



FRUTAS Y VERDURAS

ALAMBRES DE CAMOTE

Cubra unos camotes con agua salada hirviendo, déjelos hervir a fuego lento de 25 a 30 minutos. Déjelos enfriar; pélelos y córtelos en trozos de 2.5 cm. Coloque en los alambres los trozos de camote y los trozos de pina alternados; unte con mantequilla o margarina derretida. Coloque en el ASADOR FLAMA REY. Cocine de 20 a 30 minutos o hasta que estén dorados.

MANZANAS ASADAS CON CANELA

Quíteles el corazón a 6 manzanas medianas; corte transversalmente en tercios. Unte los 2 Lados con mantequilla; colóquelas en el ASADOR FLAMA REY. Ponga las manzanas y cocine unos 8 minutos. Voltee; espolvoréeles azúcar morena granulada y canela. Cocine de 5 a 10 minutos más o hasta que estén tiernas las manzanas.

PIÑA ASADA

Seleccione una piña madura. Quítele las hojas pero no la pele. Corte la piña a lo largo en 8 secciones. Ponga las secciones en un recipiente refractario de 33 x 23 x 5 cm. Vierta 3 cucharadas de miel sobre la piña. Deje reposar una hora, moviendo ocasionalmente las secciones de piña para que queden completamente cubiertas con la miel.

Ponga la piña con la cáscara hacia abajo en el ASADOR FLAMA REY. Cocine de 15 a 20 minutos, a fuego medio o hasta que la piña esté caliente. Sirva inmediatamente. Para 4 porciones.

MOZZARELLA DE BERENJENA

Ingredientes:

- 1 Berenjena mediana • Sal, pimienta y orégano • 2 Jitomates partidos a la mitad
- 4 Rebanadas de cebolla • 4 Rebanadas de queso Mozzarella • Hojas de romero

Preparación:

Corte la berenjena en trozos de 4 cm. de largo, coloque cada uno en un trozo de papel de aluminio. Sazónelos con sal, pimienta y orégano. Ponga sobre cada porción una rebanada de cebolla, una de queso y una mitad de jitomate con el lado cortado hacia arriba; espolvoréele sal y hojas de romero. Envuelva bien cada porción en el papel. Ponga las porciones en el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente bien caliente. Cocine a fuego lento durante 30 minutos o hasta que la berenjena esté tierna. Para 4 porciones.

REVOLTIDO DE BERENJENA

En un pedazo de papel de aluminio de doble grueso ponga 1 pimiento verde, picado, 1 cebolla mediana, bien picada, 1 cucharada de mantequilla o margarina y 1/4 de cucharadita de hojas de orégano. Envuelva bien en el papel. Pinchar la superficie de una berenjena y el envoltorio de papel de aluminio directamente al fuego, en el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente caliente. Cocine de 10 a 15 minutos, volteando la berenjena una vez. (La cáscara de la berenjena se pondrá negra). Corte la berenjena a la mitad; saque y pique la pulpa. Combínela con la mezcla de pimiento verde; añada 1/2 cucharadita de sal y 1/8 de cucharadita de pimienta adorne con 2 jitomates partidos a la mitad, con el lado cortado hacia arriba.

PIMIENTOS RELLENOS DE QUESO

Corte una rebanada delgada del rabo de 4 pimientos verdes medianos. Quíteles las semillas y las venas. Lávelos por dentro y por fuera. Ponga cada pimiento en un pedazo de papel aluminio de doble grueso. Coloque el relleno de queso, (véase receta abajo). Envuelva bien los pimientos en papel. Ponga a calentar en el ASADOR FLAMA REY, en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente caliente, se colocan los envoltorios directamente en el asador durante 30 o 40 minutos, volteando una vez. Para 4 porciones.



Relleno de Queso

• 1/2 Taza de apio picado • 2 Cucharaditas de mantequilla o margarina • 2 Tazas de pan

• 1 Taza de queso cheddar rallado • 1 Cucharadita de sal.

Cocine el apio en la mantequilla hasta que se encuentre acitronado; agregue el pan, el queso y la sal.

CEBOLLAS ASADAS

Escoja unas cebollas de tamaño uniforme y colóquelas sobre el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente caliente. A fuego lento cocine de 30 a 40 minutos o hasta que estén acitronadas volteándolas de vez en cuando, para servir exprima la cebollita para quitarle las partes quemadas.

CALABAZA CON SALSA DE MIEL Y CHILE

Ponga a calentar el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa, hasta que esté perfectamente bien caliente. Coloque 4 calabazas enteras directamente en el asador. Cocínelas 1 hora, volteándolas de vez en cuando, (la parte exterior se chamuscará, pero la interior estará ablandada y húmeda). Para servir, separe y quite las semillas. Sirva caliente con salsa de miel y chile (véase receta). Para 8 porciones.

PAPAS SABROSAS

Cocine 4 papas medianas con cáscara, en 2 1/2 cm. de agua hirviendo con sal (1/2 cucharadita de sal por 1 taza de agua) hasta que estén blandas. Aún calientes, corte las papas con cáscara, diagonalmente en rebanadas de 1 cm. de ancho. Colóquelas en un recipiente refractario hondo, póngales 1/2 taza de aderezo italiano. Déjelas reposar 1 hora, volteándolas 1 vez.

Coloque el Asador FLAMA REY en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente bien caliente. Póngalas en el asador, cocínelas de 8 a 10 minutos de cada lado, o hasta que estén ligeramente doradas. Sazónelas con 1 cucharadita de sal y 1/4 de cucharadita de pimienta después de voltearlas. De 4 a 6 porciones.

TARTELETA DE PAPA Y LIMÓN

Ingredientes:

- 4 Papas grandes, peladas y cortadas en cubos
- 1/4 De taza de mantequilla o margarina derretida
- 1 Cucharadita de ralladura de cáscara de limón • 2 Cucharadas de sal • 1 Cebolla verde, (con rabo).
- 1/4 De cucharadita de nuez moscada • 1/4 De cucharadita de pimienta molida

Preparación:

Cocine los cubos de papa en 2 cm. de agua hirviendo con sal, (1/2 cucharadita de sal por 1 taza de agua), hasta que estén blandos: escúrralos. Mezcle los demás ingredientes e incorpórelos a las papas. Coloque todo, con una cuchara en una hoja de papel aluminio de doble grueso. Envuelva y asegure bien. Deje reposar a las temperatura ambiente durante 1 hora. Coloque el paquete de papas en el ASADOR FLAMA REY, a fuego lento. Cocine 30 minutos volteando una vez De 4 a 6 porciones.

Antes de poner las papas en su ASADOR FLAMA REY tiene que estar perfectamente bien caliente.

MANZANAS A LAS BRASAS

Para cada porción quite el corazón a una manzana roja hasta 1 cm. del fondo. Haga muescas hasta una profundidad de 3 cm. de la corteza para simular pétalos de flor. Coloque las manzanas en hojas de papel de aluminio de doble grueso. Llène el hueco de cada manzana con 1 cucharada de azúcar morena, 2 cucharaditas de dulces de canela, 2 cucharaditas de jugo de limón y 2 trozos de pina. Envuélvalas y asegure el papel. Ponga a calentar el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa, hasta que esté perfectamente bien caliente.



Coloque en el asador. Cocine de 30 a 40 minutos o hasta que estén blandas. Sirvalas con aderezo batido, bajo en calorías (véase receta abajo).

Aderezo Batido

- 1/2 Taza de leche descremada • 1/2 Taza de agua fría • 1 Clara de huevo
- 1 Cucharada de jugo de limón • 1/4 De taza de azúcar • 1/2 Cucharadita de vainilla.

En el tazón pequeño de la batidora, bata la leche, el agua y la clara 3 minutos a alta velocidad. Añada el jugo de limón; bata 1 minuto más o menos a alta velocidad. Incorpore lentamente el azúcar y la vainilla, a baja velocidad. Puede usted congelar el aderezo sobrante para servirlo después con la fruta fresca.

PIÑA DE LOS MARES DEL SUR

Ingredientes:

- 3 Piñas • 3/4 De taza de azúcar morena comprimida
- 1/3 De taza de mantequilla o margarina • 1/2 Taza de ron.

Preparación:

Corte cada piña a la mitad, sin quitarle las hojas. Saque la pulpa, quitando el corazón y guardando la parte de cáscara que aún tiene las hojas. Corte la pulpa en trozos pequeños y mézclelos con el azúcar morena. Llene la parte de la cáscara con la pulpa. Reparta la mantequilla entre las piñas y báñelas con el ron. Envuelva en papel de aluminio las piñas y bañadas con el ron, póngalas en el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente bien caliente. Cocine a fuego lento durante 40 minutos, volteando una vez. Poco antes de servir, rocíe 1 1/2 cucharadas de ron sobre la pulpa de cada piña, revolviéndola ligeramente. Para 9 porciones.



PESCADOS

PESCADO ASADO RELLENO

Ingredientes:

- Un pescado de 3 1/2 a 5 kg. • Sal • Pimienta • 1/4 De taza de jugo de limón
- Relleno de hortalizas, (véase la receta abajo)
- 1/2 Taza de mantequilla o margarina derretida.

Preparación:

Lave rápidamente el pescado en agua fría y séquelo. Unte las cavidades con sal y pimienta y coloque en ellas el relleno. Cierre las cavidades con brochetas y amárrelas con un cordel. Ponga el pescado en el asador FLAMA REY, que debe estar perfectamente caliente. Cocine 45 minutos o hasta que la carne se separe fácilmente con el tenedor, volteándolo y bañándolo 3 veces con una mezcla de mantequilla y jugo de limón. De 10 a 12 porciones.

Relleno de Hortalizas:

1 Taza de cebolla finamente picada • 1/4 De taza de mantequilla o margarina
2 Tazas de cubos de pan seco • 1 Taza de zanahorias ralladas 1 Taza de champiñones cortados
1/2 Taza de perejil picado
1 1/2 Cucharadas de jugo de limón • 1 Huevo • 1 Diente de ajo molido
2 cucharadas de sal • 1/2 cucharadita de mejorana • 1/4 de cucharadita de pimienta.
Fría la cebolla en la mantequilla moviendo hasta que esté acitronada. Agregue poco a poco el resto de los ingredientes.

PESCADO EN PAPEL DE ALUMINIO

Ingredientes:

- 1/2 Kg. de filete de lenguado • 1 Cucharadita de sal • 1 Taza de jerez seco
- 1/2 Taza de champiñones en rebanadas muy delgadas
- 2 Cucharadas de mantequilla o margarina • 2 Cucharadas de cebolla picada
- 1 Cucharada de maizena • 1/3 De taza de agua • 2 Cucharadas de jugo de limón
- 1 Cucharada de perejil picado • 300 Gramos de camarón crudo limpio.

Preparación:

Divida los filetes en 4 porciones. Espolvoree cada porción con 1/4 de cucharadita de sal. Cocine los champiñones en mantequilla hasta que estén tiernos pero no dorados; agregue el jerez y la cebolla. Mezcle la maizena y el agua hasta que tenga consistencia; agregue esta mezcla a la de los champiñones. Cocine, moviendo constantemente, hasta que la mezcla espese y hierva. Deje hervir 1 minuto. Agregue el jugo de limón y el perejil.

Ponga cada porción de pescado en un pedazo de papel de aluminio de doble grueso. Coloque la cuarta parte de los camarones en cada papel y ponga, con una cuchara, salsa de champiñones sobre los camarones. Envuelva las porciones perfectamente en el papel.

Ponga a calentar perfectamente su ASADOR FLAMA REY, en la parrilla de su estufa. Ponga los paquetes en el asador, cocine de 20 a 25 minutos o hasta que la carne del pescado se separe fácilmente con un tenedor. Para 4 porciones.

FILETE DE PESCADO AL LIMÓN

Limpie y corte 1 1/2 kg. de filetes de pescado, (róbalo, lucio, caballa o trucha). Lávelos y séquelos: úntelos con aceite para ensalada y espolvoreelos con paprika. Ponga los filetes en el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente bien caliente. Cocine a fuego lento de 5 a 7 minutos por cada lado hasta que la carne se separe fácilmente con un tenedor, Bañando frecuentemente con una mezcla de 1/2 taza de jugo de limón. (La piel del pescado puede ampollarse durante la cocción). Antes de servir, espolvoree los filetes con sal y pimienta. Adorne con gajos de limón. De 4 a 6 porciones.



FILETES DE PESCADO CON TOCINO

Antes de poner los filetes en el ASADOR FLAMA REY, coloque rebanadas de limón junto a la carne, envuelva los filetes y las rebanadas de limón en tiras de tocino. Asegure el tocino con palillos.

Mientras se dora el pescado prepare pan asado, corte diagonalmente en rebanadas de 2 centímetros de grueso una hogaza de pan blanco. Colóquelo en el ASADOR FLAMA REY. Cocine durante 4 minutos de cada lado o hasta que esté dorado. Unte las rebanadas con mantequilla antes de servir las.



POLLO

POLLO Y ARROZ

Ingredientes:

- 4 Pechugas de pollo • 2/3 De taza de arroz rápido sin cocer
- 1 Lata de crema condensada de sopa de champiñones.

Preparación:

Ponga cada pechuga de pollo sobre cuadros de 35 cm. de papel de aluminio de doble grueso. Mezcle la sopa y el arroz y vacíela con una cuchara sobre las pechugas. Espolvoree paprika si lo desea.

Envuelva bien las piezas de pollo en el papel, coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a flama fuerte, hasta que esté perfectamente bien caliente y coloque las piezas de pollo en el asador. Cocine unos 40 minutos o hasta que estén bien cocidas las pechugas, volteando una vez. Para 4 porciones.

POLLO A LA ITALIANA

Ingredientes:

- 2 Piezas de pollo (piernas, muslos o pechugas) • 1/4 De cucharadita de sal
- 1 Papa mediana (pelada) • 1 Calabacita mediana • 1 Cucharada de mantequilla
- 3 Aceitunas sin hueso • 2 Cucharadas de puré de tomate
- 1/2 Cucharadita de hojas de orégano.

Preparación:

Espolvoree el pollo con 1/4 de cucharadita de sal. Corte la papa a lo largo y en rebanadas de 1/2 cm. de grueso; corte la calabacita en rebanadas de 1/2 cm. de grueso. Ponga en una capa las rebanadas de calabacitas y la sal sobre un pedazo de papel de aluminio de doble grueso, de 40 x 30 cm. Agregue el pollo, las aceitunas, la salsa de jitomate y el orégano; ponga pedacitos de mantequilla, envuelva bien en el papel. Ponga en el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente bien caliente. Cocine de 25 a 30 minutos de cada lado o hasta que el pollo y las legumbres estén tiernos. Para una porción.

POLLO A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 1 Lata de puré de tomate • 1 Cucharada de perejil • 1 Cucharada de azúcar • 1 Cucharadita de sal • 1/2 Cucharadita de chile en polvo • 1/8 De Cucharadita de salsa de pimienta roja
- 1/8 De Cucharadita de pimienta • 6 Piernas de pollo (con muslo). • Piña asada (véase la receta)

Preparación:

Mezcle, todos los ingredientes, excepto la carne y la piña. Ponga el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente bien caliente. Coloque las piezas de pollo en el asador. Cocine como 40 minutos volteando y untando frecuentemente con la mezcla del puré de tomate, sirva con la piña asada. Para 4 porciones.

POLLO AL ASADOR

Ingredientes:

- 4 pollos de 1/2 kg. c/u. partidos en piezas • 2 Cucharaditas de sal
- 1/2 Taza de mantequilla o margarina derretida • Paprika
- 1 Lata de cerezas escurridas. (Guardé el almíbar)
- 1 Cucharadita de maizena • 1/8 De Cucharadita de sal
- 1/4 De taza de mermelada de naranja
- 3 Cucharadas de brandy o jugo concentrado de naranja o mandarina. Gajos de mandarina.

Preparación:

Lave y seque los pollos. Unte mantequilla a cada pieza de pollo y espolvoréelos con paprika. Ponga a calentar el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente bien caliente.

Cocine los pollos en el asador de 1 a 1 1/2 horas, untándoles mantequilla



frecuentemente. Mezcle el almíbar de las cerezas, la maizena y la sal; agregue la mermelada de naranja. Cocine moviendo constantemente hasta que la mezcla espese y hierva. Deje hervir moviendo durante un minuto. Agregue el brandy, las cerezas y los gajos de mandarina. Caliente bien. Con una cuchara ponga la salsa de fruta sobre los pollos. Sirva aparte la salsa sobrante. Para 4 porciones.

PAVO ASADO

Lave un pavo, (la pechuga o las alas) y séquelo. Corte la pechuga en pedazos; unte aceite para ensalada. Ponga el pavo en el asador a 15 cm. de la flama, después colóquelo perfectamente sobre la parrilla hasta que esté perfectamente bien caliente la parrilla del ASADOR FLAMA REY. Cocine unos 45 minutos o hasta que esté tierno el pavo, volteándolo frecuentemente y bañándolo con salsa agria, (véase receta abajo).

Salsa Agria: Mezcle 1/2 taza de vinagre de vino, taza de jugo de limón, 1/2 taza de aceite para ensalada y 2 cucharaditas de sal. El pavo debe cocinarse en el ASADOR FLAMA REY, a fuego lento.



CARNE

HAMBURGUESAS A LA ESCANDINAVA

Ingredientes:

- 1/2 Kg. de carne molida de res • 1/2 Kg. de carne molida de ternera
- 1/4 De taza de salsa cátsup • 1 Cucharadita de sal de cebolla • 2 Cucharaditas de sal
- 1 Cucharadita de pimienta • 1 Cucharadita de semillas de apio
- 1/4 De Cucharadita de sal de ajo • 1/2 Taza de vinagre de vino
- 1/4 De taza de aceite para ensalada • 1/2 Cucharadita de hojas de Eneldo
- 2 Cebollas en rebanadas delgadas
- 1 Hogaza de pan de centeno u 8 panes para hamburguesas.

Preparación:

Mezcle en un tazón grande la carne, la salsa cátsup, la sal de cebolla, la sal, la pimienta, las semillas de apio y la sal de ajo. Forme y fría 16 hamburguesas delgadas; déjelas enfriar. Mezcle el vinagre, el aceite y las hojas de eneldo. Ponga las rebanadas de cebolla en un plato de cristal hondo; vacíe la mezcla del vinagre sobre las cebollas. Tape y refrigere por lo menos 30 Min. Envuelva el pan en una hoja gruesa de papel de aluminio. Póngalo en el ASADOR FLAMA REY. Ase volteándolo ocasionalmente. Quite las cebollas de la salsa. Antes de poner a asar las hamburguesas, el ASADOR FLAMA REY debe estar en calor regular. Ponga las hamburguesas en el asador bañándolas frecuentemente con la salsa que guardó. Para servir, ponga una hamburguesa sobre el pan caliente, encima, 1 rebanada de cebolla, luego otra hamburguesa y, por último, otra rebanada de pan.

ALAMBRES DE OTOÑO

Ingredientes:

- 1 Lata de jugo de naranja concentrado • 1/2 Taza de miel
- 1/4 De taza de jengibre cristalizado picado • 3/4 De cucharadita de hojas de mejorana
- 1 Kg. de cordero sin hueso o ternera, cortada en trocitos
- 1 Calabaza mediana cortada en pedazos pequeños • 4 Manzanas medianas cortadas en cuartos.

Preparación:

Mezcle el jugo de naranja, la miel, el jengibre y la mejorana. Ponga la carne en un recipiente refractario poco profundo; vacíe la mezcla del jugo de naranja sobre la carne. Tape y refrigere algunas horas, volteando la carne ocasionalmente.

Cueza la calabaza en 2.5 cm. de agua salada hirviendo (1/2 cucharadita de sal por una taza de agua), durante 10 minutos: escurra. Quite la carne de la salsa; guarde la salsa. Alterne en 6 alambres los trozos de carne, la calabaza y las manzanas. Coloque el ASADOR FLAMA-REY en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente bien caliente.

Coloque los alambres en el ASADOR FLAMA A-REY cocine 30 minutos o hasta que la carne esté dorada y la calabaza y las manzanas estén tiernas, volteando y bañando frecuentemente con la salsa de marinar. Sirva con arroz dorado y ensalada de legumbres.

PIERNA DE CORDERO A LA MENTA

Ingredientes:

- 1/2 Taza de azúcar morena • 1/2 Taza de aceite para ensalada • 1/4 De taza de jugo de limón
- 1 Cucharadita de ralladura de limón • 3 Cucharaditas de vinagre • 1 Cucharadita de sal
- 1/4 De taza de hojas de menta desmenuzadas • 1 Cucharadita de mostaza en polvo
- 2 a 2 1/2 Kgs. de pierna de cordero en rollo • Hojas de menta.

Preparación:

Mezcle en una cacerola el aceite, el azúcar, la ralladura de limón y el jugo, el vinagre, las hojas de menta desmenuzadas, el estragón la sal y la mostaza. Caliente hasta que hierva reduzca el fuego y caliente 5 minutos. Enfríe. Ponga la carne en un recipiente refractario poco profundo; vacíe la salsa de marinar sobre la carne. Tape; refrigere por



lo menos 24 horas, volteando ocasionalmente la carne. Coloque el ASADOR FLAMA REY, en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente caliente. Ponga la carne en el asador hasta que la carne esté cocida a fuego lento, y retírela.

JAMÓN EN EL ESPETÓN

Ingredientes:

- 2 1/2 Kg. de jamón cocido sin hueso • 1 Lata de 1/4 de kg. de piña machacada
- 1 Taza de azúcar morena • 1 Cucharada de mostaza preparada
- 2 Cucharadas de jugo de limón.

Preparación:

Raye la grasa del jamón en forma de diamante. Inserte el espetón a lo largo y en el centro del jamón; combine la piña (con el néctar), el azúcar, la mostaza y el jugo de limón. Cocine el jamón en el ASADOR FLAMA REY, que debe de estar perfectamente bien caliente bañando frecuentemente con la mezcla de la piña. De 12 a 15 porciones. Sírvese con alambres de camote (véase la receta).

REBANADAS DE JAMÓN DULCE

Ingredientes:

- 1 1/2 Kg. de jamón en rebanadas de 2.5 cm. de grueso • 1 Taza de azúcar morena
- 1/2 Taza de raíz fuerte • 1/4 Taza de jugo de limón.

Preparación:

Raye cada lado del jamón con cortes de 1/2 cm. de profundidad en forma de diamante. Combine en una cacerola los demás ingredientes caliente hasta que hierva, moviendo constantemente. Coloque el ASADOR FLAMA REY, en la parrilla a fuego entero hasta que esté perfectamente bien caliente. Ponga las rebanadas de jamón en la parrilla a fuego lento. Cocine 15 minutos de cada lado bañando frecuentemente con la mezcla de azúcar morena. De 6 a 8 porciones.

JAMÓN CON CANELA

Coloque el ASADOR FLAMA REY, en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que esté perfectamente bien caliente.

Ponga un jamón de lata, de 1 a 2 kilos de peso en el ASADOR FLAMA REY engrasado. Cocine 45 minutos o hasta que esté cocido, volteando frecuentemente y bañando con la mezcla de 2/3 de taza de miel y 2 cucharaditas de canela. De 6 a 8 porciones. Sirva con naranjas dulces condimentadas: monde y parta 6 naranjas; coloque cada una en un papel de aluminio de doble espesor cortado en cuadros de 23 cm. Mezcle 1/4 de taza de azúcar morena (comprimida) y 1 cucharadita de canela, espolvoree con esto las naranjas y envuélvalas. Póngalas en el asador. Cocine de 12 a 15 minutos, volteando una vez.

ROSBIF AL ASADOR FLAMA REY

Ingredientes:

- 1 Trozo de 1 3/4 a 2 kg. de sirloin de unos 10 cm. de grueso
- 1 Frasco de mostaza preparada • 1 Taza de sal.

Preparación:

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que se caliente perfectamente. Cubra toda la superficie de la carne con la mostaza. Agregue sal a la mostaza y póngala sobre el ASADOR FLAMA REY, y áselo a fuego lento hasta que este perfectamente bien cocida. Retire la carne del asador, para servir, córtela con el grano atravesado.

ROSBIF CON SALSA DE RAÍZ FUERTE

Seleccione un rosbif de unos 2 1/2 kg.

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que se caliente perfectamente. Ase la carne a fuego lento hasta que esté perfectamente bien cocida y retírela del ASADOR FLAMA REY, déjela reposar unos 15 minutos para que se le facilite el cortarla. Sirva con salsa de raíz fuerte, (véase la receta).

SALSA DE RAÍZ FUERTE: Bata 1/2 taza de crema fría hasta que se endurezca;



incorpórele 3 cucharadas de raíz fuerte bien escurrida y 1/2 cucharadita de sal.

BISTEC ASADO

Ingredientes:

- 1 Kg. de bistec de costado o pierna de 1 1/2 cm. de grueso • 1 Lata de puré de jitomate.
- 1 1/2 Cucharaditas de sal de ajo • 1 Cucharadita de hojas de orégano
- 3 Cucharadas de aceite para ensalada • 2 Cucharadas de vinagre o jugo de limón

Preparación:

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que se caliente perfectamente.

Haga cortes cruzados, poco profundos, en cada cara de la carne, ponga la carne en un platón hondo de cristal. Mezcle la sal, el orégano y el aceite, y úntele la mezcla a la carne. Rocíe con el vinagre. Tápela y refrigérela por lo menos 1 hora. Abra la lata del puré de tomate y póngala en la orilla del asador para que se tibie. Ponga la carne en el ASADOR FLAMA REY a fuego lento y báñela frecuentemente con la salsa de tomate, ya que está perfectamente bien cocida la carne se retira del asador. Para servir, corte la carne con el grano atravesado en rebanadas muy delgadas.

ALAMBRE DE SIRLOIN

Ingredientes:

- 2 Tazas de jugo de tomate • 1/2 Taza de vinagre • 1/4 de Taza de mostaza preparada
- 2 Cucharaditas de azúcar • 2 Cucharaditas de sal • 1/2 Cucharadita de pimienta
- 1/4 De kg. de champiñones • 1 Pimiento verde, cortado en pedazos • 1/2 Piña en pedazos
- 1 Kg. de jitomates pequeños • 3/4 De kg. de sirloin cortado en trocitos.

Preparación:

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que se caliente perfectamente. Mezcle el jugo de tomate, el vinagre y los sazónadores para hacer la salsa de marinar. Ponga la carne en un platón hondo, vacíe la salsa sobre la carne. Tape y refrigere unas dos horas. Retire la carne de la salsa y guarde la salsa. Distribuya de manera alternada trocitos de carne, verduras y pina, en 6 alambres, y póngalos en el ASADOR FLAMA REY a fuego lento volteando y bañando frecuentemente con la salsa que guardó.

AGUJAS DE BISTEC

Mezcle una taza de vinagre, 1/4 de taza de aceite para ensalada, 1 cucharadita de sal de tomillo y 1 de mostaza preparada y 1/2 cucharadita de pimienta. Ponga 3/4 de kg. de bistec de pierna.

cortado en trocitos en un recipiente refractario; vacíe la mezcla del vinagre sobre la carne. Tape y refrigere unas 6 horas. Alterne trocitos de carne y jitomate en 6 alambres. Póngalos en el ASADOR FLAMA REY a fuego lento, después de haber sido calentado el asador con toda la flama.

COSTILLAS ESTILO CAMPESTRE

Ponga 2 kg. de costillas de res en una cacerola grande: agregue suficiente agua para cubrir. Tape y caliente hasta que hierva. Reduzca el fuego; cocine una hora. Quite las costillas y escúrralas. Ponga las costillas con el hueso hacia abajo en el ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente bien caliente, cocine unos 30 minutos, volteando frecuentemente con flama lenta. Prepare la salsa de naranja (véase la receta). Vacíe con una cuchara la salsa sobre las costillas: cocine 5 minutos. Voltee, bañe a cucharadas las costillas con la salsa y cocine 5 minutos más o hasta que las costillas estén cocidas.

REBANADAS DE CARNE DE CERDO

Ingredientes:

- 1 1/2 Tazas de jugo de naranja • 1/2 Taza de vinagre • 2 Cucharadas de clavos
- 1/4 Taza de azúcar morena • 1 Cucharada de mostaza en polvo • 1 Cucharada de melaza



- 2 Cucharadas de brandy • Anillos condimentados de manzana
- 3/4 De kg. de carne de puerco ahumada y sin hueso

Preparación:

Mezcle en la batidora todos los ingredientes excepto la carne y los anillos de manzana. Corte la carne en rebanadas de 2 cm. Ponga la carne en un recipiente refractario poco profundo; vacíe la mezcla del jugo de naranja sobre la carne. Tape; refrigere no menos de 8 horas. Quite la carne de la salsa; guarde la salsa.

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a flama fuerte, hasta que esté perfectamente caliente. Ponga la carne en el ASADOR FLAMA REY. Cocine de 15 a 18 minutos, o

hasta que esté bien cocida la carne, volteando y bañando frecuentemente con la salsa que guardo. De 5 a 6 porciones, para complementar estas rebanadas de carne, sirva ensalada de papa y anillos condimentados de manzana o manzanas asadas con canela.

SALCHICHAS CON TOCINO

Envuelva cada salchicha con tocino; asegure con palillos. Ponga en la parrilla del ASADOR FLAMA REY. Cocine de 12 a 15 minutos, volteando frecuentemente las salchichas.

SALCHICHAS GLASEADAS

Para cada porción, haga cortes diagonales a la salchicha, sin cortar completamente. Bañe con un refresco de cola, pina en conserva o con la mezcla de 1 cucharada de azúcar morena y 1 1/2 cucharaditas de raíz fuerte.

BISTEC PIRATA

Ingredientes:

- 1 Lata de cerveza • 1/2 Taza de salsa picante • 1/4 De taza de aceite
- 2 Cucharadas de salsa de soya • 1 Cucharada de mostaza francesa
- 1/2 Cucharada de salsa tabasco • 1/8 De cucharadita de sazónador líquido
- 1/2 Taza de cebollas • 2 Dientes de ajo machacados • 1/2 Cucharadita de pimienta.
- 1 1/2 Kg. de bistecs de sirloin, de 4 a 5 cm. de grueso • 1 Cucharadita de sal

Preparación:

Se mezclan todos los ingredientes exceptuado la carne, la sal y la pimienta; se cocina a fuego lento, durante 30 minutos, se baña la carne con esta salsa. Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa hasta que esté perfectamente bien caliente.

Se coloca la carne sobre el asador. Se cocina 15 minutos de cada lado o hasta que esté perfectamente bien cocida, bañándola frecuentemente con la salsa. Se sazona con sal y pimienta después de voltear y retirar de la parrilla del asador. Se sirve con la salsa restante. Para 8 porciones.

BISTEC AL MINUTO CON PAN DE CEBOLLA

Coloque 8 bistecs de 1/2 cm. de grueso en la parrilla del ASADOR FLAMA REY, que debe estar perfectamente bien caliente, volteando una sola vez. Se rebana el pan y se unta de mantequilla. Se tuestan cara abajo sobre la parrilla del asador durante 3 minutos. Se untan de queso roquefort embotellado. Se sazona con sal y pimienta; se sirve con las rebanadas de pan. Para 8 porciones. Para carnes gruesas se recomienda cocimiento a fuego lento y fuego entero para carnes delgadas.

BISTEC A LA MEXICANA

Ingredientes:

- 1 Kg. de bistec de pierna, de 1 1/2 cm. de grueso
- 1 Sobre de salsa instantánea para marinar • 1 Lata de frijoles refritos



- 1/4 De taza de salsa cátsup • 1 Cucharada de salsa inglesa, salsa picante
- 1/4 De taza de queso cheddar, rallado • Chiles verdes • Papas fritas.

Preparación:

Haga cortes cruzados, no muy profundos, en cada cara de la carne. Prepare la salsa para marinar siguiendo las instrucciones, agréguele la salsa cátsup, la salsa inglesa y la salsa picante. Ponga la carne a marinar. Retire la carne de la salsa; aparte la salsa. Caliente los frijoles en un recipiente de papel de aluminio, de 15 a 20 minutos, a un lado del asador. 5 minutos antes de servir, espolvoree el queso sobre los frijoles.

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que esté perfectamente bien caliente. Ponga la carne en el asador, bañándola frecuentemente con la salsa de marinar que guardó. Corte la carne en porciones: sirva los frijoles, los chiles y las papas fritas.

HAMBURGUESAS AL JENJIBRE

Ingredientes:

- 1/2 Taza de salsa de soya • 2 Cucharadas de azúcar • 1 Cucharadita de jengibre en polvo
- 1 Diente de ajo machacado • 1/2 Kg. de carne molida de res
- 4 Panes para hamburguesas, partidos y con mantequilla.

Preparación:

Mezcle la salsa de soya, el azúcar, el jengibre y el ajo. Forme 4 hamburguesas con la carne. Póngalas en un plato hondo de cristal, vacíe la mezcla de la salsa de soya sobre la carne. Tape; refrigere por lo menos 30 minutos. Retire las hamburguesas de la salsa: guarde la salsa.

Coloque el ASADOR FLAMA REY en la parrilla de la estufa a fuego entero hasta que se caliente.



SALSAS

SALSA DE NARANJA

Ingredientes:

- 1/3 De taza de mermelada de naranja • 1/4 De taza de jugo de limón • 1 Diente de ajo picado
- 1/4 De taza de salsa de soya • 2 Cucharaditas de maizena • 2 Cucharadas de agua

Preparación:

Mezcle en una cacerola la mermelada, el jugo de limón, la salsa de soya y el ajo. Mezcle la maizena y el agua hasta que esté tersa esta mezcla: agregue la mezcla a la cacerola. Cocine, moviendo constantemente, solamente hasta que la mezcla espese y hierva.

Si prefiere usar chuletas de puerco reduzca el tiempo de cocimiento en el agua a 20 minutos; aumente el tiempo de cocimiento en el asado 50 minutos.

SALSA DE MIEL Y CHILE

Ingredientes:

- 1/2 Taza de mantequilla o margarina derretida • 1 Taza de miel de abeja
- 3 Pepinillos dulces encurtidos • 1 Cucharada de chile en polvo
- 1 Diente de ajo picado • 1 Cucharadita de sal • 1/8 De cucharadita de pimienta molida
- 1/8 De cucharadita de nuez moscada.

Mezcle todos los ingredientes. Caliente si lo desea. Para 1 taza.

SALSAS MEXICANAS

SALSA MULATA

Ingredientes:

- 1/2 Taza de agua hirviendo • 6 Chiles pasilla • 1 Chile mulato • 1 Cebolla chica
- 2 Cucharadas de aceite • 1 Diente de ajo • Sal.

Preparación:

Se tuestan los chiles, se desvenan, se parten y se ponen a remojar en el agua. Se dejan 1 hora, después se muelen todos los ingredientes hasta que la salsa queda tersa.

SALSA DE CHILE CASCABEL

Ingredientes:

- 12 Chiles cascabel • 10 Tomates con cáscara • 1 Cebolla chica • 1 Diente de ajo • Sal.

Preparación:

Se asan los chiles, se les quitan las semillas, y se dejan remojar un rato. Los tomates asados se muelen con la cebolla, el ajo, un poco de sal, los chiles y una media taza de agua. Esta salsa es para acompañar carne de cerdo frita y barbacoa. Se puede adornar con queso y aceitunas.

SALSA DE CHILE PIQUÍN

Ingredientes:

- 250 Grs. de chile piquín seco • 1 Hoja de laurel • 1 Ramita de mejorana
- 1 Ramita de tomillo • 1 Diente de ajo • 1/4 De Cucharadita de orégano
- 1/8 De litro de aceite de comer • 1/4 De litro de vinagre o el jugo de 2 limones
- Pimienta al gusto • Sal.

Preparación:

Se tuestan ligeramente los chiles piquín y se muelen en seco con el orégano, la hoja de laurel, la mejorana, el tomillo y el diente de ajo hasta reducirlo a polvo, se mezcla con el vinagre y aceite hasta que se incorpore bien. Se puede guardar en frascos. Por su mucho picor, sírvase en porciones muy pequeñas.

SALSA BORRACHA



Ingredientes:

- 100 Gr. de chiles pasilla • 8 Tomates verdes asados • 1 Diente de ajo
- 1/2 Vaso de jugo de naranja agria • 50 Gr. de queso añejo • Sal.

Preparación:

Se tuestan ligeramente los chiles, se desvenan, se remojan y se muelen con los tomates y oí diente de ajo, se le agrega la sal y el jugo de naranja. Se vacía en una salsera y se le desmorona el queso. Se le puede agregar pulque o tlachique.

SALSA DE CHIPOTLE

Ingredientes:

- 250 Gr. de chile chipotle seco • 150 Gr. de queso añejo • 1 Kg. de jitomate
- 500 Gr. de tomate verde • 1/2 Cabeza de ajos • 10 Cucharadas de aceite • Sal.

Preparación:

Los chiles se lavan, se tuestan un poco, se desvenan y se ponen a remojar en agua caliente, cuando ya estén suaves, se muelen con el jitomate asado y pelado, los tomates hervidos, los ajos y el queso añejo; se pasa por una coladera y se pone a freír en el aceite caliente. Se puede guisar con carne.

SALSA DE PIMENTÓN

Ingredientes:

- 6 Cucharadas de aceite de olivo • 1/4 De cucharadita de sal
- 4 cucharaditas de pimentón molido • 1/4 De cucharadita de pimienta blanca molida
- 1 1/2 Cucharadas de vinagre.

Preparación:

Ponga el aceite en un recipiente vidriado, agregue batiendo con un batidor de globo la sal, el pimentón, la pimienta, y al final el vinagre hasta que quede todo perfectamente incorporado. Esta salsa se puede servir con pescado y ensaladas.

SALSA CAMPIRANA

Ingredientes:

- 6 Chiles mulatos • 5 Chiles pasilla • 500 Grs. de tomate verde • 2 Cebollas
- 4 Dientes de ajo • 1/2 Lt. de pulque • 75 Grs. de queso añejo • 2 Aguacates
- 10 Rabanitos • 2 Pimientas gordas • Sal.

Preparación:

Los chiles se tuestan ligeramente, se ponen a remojar en el pulque, cuando están suaves, se muelen con todo y pulque; los tomates se asan y se pican y se agregan a los chiles; se espolvorea el queso añejo encima de la salsa, se adorna con tiras de aguacate, rebanadas de cebolla y rodajas de rábanos.

SALSA AGRIA

Ingredientes:

- 1/4 De Lt. de jugo de naranja • 5 Cucharadas de vinagre
- 1/2 Taza de hojas de hierbabuena • 50 Gramos de azúcar
- 1 Cucharada de raspadura de naranja.

Preparación:

La hierbabuena se pica finamente y se pone a macerar con azúcar y el jugo de naranja durante 1 hora; el vinagre se pone a calentar a fuego lento (no debe soltar hervor), se vacía a la hierbabuena, y por último se agrega la raspadura de naranja. Esta salsa es especial para carne fría (lengua, lomo de puerco o res).

SALPICÓN HABANERO

Ingredientes:

- 5 Chiles habaneros • 10 Ramas de cilantro • 4 Cebollas de rabo • 1 Naranja agria
- 2 Limas agrias.

Preparación:

Los chiles habaneros se asan, se cortan en tiritas delgadas, se les agrega la cebolla, (con todo y rabos) y las hojas de cilantro finamente picadas: por último, el jugo de la naranja y se sazona con sal; para servirse se adorna con gajos de lima.



SALSA DE MARIQUITA

Ingredientes:

- 5 Chiles anchos • 300 Gramos de jitomate • 6 Pimientas • 2 Clavos de especia
- 4 Cucharadas de aceite • 2 Dientes de ajo • 1 Taza de caldo de pollo • Sal.

Preparación:

En el aceite se fríen los ajos; cuando doren se retiran y se fríen los chiles, asados y desvenados, previamente remojados en una taza de caldo de pollo; los jitomates asados, molidos con las pimientas y los clavos; se deja hervir hasta que espesa. Se sazona con sal.

SALSA SABROSA

Ingredientes:

- 2 Yemas de huevo • 1/8 De lt. de aceite de comer • 1/8 De lt. de jugo de jitomate
- 1 Cucharadita de pasta de chile ancho o pasilla • 1 Limón • Pimienta al gusto
- 2 Chiles serranos • Sal.

Preparación:

Se baten las yemas y se les agrega el aceite poco a poco, el jugo de limón, sal y pimienta, el jugo de jitomate y la pasta de chile. Se mezcla y se agregan los chiles serranos picados. No debe quedar muy espesa. Esta salsa sirve para acompañar toda clase de mariscos y verduras.

SALSA DEL TORO

Ingredientes:

- 50 Grs. de chile piquín seco • 50 Grs. de chile serrano seco
- 50 Grs. de chile cascabel • 6 Dientes de ajo • 3 Cebollas chicas
- 1 Pizca de semilla de cilantro • 1 Pizca de cominos • 1/2 Cucharadita de orégano
- 2 Hojas de laurel • 1 Ramita de tomillo • 1 Ramita de mejorana 1/2 lt. de vinagre • Sal.

Preparación:

Los chiles se lavan, se muelen con los ajos, la cebolla, la semilla de cilantro, los cominos, el orégano y sal. El vinagre se pone al fuego con el tomillo y la mejorana cuando suelte el hervor se retira del fuego y se le quitan las yerbas de olor, se vacían en él los chiles molidos, se mezcla todo y se deja enfriar y en reposo por 24 horas.

SALSA DE PIMIENTOS MORRONES

Ingredientes:

- 5 Pimientos morrones • 50 Gramos de mantequilla • 30 Gramos de harina
- 1/4 de lt. de leche • Pimienta al gusto • Sal

Preparación:

En la mantequilla ponga a dorar la harina meneando para que no se queme, cuando esté dorada retírela del fuego y déjela enfriar. Por separado muele los pimientos en la leche, pásela por un colador e incorpórela a la harina moviendo vigorosamente, vuelva a poner al fuego la harina y leche y déjela hervir sin dejar de menear; sazone con pimienta y sal. Esta salsa puede servirse con pescado, ensaladas o huevo.

SALSA RANCHERA

Ingredientes:

- 6 Chiles poblanos • 250 Gramos de jitomate • 3 Cebollas de rabo • 1 Diente de ajo
- Sal.

Preparación:

Los chiles se lavan, se tuestan y se envuelven en un lienzo húmedo; se dejan reposar un rato, se les quita la piel y se deshebran; el jitomate se asa, se pela y se muele con el ajo, se agregan las rajadas de chile, se sazona con sal y al final, como adorno, se agrega la cebolla finamente picada. Esta salsa puede servirse con pescado, ensaladas o huevo, con arroz o carnes.

SALSA A LA CREMA

Ingredientes:

- 10 Chiles jalapeños • 1 Taza de crema fresca de leche • 2 Chiles morrones curtidos
- 1 Cebolla chica • Pimienta • Sal.



Preparación:

Los chiles se asan, se ponen a sudar un poco y se les quita la piel, se parten en rajitas: la cebolla se pica finamente: la crema se sazona con sal y se le agregan las rajitas de jalapeños, la cebolla y se menea con una cuchara de madera: se vacía a una salsera y se adorna con las tiritas de pimiento morrón.

SALSA VINAGRETA

Ingredientes:

- Vinagre al gusto • 3 Huevos cocidos (duros) • 1 Cebolla chica • 10 Aceitunas
- 1 Jitomate • 1/8 De litro de aceite de comer • Pimienta al gusto • Sal.

Preparación:

De los huevos (duros) cocidos, separe las yemas y las claras; a las yemas se les agrega poco a poco el aceite, machacándolas con un tenedor; las aceitunas, cebolla, jitomate y las claras se pican finamente y se revuelve todo con las yemas. Se sazona con vinagre, sal y pimienta.

SALSA ALMENDRADA VERDE

Ingredientes:

- 5 Cucharadas de perejil • 50 Gramos de almendras • 1 Diente de ajo
- 3 Yemas de huevo (cocidas) • 1/16 De litro de aceite de comer
- 3 Cucharaditas de vinagre • Pimienta al gusto • Sal.

Preparación:

En agua hirviendo se pone a remojar las almendras, el perejil, el ajo y las yemas cocidas, se agrega el aceite, el vinagre y se sazona con pimienta y sal. Esta salsa es deliciosa y se sirve con pescado, pollo o lengua de res.

SALSA DE NARANJA

Ingredientes:

- 1/4 De litro de jugo de naranja • 1 Cucharadita de vinagre
- 1 Taza de hojas de hierbabuena • 50 Gramos de azúcar • Jugo de naranja (raspadura)
- Chile piquín en polvo al gusto,

Preparación:

Pique finamente la hierbabuena y póngala a macerar durante una hora en el jugo de naranja y el azúcar; por separado ponga a calentar el vinagre sin que llegue a hervir, vacíelo sobre la hierbabuena, agregue la raspadura de naranja, páselo por un colador y sírvalo con carne, espolvoreando el chile piquín.

SALSA DE CHILE MORITA

Ingredientes:

- 50 Gramos de chile morita • 1 Jitomate mediano • 1 Cucharadita de cilantro picado
- 1 Ajo • 1 Cucharada de vinagre • Sal.

Preparación:

Los chiles se doran en poco aceite, se asa el jitomate, se pela y se muele con el chile, el ajo, se vacía en un recipiente y se le agrega el cilantro picado y el vinagre. Esta salsa se sirve con pescado, carne asada y carne de cocido.

SALSA DE CHILE JALAPEÑO CON AGUACATE

Ingredientes:

- 3 Aguacates medianos • 1 Lata mediana de chiles jalapeños • 1 Cucharadita de mostaza.

Preparación:

Los aguacates se pelan y se vacían a la licuadora junto con los chiles jalapeños, al último se le agrega la Cucharadita de mostaza. Esta salsa se sirve con carne asada.