



RECETAS IMPERDIBLES
A LA ESSEN EN EL
KAMADO ESSEN



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

FATAI



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 20 min
- **Porciones:** 10
- **Función:** Horno para masas
- **Dificultad:** Fácil

c/n Masa para empanadas
500 gr. Carne picada
2 unid. Cebollas
1 unid. Cebolla de verdeo
1 unid. Tomate
1 unid. Morrón rojo
3 unid. Jugo de Limón

c/n Perejil
1 cda. Ají molido
1 cda. Pimentón
1 cda. Comino
c/n Sal
c/n Pimienta
c/n Aceite de oliva

En un bowl mezclamos la carne picada, la cebolla picada, el tomate en cubos pequeños, morrón rojo picado, cebolla de verdeo, jugo de limón, aceite de oliva. Sal, ají molido, comino, pimentón y pimienta. Unificamos todos los ingredientes. Colocamos el relleno en el centro de cada disco de masa. Cerramos doblando los bordes hacia el centro formando un triángulo. Disponemos las fatai sobre la bandeja.

Precalentamos el Kamado a 180°C. Destapamos y colocamos la bandeja con ayuda de la manija extractora sobre la parrilla soporte-desgrasador, tapamos y cocinamos manteniendo la temperatura a 180°C hasta que empiece a dorarse (12' a 15'). Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 8 minutos sin fuego y sin destapar. Retiramos las empanadas.

Peceto con Papas



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 50 min
- **Porciones:** 8-9
- **Función:** Horno para carnes
- **Dificultad:** Fácil

1 unidad. Peceto
3 cdas. Mostaza
3 unidades. Ramitas de Romero
3 unidades. Papas
c/n Perejil picado
c/n Ajo picado
c/n Aceite de oliva
c/n Sal y Pimienta

Pintamos el peceto con mostaza, le colocamos pimienta y le atamos ramitas de romero, reservamos. Condimentamos las papas cortadas en cuña con perejil, ajo picado y aceite.

Precalentamos el Kamado a 200°C. Ubicamos la parrilla soporte-desgrasador dentro de la bandeja. Colocamos encima el peceto. Abrimos el Kamado e introducimos la bandeja con el peceto, las papas y tapamos. Cocinamos manteniendo la temperatura entre 200°C y 220°C hasta finalizar la cocción.

Servimos.

Tarta crumble de manzanas



- **Tipo de preparación:** Dulce
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 30-35 min
- **Porciones:** 16
- **Función:** Horno para masas
- **Dificultad:** Fácil

Para el relleno:

5 unid. Manzanas verdes
250 gr. Azúcar
25 gr. Manteca
50 gr. Nueces
c/n Canela en polvo

Para la masa:

600 gr. Harina
160 gr. Azúcar (opcional)
15 gr. Polvo para hornear 15 gr
c/n Sal
300 gr. Manteca
2 unid. Huevo

Cortamos las manzanas en cubos y las colocamos en la Cacerola precalentada a **Fuego Medio** y las cocinamos con manteca y azúcar. Integramos al final de la cocción incorporamos la canela y las nueces. Enfriamos.

En un bowl colocamos la harina, el azúcar (opcional), el polvo de hornear, la sal y la manteca. Con las manos arenamos los ingredientes, por último incorporamos los huevos. Formamos una masa desgranada y colocamos la mitad sobre la bandeja para realizar la base de la tarta. Luego agregamos el relleno frío de manzanas y terminamos con el resto de la masa arenada.

Precalentamos el Kamado a 180°C.

Destapamos, colocamos la rejilla soporte, apoyamos encima la bandeja, tapamos y cocinamos a 180°C hasta que empiece a dorarse (aprox. 20 minutos). Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 10 minutos sin fuego y sin destapar.

Fugazzetta rellena de jamón y queso



Tipo de preparación:
 Salada

Producto:
 Kamado Essen

Tiempo:
 30 min

Porciones:
 8

Función:
 Horno para masas

Dificultad:
 Fácil

500 gr. Harina 0000
5 gr. Levadura seca
10 gr. Sal
1 cda. Azúcar
c/n Aceite de oliva
300 ml. Agua

150 gr. Jamón cocido
300 gr. Mozzarella
3 unid. Cebolla

Mezclamos la harina con la sal y el azúcar, agregamos la levadura, el agua y el aceite. Amasamos hasta lograr una masa lisa. Dividimos el bollo en dos y dejamos descansar tapado en lugar tibio. Le damos forma redonda. Colocamos una masa en la bandeja.

Rellenamos con jamón cocido, mozzarella en rodajas y tapamos con la otra masa. Pinchamos la superficie y colocamos cebolla cortada en juliana bien fina por encima.

Precalentamos el Kamado con la rejilla soporte-desgrasador a 200°C. Abrimos y colocamos la bandeja. Tapamos y cocinamos manteniendo la temperatura entre 180°C y 200°C (aprox. 20 minutos). Destapamos, retiramos y servimos.

Scones de queso



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

420 gr. Harina 0000
100 gr. Manteca
200 ml. Leche
200 gr. Queso semiduro
2 cditas. Polvo de Hornear
1 cdita. Bicarbonato
c/n Azúcar
c/n Sal
20 gr. Queso Parmesano

En un bowl colocar la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, el azúcar y el queso, incorporar la manteca fría y presionar con las manos hasta formar un arenado. Colocar la leche y formar una masa sin amasar. Estirar, cortar los scones, y los disponemos en la bandeja. Precalentamos el Kamado a 200°C. Destapamos y colocamos la bandeja con ayuda de la manija extractora sobre la rejilla soporte-desgrasador, tapamos manteniendo los 180°C hasta que empiece a dorarse (12 a 15' minutos). Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 5' sin destapar. Retiramos los scones y servimos.

Pan de campo con semillas



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 35 min
- **Porciones:** 12.15
- **Función:** Horno para masas
- **Dificultad:** Fácil

750 gr. Harina 000
6 gr. Levadura seca
10 gr. Sal
400-425 ml. Agua
150 gr. Mix de Semillas
60 gr. Grasa vacuna

En un bowl colocar la harina, la levadura seca, la sal, el agua y las semillas. Comenzamos a integrar y formamos una masa, agregamos la grasa. Amasamos hasta obtener una masa lisa y uniforme. Dejamos lever tapado en lugar tibio. Bollamos en la bandeja, realizamos un corte con el cuchillo.

Precalentamos el Kamado a 180°C. Destapamos, colocamos la rejilla soporte, apoyamos encima la bandeja y el pan con la ayuda de la manija extractora, tapamos y cocinamos a 180°C hasta que comience a dorarse (aprox. por 20 minutos). Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 5' minutos sin fuego y sin destapar. Retiramos con la manija extractora.

Pollo asado a la barbacoa con vegetales



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Kamado Essen
- **Tiempo:** 50 min
- **Porciones:** 8
- **Función:** Horno para carnes
- **Dificultad:** Fácil

1 unidad. Pollo
1 unidad. Limón
3 cda. Barbacoa
1 cda. Pimentón
1 cda. Ají molido
c/n Perejil picado
1 unidad. Ajo
c/n Hierbas

1 unidad. Zanahoria
1 unidad. Batata
1 unidad. Cebolla

Realizamos una mezcla con la barbacoa, ají molido, perejil picado, ajo picado y pimentón. Cortar el limón y colocarlo dentro del pollo junto con hierbas frescas. Atamos las patas y las alas del pollo y pintamos con la barbacoa. Cortamos las verduras de forma irregular Colocamos la parrilla soporte sobre la bandeja. Encima ubicamos el pollo y las verduras.

Precalentamos el colocamos la bandeja con el pollo y las verduras con ayuda de la manija extractora. Tapamos y cocinamos manteniendo la temperatura a 220°C por 50 minutos. Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 10 minutos sin fuego y sin destapar. Retiramos el pollo y servimos.

Budín de chocolate y maní



Tipo de preparación:
 Dulce

Producto:
 Kamado Essen
 Savarín 28CM Terra

Tiempo:
 25-30 min

Porciones:
 16

Función:
 Horno para masas

Dificultad:
 Fácil

480 ml. Leche
110 ml. Agua
4 unid. Huevos
200 gr. Manteca
340 gr. Pasta de maní
600 gr. Harina 0000
500 gr. Azúcar
10 gr. Bicarbonato de sodio

15 gr. Polvo de hornear
c/n Esencia de vainilla
c/n Sal
3 cdas. Cacao amargo
150 gr. Baño de chocolate
c/n Pasta de maní
c/n Maní picado

Mezclamos en un bowl la pasta de maní, la manteca derretida, esencia de vainilla, el agua y la leche usando el batidor. Agregamos los huevos y batimos hasta incorporar a la mezcla. En otro bowl agregamos la harina tamizada, el azúcar, polvo de hornear, bicarbonato de sodio y la sal, mezclamos bien. Finalmente unimos las dos preparaciones y mezclamos hasta integrar. Separamos un tercio de la mezcla e incorporamos el cacao amargo.

En el Savarín de 28 cm colocamos parte de la mezcla de vainilla, luego cucharadas de la mezcla de chocolate y terminamos con vainilla.

Precalentamos el Kamado a 180°C. Destapamos, apoyamos sobre la parrilla soporte, tapamos y cocinamos manteniendo la temperatura a 180°C. Apagamos el fuego y continuamos la cocción por 5 minutos sin fuego y sin destapar. Retiramos el budín y bañamos en chocolate, hilos de pasta de maní y maní picado.

