

MINI ELOTITOS CON MAYONESA DE TOCINO

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA LOS ELOTES

- suficiente agua
- 3 elotes (*en trozos medianos*)
- sal al gusto

PARA LA MAYONESA DE TOCINO

- 1 taza de mayonesa
- 1 cda. de mostaza
- 1 taza de tocino
(*en cuadritos y doradito*)
- 3 cdas. de jugo de limón
- pimienta al gusto

PARA TERMINAR

- 1 taza de queso fresco
- ½ taza de chile en polvo

PARA ACOMPAÑAR

- suficiente perejil (*finamente picado*)
- suficiente limón

PREPARACIÓN

1. Hierve agua en una olla. Agrega los elotes y la sal. Cocina por 25 minutos o hasta que el elote esté suficientemente suave. Enfría y reserva.
2. En un tazón, agrega la mayonesa, la mostaza, el tocino, el jugo de limón y la pimienta. Mezcla hasta incorporar perfectamente. Reserva.
3. Sobre una tabla coloca los elotitos, inserta los palitos de madera en cada uno y cubre con la mayonesa de tocino, el queso fresco y el chile en polvo. Acompaña con perejil y limón al gusto.

Ver video



ALITAS BBQ CRUJIENTES



ALITAS BBQ CRUJIENTES

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LA SALSA BBQ

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cda. de ajo en polvo
- ½ taza de salsa cátsup
- ¼ taza de chiles chipotles (*molidos*)
- ½ taza de azúcar mascabado
- ¼ taza de miel
- 2 cdas. de mostaza a la antigua
- 3 cdas. de salsa Worcestershire
- ¼ taza de vinagre de manzana
- ¼ taza de whiskey
- 1 cda. de pimienta de Cayena
- 1 cda. de cebolla en polvo

PARA REBOZAR

- ½ taza de harina
- ¼ taza de fécula de maíz
- 1 cda. de pimienta
- 1 pizca de sal

PARA LAS ALITAS

- suficiente aceite (*para freír*)
- 1 kg de alitas de pollo limpias

PARA DECORAR

- suficiente perejil

PARA ACOMPAÑAR

- suficientes papas fritas
- aderezo Ranch al gusto

PREPARACIÓN

1. Para la salsa BBQ: Calienta una olla a fuego medio con la mantequilla y agrega la salsa cátsup, el chipotle, la miel, la mostaza, la salsa inglesa, el vinagre de manzana y el whiskey. Mezcla hasta integrar y agrega el azúcar mascabado, el ajo en polvo, la cebolla en polvo, la pimienta cayenne, la sal y la pimienta. Cocina por 5 minutos.
2. En un tazón mezcla la harina, la fécula de maíz, la sal y la pimienta.
3. Calienta una olla profunda con el aceite. Fríe las alitas hasta que estén bien cocidas. Retira de la olla y coloca sobre papel absorbente para extraer el exceso de grasa.
4. En un tazón mezcla la salsa BBQ con las alitas hasta que estén bien cubiertas.
5. Sirve las alitas sobre un plato extendido, decora con perejil y acompaña con aderezo Ranch y verduras.

Ver video



POLLO FRITO

PICANTE



POLLO FRITO PICANTE

TIEMPO: 48 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

PARA EL REBOZADO

- ½ taza de harina
- ¼ taza de fécula de maíz
- 1 cda. de ajo en polvo
- 3 cdas. de paprika
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de pimienta
- ½ taza de salsa picante
- 1 taza de cereal de maíz (*triturado*)
- 1 huevo
- 1 taza de agua
- 6 piernas de pollo (*sin piel*)

PARA LA SALSA

- ½ taza de mantequilla (derretida)
- ½ taza de salsa búfalo
- ½ taza de salsa picante (*para alitas*)

PARA FREÍR

- suficiente aceite

PREPARACIÓN

1. Para el pollo frito: En un tazón mezcla la harina junto con la fécula de maíz, el ajo en polvo, la paprika, el polvo para hornear, sal y pimienta. Incorpora bien los ingredientes hasta tener una mezcla uniforme. Agrega la salsa picante, el cereal, el huevo y el agua, mezcla con ayuda de un batidor globo; el resultado deberá ser una mezcla semi espesa. Coloca las piernas de pollo. Reserva.
2. En una cacerola con suficiente aceite caliente y a temperatura media baja, fríe el pollo hasta que este dorado, recuerda que es importante que sea a una temperatura baja para asegurarte que el pollo este bien cocido por dentro y que la cantidad de aceite sea suficiente, aproximadamente deberá durar 18 minutos en el aceite. Escurre sobre papel absorbente.
3. Para la salsa: Mezcla en un tazón la mantequilla derretida junto con la salsa búfalo y la salsa picante para alitas hasta integrar. Reserva hasta su uso.
4. Sirve las piezas de pollo en un tazón y baña con la salsa que reservaste. Acompaña con papas fritas.

Ver video



HOT DOGS

ESTILO NUEVA YORK

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LAS CHALOTAS CARMELIZADAS

- 3 cdas. de aceite de oliva
- 2 tazas de chalotas (*en tiritas*)
- 2 cdas. de azúcar morena
- sal y pimienta al gusto

PARA EL ADEREZO

- 1/2 taza de mostaza
- 1 cda. de hojuela de chile
- 3 cdas. de paprika
- 1/4 taza de aceite de oliva

PARA ARMAR LOS HOT DOGS

- aceite de oliva
- 6 salchichas para hot dog
- 6 panes para hot dog
- 1/2 taza de tocino (*en cubitos, frito*)
- cátsup

PARA ACOMPAÑAR

- aros de cebolla

PREPARACIÓN

1. Para las chalotas caramelizadas: Cocina las chalotas en un sartén con aceite de oliva caliente por unos minutos a flama baja y sin dejar de mover, hasta que su tono se comience a volver oscuro; una vez que suceda, agrega la azúcar morena, cocina por unos minutos más hasta que el vegetal se vuelva crocante, recuerda que debes mover constantemente. Escurre en papel absorbente y reserva.

2. Para el aderezo: Mezcla en un tazón la mostaza junto con la hojuela de chile, la paprika y el aceite de oliva hasta obtener una mezcla homogénea y de color rojo. Coloca en una mamila y reserva.

3. Para armar los hot dogs: Cubre la salchicha con aceite de oliva, coloca en un sartén bien caliente y asa de manera uniforme. Corta el pan para hot dog justo por la mitad y sin rebanar por completo, coloca la salchicha asada, agrega las chalotas caramelizadas, el tocino frito, el aderezo y la mayonesa. Sirve y acompaña con aros de cebolla.

Ver video



HOT DOGS

ESTILO LOS ÁNGELES

TIEMPO: 1 h

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 6 salchichas de res (*ahumadas*)
- 12 rebanadas de tocino
- 3 cdas. de aceite vegetal
- 1 taza de cebolla (*en tiritas*)
- 1 taza de pimiento morrón verde (*en tiritas*)
- 1 taza de pimiento morrón rojo (*en tiritas*)
- sal al gusto
- pimienta al gusto

PARA ARMAR LOS HOT DOGS

- 6 panes para hot dog
- suficiente mayonesa
- suficiente mostaza
- suficiente cátsup
- suficiente pico de gallo con aguacate

PREPARACIÓN

1. Envuelve las salchichas con las tiras de tocino y reserva.
2. En un sartén con aceite vegetal caliente, sofríe la cebolla junto con el pimiento morrón verde, el pimiento morrón rojo, el chile jalapeño, sal y pimienta; cocina a fuego medio bajo por 10 minutos o hasta que los vegetales se doren. Reserva.
3. En un sartén o parilla con un poco de aceite vegetal, asa las salchichas envueltas en tocino hasta que éste se encuentre frito.
4. Para armar los hot dogs: Corta el pan para hot dog por un costado sin rebanar por completo, coloca la salchicha asada, agrega los pimientos salteados, el chile jalapeño asado, la mayonesa, la mostaza y la cátsup al gusto. Acompaña con pico de gallo con aguacate.

Ver video



★ ★ ★ HAMBURGUESA ★ ★ ★ CON QUESO



HAMBURGUESA CON QUESO

TIEMPO: 50 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 3

PARA LA CARNE

- ½ kg de carne de ternera molida
- ½ taza de cilantro fresco
(finamente picado)
- ½ taza de cebolla blanca
(finamente picada)
- ¼ taza de jitomate (finamente picado)
- 2 cdas. de ajo (finamente picado)
- ¼ taza de mostaza
- 2 cdas. de salsa inglesa
- 1 huevo
- ¼ taza de pan molido
- ½ taza de tocino
(finamente picado, frito)
- 1 pizca de sal y pimienta
- 1 cda. de aceite de oliva
- 1 cda. de aceite vegetal
- 3 rebanadas de queso cheddar
- 3 rebanadas de queso Manchego

PARA ARMAR LA HAMBURGUESA

- 3 panes para hamburguesa
- mostaza
- jitomate bola (en rodajas)
- cebolla morada (en rodajas)

- tocino (en rebanadas, frito)
- lechuga
- pepinillos
- chiles jalapeños
- cátsup

PREPARACIÓN

1. Para la carne de hamburguesa: En un tazón mezcla la carne de ternera con el cilantro, la cebolla, el jitomate, el ajo, la mostaza, la salsa inglesa, el huevo, el pan molido, el tocino, la sal, la pimienta y el aceite de oliva. Forma las hamburguesas aproximadamente de 150 gramos.
2. Calienta una parrilla a fuego alto con el aceite y cocina las hamburguesas por los dos lados, cuando estén a $\frac{3}{4}$ de la cocción coloca una rebanada de queso cheddar y otra de Manchego en cada hamburguesa y deja que se derritan con el calor. Retira.
3. Para armar las hamburguesas: Unta en las bases de cada pan un poco de mostaza, coloca la carne, hojas de lechuga, jitomate, cebolla morada, tocino, pepinillos, chile jalapeño, salsa cátsup, cierra con las tapas de pan y disfruta.

Ver video



HAMBURGUESA RELENA DE QUESO ENVUELTA EN TOCINO



HAMBURGUESA RELLENA DE QUESO

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ENVUELTA EN TOCINO ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

TIEMPO: 1 h 5 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 4

PARA LA CARNE

- 500 g carne molida de res
- 500 g carne molida de cerdo
- 1 cda. cebolla en polvo
- 1 cda. ajo en polvo
- sal al gusto
- pimienta al gusto
- 2 huevos
- ½ taza pan molido
- queso cheddar (*cortado en círculos*)
- queso Manchego (*cortado en círculos*)
- tocino (*en rebanadas*)
- salsa BBQ

PARA ARMAR LA HAMBURGUESA

- 4 bollos de hamburguesa
- mayonesa
- lechuga
- jitomate
- cebolla morada
- cátsup
- mostaza

PREPARACIÓN

- papas fritas

PARA ACOMPAÑAR

1. Para la carne de hamburguesa: Mezcla en un tazón la carne molida de res con la carne molida de cerdo, la cebolla en polvo, el ajo en polvo, sal, pimienta, el huevo y pan molido hasta que esté completamente integrado.
2. Toma una porción de carne, rellena con un trozo de queso y cierra hasta darle forma de hamburguesa.
3. Envuelve por completo la carne con rebanadas de tocino; congela por 15 minutos para que mantenga la forma al cocinarse.
4. Calienta una parrilla a temperatura alta y sella la carne de hamburguesa por ambos lados. Baja la temperatura para que se termine de cocinar; aproximadamente 20 minutos.
5. Para armar las hamburguesas: Unta en las bases de cada pan un poco de mostaza, coloca la carne, hojas de lechuga, jitomate, cebolla morada, salsa cátsup, cierra con las tapas de pan y acompaña con papas fritas.

Ver video



JUGOSAS COSTILLAS BBQ SIN HORNO

TIEMPO: 2 h 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LAS COSTILLAS

- 1 cda. de polvo de ajo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 cda. de azúcar mascabado
- 1 cda. de paprika
- 1 cda. de pimienta de Cayena
- 1 cda. de chile morita seco en polvo
- 1 cda. de sal
- 1 cda. de pimienta
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 costillar de cerdo (1-2 kg)

PARA LA SALSA BBQ

- 2 cdas. de mantequilla
- 1 taza de salsa de tomate
- ½ taza de salsa cátsup
- ¼ taza de salsa Worcestershire
- ½ taza de cerveza oscura
- ½ taza de azúcar mascabado
- 1 cda. de polvo de ajo
- 1 cda. de cebolla en polvo
- 1 chile chipotle
- 1 cda. de pimienta de Cayena
- 1 taza de almíbar de piña
- ½ taza de vinagre de manzana

- ¼ taza de chile chipotle adobado
- 2 cdas. de salsa tabasco
- ¼ taza de miel de abeja

PARA COCINAR LAS COSTILLAS

- 3 tazas de cerveza oscura

PREPARACIÓN

1. Para las costillas: En un tazón coloca todos los polvos con el aceite de oliva y mezcla hasta que obtengas una consistencia espesa y untable. Marina el costillar con la preparación anterior durante 1 hora en refrigeración.
2. Para la salsa BBQ: Calienta una olla a fuego medio con la mantequilla, agrega todos los ingredientes de la salsa BBQ uno a uno y cocina hasta que espese, sazona con sal y pimienta y reserva.
3. Calienta un sartén profundo a fuego alto, sella las costillas hasta que no quede ninguna superficie cruda. Baña las costillas con la salsa BBQ hasta que queden totalmente cubiertas, rellena el refractario con la cerveza oscura, cubre con papel aluminio y cocina durante dos horas o hasta que estén suaves, bañando constantemente con los jugos.
4. Una vez que las costillas estén cocidas, retira de cocción, corta y baña con más salsa BBQ. Sirve con mac & cheese y disfruta.



CUPCAKES DE MORAS



CUPCAKES DE MORAS

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 15

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de mantequilla (*derretida*)
- 2 ½ tazas de harina
- 2 cdtas. de polvo para hornear
- 1 taza de leche (*350 ml*)
- ½ cdtas. de sal
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 1 cda. de cocoa
- 2 gotas de colorante vegetal rojo
- ¼ taza de mora azul (*picada*)
- 2 gotas de colorante vegetal azul

PARA DECORAR

- crema batida
- perlas de azúcar

PREPARACIÓN

1. En una batidora con globo, bate a velocidad media el huevo con el azúcar hasta que esté esponjoso y doble su tamaño; baja la velocidad al mínimo y vierte la mantequilla en forma de hilo hasta que quede completamente integrada. Agrega 1/3 de la harina y el polvo para hornear, 1/3 de la leche y ve alternando con la harina hasta terminar; agrega la sal y la vainilla. Bate 1 minuto más.
2. Divide la mezcla en 2 partes iguales. A una parte agrégale la cocoa y el colorante rojo y a la segunda parte agrégale las moras y el colorante azul.
3. En una charola para cupcakes, coloca capacillos, rellénalos con los colores (algunos azules y otros rojos) y hornea por 20 minutos a 180°C. Deja enfriar y reserva.
4. Corta por la mitad de forma horizontal, rellena con crema la base y luego coloca la tapa alternando los colores, si la base es roja, el sobrerito debe ser azul y viceversa. Decora con crema batida y perlas de azúcar.

Ver video

