Sal y pimienta

c/n Harina

c/n Aceite de oliva

150 ml. Cerveza negra

c/n Pure de Papa

Golpeamos los bifes de peceto, los pasamos por harina. Colocamos las fetas de jamón y una hoja de salvia sobre la carne. Le pasamos un palillo. Colocamos la bifera sobre la cocina a inducción y colocamos potencia Máxima para precalentar por 1 minuto y luego bajamos a potencia Media.

Doramos de ambos lados con aceite de oliva. Añadimos la cerveza negra y reducimos el líquido. Salpimentamos. Servimos con puré de papas.

Pollo envuelto en panceta



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Bifera 24CM NUIT Inducción
Cocina A Inducción

Tiempo:

25 min

Porciones:

2

Función:

Grillados

Dificultad:

Fácil

2 unid. Pechugas de pollo
300 gr. Panceta ahumada
2 unid. Bastones de mozzarella
1 cda. Pimentón
c/n Perejil picado
c/n Ensalada de rúcula

Marinamos las pechugas con pimentón, perejil picado, y aceite. Con el Cuchillo Utility hacemos un orificio sobre la parte más gruesa de la pechuga, rellenamos con un bastón de queso. Envolvemos en tiras de panceta. Colocamos la Bifera sobre el anafe a Inducción. Precaentamos a potencia máxima por 1 minuto, bajamos la potencia a medio y cocinamos hasta terminar la cocción. Ubicamos las pechugas y dejamos cocinar por 10 minutos. Damos la vuelta y cocinamos del otro lado. Servimos con ensalada de rúcula.

Asado banderita con ensalada tibia de tomates



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Bifera 24CM NUIT Inducción
Cocina A Inducción

Tiempo:

25 min

Porciones:

2

Función:

Grillados

Dificultad:

Fácil

400 gr. Asado Banderita

c/n Perejil picado

4 unid. Dientes de ajo

1 unid. Jugo de Limón

200 gr. Tomate cherry

1 unid. Zucchini

1 unid. Cebolla morada

c/n Rúcula

c/n Tomillo

c/n Aceite

Colocamos la bifera sobre la cocina a inducción. Pre calentamos a potencia máxima por 1 minuto y luego bajamos la potencia a media para cocinar el asado.

Cocinamos por 12 minutos de un lado, damos vuelta y cocinamos el mismo tiempo del otro.

Hacemos una mezcla con ajo picado, perejil picado, jugo de limón y aceite. Pincelamos la carne. Colocamos los cherrys, condimentamos con sal y pimienta. Movemos de vez en cuando para cocinarlos de forma pareja y agregamos ramitas de tomillo. Retiramos la carne y servimos con ensalada de cherrys, zuchinis, cebolla morada y rúcula.

