



**RECETAS IMPERDIBLES
A LA ESSEN EN LA
PLANCHANUIT
Y URBAN GRILL**



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

Brochettes espiral



Tipo de preparación:

Salada

Producto:

Urban Grill

Tiempo:

35 min

Porciones:

6

Función:

Grillados

Dificultad:

Fácil

2 kg. Pechugas de pollo

1 unid. Tomate cherry

1 unid. Morrón rojo

1 unid. Morrón verde

1 unid. Morrón amarillo

1 unid. Cebolla blanca

150 gr. Jamón cocido

150 gr. Panceta

150 gr. Ciruela pasas

Cortamos los vegetales en cuadrados.

Empezamos las brochettes con un cuadrado de cebolla y uno de morrón. Luego fileteamos las supremas hasta que queden finas en una sola pieza.

Acomodamos arriba las fetas de panceta y las ciruelas en fila. Enrollamos. Pasamos los palitos de brochette a través del rollo cada 2 cm. Cortamos las porciones.

Colocamos un cuadrado de cebolla y uno de morrón.

Estiramos la carne, colocar las láminas de jamón. Enrollamos. Pasamos los palitos de brochette a través del rollo cada 2 cm, cortamos las porciones.

Terminamos las brochettes con un cuadrado de cebolla, uno de morrón y un tomate cherry.

Cocinamos en la Urban Grill a **Fuego Máximo** hasta dorar de todos los lados y luego a **Fuego Mínimo** hasta terminar la cocción.

Pan de pita



- **Tipo de preparación:** Salada
- **Producto:** Urban Grill Plancha Nuit
- **Tiempo:** 30 min
- **Porciones:** 4
- **Función:** Hornos para carnes
Horno para masas
- **Dificultad:** Fácil

25 gr. Levadura
300 cc. Agua tibia
1 cdtá. Azúcar
½ kg. Harina
2 cdtas. Sal fina
1 cda. Aceite de oliva Essen.

Masa: Colocamos la levadura, con el agua, el azúcar y un poco de la harina y dejamos en lugar tibio unos 15 minutos, hasta que se forme espuma.

Agregamos el resto de harina y formar una masa uniforme. Añadimos la sal y el aceite, y amasamos mucho para que nos quede blanda y pegajosa. Dejamos descansar la masa cubierta con film hasta que duplique el volumen.

Formar bollitos de 70 gr más o menos espolvorear con harina la mesa y el bollito, para que no se pegotee, pero en ningún caso agregues harina dentro de la masa.

Una vez formados todos los bollitos estiramos y lo dejamos en reposo unos 15 minutos.

Cocinamos de ambos lados en la Plancha Nuit.

Mientras grillamos en la Urban Grill verduras y carnes.

Pionono con Dulce de Leche



• **Tipo de preparación:**
Dulce

• **Producto:**
Urban Grill
Plancha Nuit

• **Tiempo:**
25 min

• **Porciones:**
8

• **Función:**
Grillados
Horno para masas

• **Dificultad:**
Fácil

500 ml. Crema de leche
4 unid. Huevos
100 gr. Azúcar
5 cdas. Harina leudante
2 cdas. Aceite de oliva
1 cda. Esencia de vainilla

1 kg. Frutas de estación
20 gr. Manteca
10 gr. Azúcar
1 cda. Miel

Batimos en un bowl los huevos con el azúcar hasta lograr punto letra.

Añadimos la esencia y el aceite de oliva. Por último agregamos la harina tamizada en forma envolvente.

Lubricamos la “tapa de la Urban” y distribuimos la preparación.

Llevamos a fuego corona 20 minutos. Mientras tanto distribuimos en la “Urban” la fruta cortada en trozos pequeños, manteca azúcar, miel y cocinamos a **Fuego Medio** hasta eternizar y caramelizar.

Apagamos el fuego de la “tapa Urban”, esparcimos la fruta y enrollamos

Cubrimos con crema para terminar.

Berenjenas a la napolitana y roastí de papa y queso



• **Tipo de preparación:** Salada
• **Producto:** Urban Grill Plancha Nuit
• **Tiempo:** 30 min
• **Porciones:** 6
• **Función:** Horno para verduras Grillados
• **Dificultad:** Fácil

4 cdas. Aceite de oliva extra virgen
1 unid. berenjenas (cortadas en láminas finas)
150 cc. Tomates (cortados concasse)
50 gr. Tomates cherry (cortados en gajos)
1 unid. Cebolla de verdeo (picada fina)
10 unid. Hojas de albahaca
1 unid. Limón

Base

200 gr. Queso rallado (en hebras gruesas)
500gr. Papas ralladas en hebras gruesas y escurridas
3 cdas. Harina o fécula de maíz

Cortamos las berenjenas en rodajas de 1 cm salamos.

Mezclamos la papa, queso y dos cucharadas de harina.

Ubicamos la urban en las dos hornallas a fuego medio distribuimos las berenjenas y grillamos.

Mientras en la tapa urban una porción de similar tamaño que las rodajas de berenjena.

Doramos de ambos lados la mezcla de papa y berenjena.

Mientras mezclamos el tomate con aceite, cebolla de verdeo, sal y limón.

Finalmente ubicamos una base de roastí de papa, encima la berenjena grillada y tomate.

Burguers y pan a la plancha



Tipo de preparación:
Salada

Producto:
Urban Grill
Plancha Nuit

Tiempo:
30 min

Porciones:
6

Función:
Horno para masas
Horno para carnes
Grillados

Dificultad:
Fácil

Pan:

1 kg. Harina
50 gr. Levadura fresca
600 cc. Agua tibia
1 cda. Aceite
1 cda. Azúcar
1 cda. Sal

Burguers:

1 kg. Carne picada especial
c/n Sal y pimienta

Hacemos una corona con la harina y la sal. En el medio ponemos el agua, el azúcar, el aceite y la levadura desgranada.

Formamos la masa y amasamos 5 minutos. Dejamos descansar 30' y formamos los panes. Dejamos levar al doble. Cocinamos en la Urban Grill de ambos lados 10 minutos por lado.

Colocamos la carne picada en un bowl y salpimentamos. Amasamos bien para generar colágeno y que se una. Armamos las burguers. Cocinamos en urban 10 minutos por lado.

Armamos las burguers a gusto. Podemos colocarle cebolla, tomate, lechuga, queso, huevo, etc.

