



RECETAS IMPERDIBLES
A LA ESSEN EN EL
KAMADO ESSEN



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

Tarta de jamón, queso y cebolla



Tipo de preparación:
 Salada

Producto:
 Kamado Essen

Tiempo:
 35 min

Porciones:
 10

Función:
 Horno para masas

Dificultad:
 Fácil

Masa de tarta

500 gr. Harina 0000
250 ml. Agua
50 ml. Aceite de oliva
c/n Sal

Relleno:

200 gr. Jamón en fetas
250 gr. Queso mozzarella
2 unid. Huevos
1 unid. Cebolla caramelizada
3 cdas. Queso crema
1 unid. Huevo
150 gr. Queso parmesano

En un bowl colocamos la harina y la sal, incorporamos el agua y el aceite, formamos la masa y dejamos descansar. Estiramos y colocamos en la bandeja. Mezclamos en un bowl el queso cortado en cubos, al igual que el jamón, junto con la cebolla, el queso crema y el huevo. Volcamos sobre la masa y cubrir con queso rallado. Colocamos la bandeja en el Kamado precalentado a 180°, luego subimos a **Fuego Máximo**, cocinamos por 20 minutos y apagar. Dejamos cocinando por 10 minutos más, retiramos la tarta con la pinza extractora. Servimos.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

Brownie de nuez



- **Tipo de preparación:** Dulce
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 25 min
- **Porciones:** 20
- **Función:** Horno para carnes
- **Dificultad:** Fácil

300gr. Chocolate
240gr. Manteca
4 unid. Huevos
400 gr. Azúcar
240 gr. Harina
1 cdita. Polvo de hornear
100 gr. Nueces

150 gr. Dulce de leche
c/n Frutillas
c/n Merengues secos

En una Cacerola de 18cm a **Fuego Corona** derretimos el chocolate cortado en trozos con la manteca hasta que se fundan. Volcamos en un bowl y agregamos el azúcar, los huevos, luego la harina, polvo de hornear y las nueces picadas. Mezclamos la preparación y la volcamos en la Bandeja. Colocamos la bandeja sobre la rejilla con el Kamado Precalentado a 180°. Cocinamos por 15 minutos a Fuego Máximo, apagamos y dejamos tapado por 10 minutos. Retiramos con la manija extractora. Dejamos enfriar, desmoldamos y cortamos porciones. Acompañamos con dulce de leche, frutillas y merengues.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

Merenguitos



- **Tipo de preparación:** Dulce
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 45-50 min
- **Porciones:** 25
- **Función:** Horno para masas
- **Dificultad:** Fácil

3 unid. Claras
1 Pizca. Sal
240 gr. Azúcar
1 cda. Fécula de maíz
200 gr. Dulce de leche repostero

Colocamos las claras en un bowl junto con una pizca de sal, batimos con una batidora eléctrica y cuando comenzamos a espumar las claras agregamos, de a poco, el azúcar en forma de lluvia. Seguimos batiendo hasta lograr un pico firme. Agregamos el almidón de maíz y mezclamos. Colocamos en una manga con pico rizado y sobre la bandeja hacemos copitos de merengue. Precalentamos el Kamado a 120°, cocinamos 30 minutos a **Fuego Mínimo** y luego apagamos el fuego y dejamos 20 minutos hasta terminar la cocción, retiramos la bandeja con la pinza extractora y dejamos enfriar. Podemos llenar con dulce de leche repostero.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

Pancitos saborizados



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 30 min
- **Porciones:** 20
- **Función:** Horno para masas
- **Dificultad:** Fácil

750 gr. Harina 000
c/n Sal
2 cdas. Azúcar
1 cda. Levadura seca
1 cda. Hierbas frescas (tomillo, salvia y orégano)
75 gr. Aceitunas negras
375 ml. Agua tibia
4 cdas. Aceite de oliva
2 unid. Huevo

En un bowl combinamos la harina, la sal, el azúcar y la levadura. Agregamos el agua, los huevos, el aceite y amasamos hasta obtener una textura lisa y que se despegue de la superficie, incorporamos las hierbas y las aceitunas picadas. Dividimos en porciones y bollamos.

Ubicamos los bollitos saborizados en la bandeja, tapamos y dejamos leudar. Precalentamos el Kamado con la parrilla soporte a 180°C . Abrimos y colocamos la bandeja con los panes. Tapamos y cocinamos a **Fuego Máximo** por 20 minutos. Apagamos el fuego y continuamos la cocción sin fuego y sin destapar por 10 minutos. Destapamos y retiramos con la pinza extractora.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

Zapallitos rellenos



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 35 min
- **Porciones:** 8
- **Función:** Horno para vegetales
- **Dificultad:** Fácil

8 unid. Zapallitos redondos

8 cdas. Ricota

200 gr. Choclo

1 unid. Cebolla picada y rehogada

1 unid. Pimiento rojo cortado en cubitos

50 gr. Queso rallado

1 unid. Huevo

c/n Sal, pimienta y nuez moscada

Cortamos la tapita del zapallito y vaciamos con una cuchara el interior dejando un borde de 0.5cm. Armamos el relleno mezclando, la ricota, la cebolla caramelizada, morrón cortado en cubos chiquitos, queso rallado y el huevo. Rellenamos cada zapallito y los colocamos en la bandeja del Kamado ya precalentado a 180°. Dejamos cocinar a **Fuego Máximo** por 20 minutos. Apagamos el fuego y dejamos tapado por 10 minutos más, retiramos y servimos.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

Milanesas de pollo a la napolitana



Tipo de preparación:	Salada
Producto:	Kamado Essen
Tiempo:	35 min
Porciones:	4
Función:	Horno para carnes
Dificultad:	Fácil

- 1 unidad.** Suprema de pollo
- 2 unidades.** Huevos
- c/n** Sal y pimienta
- c/n** Pan rallado para horno
- ½ Taza.** Salsa de tomates
- 2 unidades.** Fetas de jamón cocido
- 100 gr.** Queso cuartirolo o mozzarella
- 100 gr.** Tomates cherry
- c/n** Orégano

Cortamos las supremas de pollo a la mitad. Las pasamos por la huevada y luego por pan rallado. Reservamos. Precalentamos el Kamado a 200° y colocamos las milanesas sobre la bandeja, tapamos. Cocinamos por 10 minutos a **Fuego Máximo**, retiramos la tapa, damos vuelta y colocamos salsa de tomate, queso mozzarella rallado y las fetas de jamón cocido. Volvemos a tapar y cocinamos por 10 minutos más. Apagamos el fuego, dejamos por 10 minutos dentro del kamado y retiramos la bandeja con la pinza extractora. Servimos con orégano y tomates cherrys.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

Milhojas de papa



- **Tipo de preparación:**
Salada
- **Producto:**
Kamado Essen
Mandolina
Budineras Set x2 Terra
- **Tiempo:**
30-35 min
- **Porciones:**
6
- **Función:**
Horno vegetales con complemento
- **Dificultad:**
Fácil

8-10 unid. Papa
350 gr. Crema de leche
4 unid. Huevo
c/n Nuez moscada
150 gr. Queso parmesano
c/n Ciboulette o Perejil
c/n Sal y Pimienta

Pelamos las papas y las colocamos en un bowl con agua para que no se oxiden. Ajustamos el grosor de la Mandolina para cortar láminas de papa bien finas. Retiramos las papas del bowl, y las ubicamos dentro del contenedor y fileteamos obteniendo las láminas. Reservamos.

En otro bowl colocamos la crema de leche, con el Rallador fino rallamos la nuez moscada y agregamos sal, pimienta, los huevos y batimos hasta unificar los ingredientes. En una budinera, rallamos con el Rallador medio el queso sobre la base. Agregamos láminas de papa y

volcamos desde el bowl la mezcla de crema, repetimos la acción hasta completar el molde intercalando las papas con la preparación. Precalentamos el Kamado a 200° y colocamos la budinera sobre la rejilla. Tapamos y cocinamos por 30 minutos a **Fuego Máximo**. Apagamos el fuego y lo dejamos tapado por 10 minutos más hasta gratinar. Retiramos la budinera, desmoldamos y terminamos con ciboulette picado.

TIP ESSEN: A pesar de las indicaciones de Fuegos (Mínimo, Medio, Máximo) que te damos en la receta, es importante que te guies por el termómetro del Kamado Essen. De esta manera te asegurás que las preparaciones mantengan siempre la misma temperatura y que ahorres tanto en tiempo (porque hará que no destapes contantemente para ver como va la preparación), como en energía (ya que al no destapar el Kamado no pierde temperatura la cocción).

Tené en cuenta que, por ejemplo, para la función "Horno para carnes" la temperatura ideal es 200°, para la función "Horno para masas" 180°.

