



THE WEBER® GAS GRILL COOKBOOK

16 great recipes, 1 great grill

LE LIVRE DE RECETTE, POUR BARBECUE A GAZ WEBER®

16 recettes merveilleux, 1 gril fantastique

LIBRO DE COCINA PARA BARBACOAS Ó ASADORES DE GAS DE WEBER®

16 grandiosas recetas, 1 gran barbacoa ó asador



CONTENTS

Thank you for choosing Weber! We hope you enjoy many years of faithful service from your grill. We're pleased to present you with this cookbook full of Weber's tried-and-true grilling recipes. Each recipe in this book includes the grilling method and heat setting to use on your Weber® gas grill. The charts in this book will be a helpful, easy reference.

If these recipes whet your appetite for more, visit our web site at www.weber.com®. We're always serving up something new. Or call us on our toll-free number, 1-800-446-1071. Our customer service center is open around-the-clock to answer all your questions. Best wishes and happy grilling!

WEBER GRILLING BASICS: WHAT YOU NEED TO KNOW

All good cooks have a few secrets they like to keep to themselves. Not us—we like to share them! We think the keys to our success should be yours as well. Here's the inside scoop to help you get the best results:

To start your gas grill: Open the lid. Check that all burner control knobs are turned to OFF and that your fuel tank is not empty. Turn the gas supply on at the source. Light the grill according to the directions in the owner's manual. Close the lid and preheat the grill until the thermometer reaches

500°F to 550°F. This will take about 10 minutes. To grill, adjust burner controls as the recipe directs.

Grilling temperatures: At the top of each recipe, we indicate the requisite cooking method (direct or indirect) and temperature level (high, medium, or low). Note that a grill set up for indirect cooking can accommodate both methods (just move the food directly over the fire for direct cooking). Where searing is particularly important to the texture or flavor, we note that as well (e.g., Sear: High, Cook: Indirect Medium).

Keep the lid down! Without a doubt, the most important grilling rule. Lifting the lid allows heat to escape, increasing your grilling time. A closed lid also reduces the chance of flare-ups (and closing the lid extinguishes them quickly). Open the grill only to turn foods as indicated in the recipes. More poking and flipping won't make it taste better, trust us.

GRILLING & FOOD SAFETY

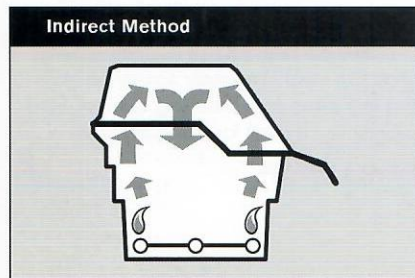
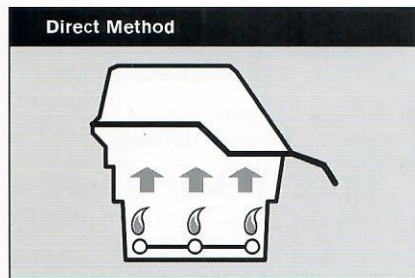
- » Trim excess fat from steaks, chops and roasts, leaving no more than a scant 1/4 inch of fat. Less fat is a virtual guarantee against unwanted flare-ups.
- » If an unwanted flare-up should occur, turn all burners to OFF and move food to another area of the cooking grate. Any flames will quickly subside. After flames

subside, relight the grill. NEVER USE WATER TO EXTINGUISH FLAMES ON A GAS GRILL.

- » Do not line the funnel-shaped bottom tray with foil. This could prevent the grease from flowing into the grease catch pan.
- » Make sure the bottom tray and grease catch pan are always clean and free from debris.
- » Grills radiate a lot of heat, so always keep the grill at least 2 feet from any combustible materials, including the house, garage, deck rails, etc. Never use a grill indoors or under a covered patio.
- » When you're finished grilling, turn off the burners and the LP tank or source.
- » Wash hands thoroughly with hot, soapy water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, and poultry.
- » Defrost meat, fish, and poultry only in the refrigerator, never at room temperature.
- » Never spray or brush oil on a hot cooking grate. Oil the food instead.
- » Never place cooked food on the same platter that the raw food was placed on.
- » Vigorously boil marinades that were used for raw meats, fish, or poultry for 10 seconds before using as a baste or sauce.

GRILLING METHODS

The most important thing to know about grilling is which cooking method to use for a specific food, direct or indirect. The difference is simple: place the food directly over the heat, or arrange the heat on either side of it. Using the right method is the shortest route to great results—and the best way to ensure doneness safety.



Direct Method

The direct method, similar to broiling, means the food is grilled directly over the heat source. For even grilling, food should be turned once.

The direct method is best for relatively small, tender pieces of food that cook quickly, such as hamburgers, steaks, chops, boneless chicken pieces, fish fillets, shellfish, and sliced vegetables. Direct grilling is also necessary to sear meats. Searing creates that wonderful crisp, caramelized texture where the food hits the grate. It also adds great color and flavor to the entire surface. Steaks, chops, chicken breasts, and larger cuts of meat all benefit from searing.

To sear meats, place them over direct high heat for 2 to 5 minutes per side. Smaller pieces require less searing time. Usually after searing you finish grilling the food at a lower temperature. You can finish grilling fast-cooking foods by the direct method; use the indirect method for longer-cooking foods.

To set up your gas grill for direct grilling, preheat the grill with all burners on high. Place food on the cooking grate, then adjust all burners to the temperature noted in the recipe. Close the lid of the grill and lift it only to turn food or to test for doneness at the end of the recommended cooking time.

Indirect Method

The indirect method is similar to roasting, but with the added benefits of that grilled texture, flavor, and appearance you can't get from an oven. To set up your gas grill for indirect cooking, burners are lit on either side of the food but not directly beneath it. Heat rises, reflects off the lid and inside surfaces of the grill, and circulates to slowly cook the food evenly on all sides, much like a convection oven, so there's no need to turn the food.

The indirect method is best for larger, tougher foods that require longer cooking times, such as roasts, whole chickens, and ribs.

To set up your gas grill for indirect grilling, preheat the grill with all burners on high. Then adjust the burners on each side of the food to the temperature noted in the recipe and turn off the burner(s) directly below the food. For best results, place roasts, poultry, or large cuts of meat on a roasting rack set inside a disposable heavy-gauge foil pan. For longer cooking times, add water to the drip pan to keep drippings from burning. The drippings can be used to make gravies or sauces.



Three-Pepper Steak

THREE-PEPPER STEAK

Sear: High, Cook: Indirect High

- 6 steaks, about 1-1/2" thick
- 2 teaspoons black peppercorns
- 2 teaspoons white peppercorns
- 2 teaspoons Szechwan peppercorns
- 1/8 teaspoon ground allspice

Trim excess fat from steaks and discard fat. Coarsely crush peppercorns; mix peppercorns and allspice. Rub peppercorn mixture onto both sides of steaks. Refrigerate steaks, covered, 1 to 2 hours. Allow the meat to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling. Sear steaks over **direct high** heat for 8 to 10 minutes, turning once. Continue grilling over **indirect high** heat for 4 to 6 minutes for medium-rare doneness. Remove from the grill and let rest for 3 to 5 minutes. Serve warm.

Makes 6 servings.



MARINATED FLANK STEAK

Direct Medium-High

For the marinade:

- 1/2 cup olive oil
- 1/3 cup soy sauce
- 1/4 cup red wine vinegar
- 2 tablespoons lemon juice
- 1 tablespoon Worcestershire sauce
- 1 teaspoon dry mustard
- 1 clove garlic, minced
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

- 1 flank steak,
about 1-1/2 pounds and 3/4" thick

To make the marinade: Combine marinade ingredients in a shallow, non-metal container. Place steak in marinade turning to coat completely. Marinate covered in the refrigerator for at least 4 hours or overnight.

Remove steak from marinade and discard the marinade. Allow the steak to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling. Grill over **direct medium-high** heat until medium rare, 8 to 10 minutes, turning once. Cut steak diagonally across the grain into thin slices before serving. Remove from the grill and let rest for 3 to 5 minutes.

Makes 4 servings.



SAVORY HERBED STEAK

Sear: High, Cook: Indirect High

- 4 steaks, about 1-1/2" thick
- Extra-virgin olive oil
- 1-1/2 teaspoons dried basil leaves
- 1 teaspoon dried tarragon leaves
- 1 teaspoon dried chives
- 4 cloves garlic, minced

Trim excess fat from steaks and discard fat. Brush or spray steaks on both sides with oil. Combine herbs and garlic; mash with fork to form a paste. Rub herb mixture onto both sides of steaks. Refrigerate steaks, covered, 1 to 2 hours. Allow the meat to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling. Sear steaks over **direct high** heat for 8 to 10 minutes, turning once. Continue grilling over **indirect high** heat for 4 to 6 minutes for medium-rare doneness. Remove from the grill and let rest for 3 to 5 minutes. Serve warm.

Makes 4 servings.



BABY BACK RIBS WITH SPICED APPLE-CIDER MOP

Indirect Low
from *Weber's Big Book of Grilling™*

For the mop:

- 2 cups apple cider
- 1/4 cup minced shallots
- 1 tablespoon minced jalapeño pepper, seeds removed
- 1/4 cup ketchup
- 2 tablespoons white wine vinegar
- 2 tablespoons tomato paste
- 1 tablespoon dark brown sugar
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

- 2 to 3 slabs baby back pork ribs, about 4 pounds
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

To make the mop: In a small saucepan combine the apple cider, shallots, and jalapeño. Bring to a boil and cook over medium-high heat until about 1 cup of the liquid remains, 15 to 20 minutes. Add the remaining mop ingredients, bring to a boil, and remove from the heat. (The mop may be made ahead and refrigerated until ready to use.)

Allow the ribs to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling. Season with salt and pepper. Grill, rib side down, over **indirect low** heat until the meat is very



Baby Back Ribs with Spiced Apple-Cider Mop

tender and has pulled back from the ends of the bones, 1-1/2 to 2 hours. Baste the ribs frequently with the mop throughout grilling time, but stop basting during the last 10 minutes. Remove from the grill and allow to rest for 5 to 10 minutes before slicing into individual ribs. Serve warm.

Makes 4 servings.





Spicy Lamb Kabobs

SPICY LAMB KABOBS

Direct Medium

For the marinade:

- 1/2 cup olive oil
- 1/4 cup red wine vinegar
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 tablespoons grated orange rind
- 1 green onion and top, chopped
- 1/4 teaspoon ground cinnamon
- 1/8 teaspoon ground cloves

- 2 pounds lean lamb,
cut into 1-1/2" cubes

To make the marinade: Combine the marinade ingredients in a shallow, glass baking dish or plastic bag. Add the lamb. Refrigerate, covered, 4 to 6 hours. Drain lamb; reserve marinade. Pour reserved marinade into a small sauce pan. Bring to a boil over high heat and boil for 10 seconds.

Arrange lamb on 4 to 6 skewers. Grill lamb over **direct medium** heat to medium doneness, about 10 minutes, turning and basting with the reserved marinade once. Serve warm.

Makes 4 to 6 servings.



LEG OF LAMB

Indirect Medium

- 1 leg of lamb, boned, rolled and tied,
5 to 6 pounds
- 2 cloves garlic, cut into 8 slivers
Olive oil
- 1 tablespoon grated lemon peel
- 3/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon dried rosemary leaves
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

Using a small pointed knife make 8 small slits in surface of leg of lamb. Insert a sliver of garlic into each slit. Brush roast with oil. Sprinkle lemon peel, salt, rosemary, and pepper over top. Grill over **indirect medium** heat, about 2-1/2 hours, for medium doneness 160°F (71°C). Remove from the grill and let rest for 5 to 10 minutes. Remove the twine. Cut the lamb crosswise into 1/4-inch slices and serve warm.

Makes 10 to 12 servings.



RACK OF LAMB

Sear: Medium, Cook: Indirect Medium

- 1 cup fresh bread crumbs
- 1/4 cup snipped parsley
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper

- 2 racks of lamb, 1 to 1-1/2 pounds each
- 2 tablespoons Dijon mustard
- 2 tablespoons melted butter
- 1 clove garlic, crushed

In a small bowl combine the bread crumbs, parsley, salt, and pepper.

Allow the lamb to stand at room temperature 20 to 30 minutes before grilling. Sear lamb racks, fat side down, over **direct medium** heat for 5 minutes. Remove from grill. Spread 1 tablespoon of the mustard over each lamb rack. Sprinkle the bread crumb mixture evenly over the lamb racks. Combine melted butter and garlic and drizzle on top. Continue grilling over **indirect medium** until medium rare, 145°F (63°C), about 20 minutes. Remove from the grill and let rest for 5 minutes before cutting into chops. Serve warm.

Makes 4 servings.



PECAN-STUFFED PORK CHOPS

Sear: Direct High, Cook: Indirect Medium

For the stuffing:

- 1/2 cup coarsely chopped pecans
- 1/4 cup sliced green onions and tops
- 1/4 cup chopped green pepper
- 3 tablespoons butter
- 1/4 teaspoon dried rosemary leaves
- 1/8 teaspoon white pepper
- 2 cups cubed stale whole wheat bread (1/2" cubes)
- 1/3-1/2 cup chicken broth

- 6 pork loin chops with pockets for stuffing, 1-1/2" thick

To make the stuffing: In a small frying pan, sauté pecans, onions and green pepper in butter until onions are tender; stir in rosemary and pepper and sauté 1 minute longer. Combine pecan mixture and bread cubes in medium bowl; toss with enough chicken broth just to moisten.

Spoon stuffing into pockets of pork chops and secure edges with wooden picks. Allow chops to stand at room temperature for about 20 minutes before grilling. Sear chops over **direct high** heat for 6 minutes, turning once. Continue grilling over **indirect medium** heat until no longer pink in the center, 4 to 6 minutes. Remove from the grill and let rest for 3 to 5 minutes.



Rack of Lamb

Remove wooden picks before serving.

Makes 6 servings.





Ricotta Chicken

RICOTTA CHICKEN

Indirect Medium

- 1 whole chicken, 4 to 5 pounds
- 12 ounces ricotta cheese
- 1/3 cup grated Parmesan cheese
- 1 egg
- 1-1/4 teaspoon dried basil leaves, divided
- 3/4 teaspoon dried tarragon leaves, divided
- 2 tablespoons minced parsley

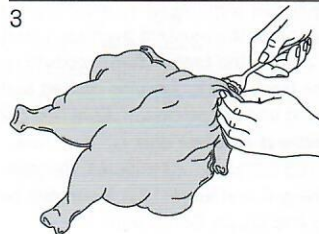
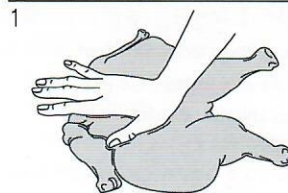
- 1 large clove garlic, minced
- Olive oil
- 1/4 teaspoon paprika

With poultry shears, cut along both sides of backbone the entire length of chicken. Remove whole backbone and tail. Skewer neck skin to back. Twist wing tips under back.

1. Place chicken, skin side up, on counter; press down on chicken with palms of hands to "pop" bones so that chicken will lie flat.
2. Using a sharp paring knife and your fingers, loosen skin over top of chicken and drumsticks starting at neck edge. Be careful not to tear or cut the skin. Mix ricotta, Parmesan cheese, egg, 1 teaspoon of the basil, 1/2 teaspoon of the tarragon, parsley, and garlic.
3. Carefully spoon cheese mixture under skin of chicken, pressing with your fingers to distribute evenly over the chicken and drumsticks. Brush chicken lightly with oil; sprinkle with the remaining 1/4 teaspoon basil, 1/4 teaspoon tarragon, and the paprika.

Place chicken, skin side up, on cooking grate. Grill over **indirect medium** heat until chicken legs move easily and skin is well browned, 1-1/4 to 1-1/2 hours. Transfer chicken to a cutting board; rest for 10 minutes. Cut into quarters, cutting lengthwise and crosswise. Reassemble chicken on serving platter.

Makes 4 servings.



CHICKEN FAJITAS

Direct Medium

For the marinade:

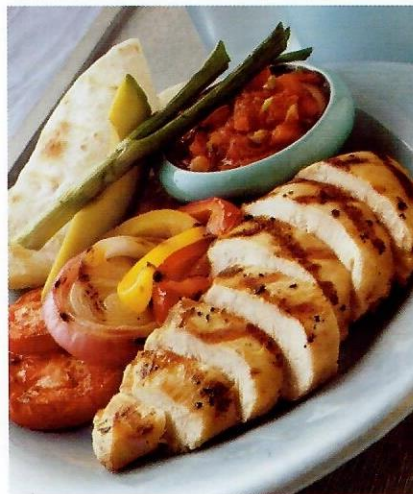
- 1/4 cup olive oil
- 3 tablespoons fresh lime juice
- 2 tablespoons red wine vinegar
- 2 tablespoons finely chopped onion
- 1 clove garlic, minced
- 1/2 teaspoon sugar
- 1/2 teaspoon dried oregano leaves
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/8 teaspoon ground cumin

- 6 boneless, skinless chicken breast halves, about 6 ounces each
- 1 red onion, cut into 1/2" slices
- 4 plum tomatoes, cut into 1/2" slices
- 1 red or yellow bell pepper, stem and seeds removed and cut into quarters
- 6 large flour tortillas
- 1 avocado, sliced
- Salsa

To make the marinade: In a shallow, non-metal container combine the marinade ingredients. Add chicken to the marinade, turning to coat each side. Cover and refrigerate for 4 hours, turning occasionally.

Remove chicken breasts from the marinade and discard the marinade. Grill the chicken breasts, onion slices, tomato slices, and bell pepper quarters over **direct medium** heat until the meat is no longer pink and the vegetables are tender, turning once. The chicken and onion will take 8 to 12 minutes and the tomato and bell pepper will take 6 to 8 minutes. Wrap tortillas in foil and place on cooking grate. Heat for about 1 minute. Cut the bell pepper into strips and slice the chicken. Place chicken, onion, tomatoes, bell pepper and avocado in warm tortillas and roll up to eat. Serve with salsa.

Makes 6 servings.



Chicken Fajitas



Weber Tip

If a sauce will be brushed on meat during grilling, divide the sauce, using one part for brushing and the other for serving at the table. Vigorously boil marinades that were used for raw meats, fish, or poultry for 10 seconds before using as a baste or sauce.



Sea Bass with Roasted Pepper Vinaigrette

SEA BASS WITH ROASTED PEPPER VINAIGRETTE

Direct High
from www.weber.com®

For the vinaigrette:

- 3 bell peppers, preferably red, yellow, and orange
- 3 tablespoons extra-virgin olive oil
- 2 tablespoons fresh orange juice
- 2 tablespoons finely chopped Italian parsley
- 1 tablespoon fresh lemon juice
- 1/2 teaspoon minced garlic
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1/4 teaspoon kosher salt
- 1/4 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/4 teaspoon Tabasco sauce

- 4 skinless sea bass fillets, about 6 ounces each and 1 inch thick
- Extra-virgin olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

To make the vinaigrette: Grill the bell peppers over **direct high** heat until the skins are evenly charred on all sides, 10 to 12 minutes, turning every 3 to 4 minutes. Remove from the grill and place in a paper bag; close tightly. Let stand 10 to 15 minutes to steam off the skins. Remove the peppers from the bag and peel away the charred skins. Cut off the tops and remove the seeds. Cut the

peppers into 1/4-inch strips and set aside. In a medium bowl, whisk together the remaining vinaigrette ingredients. Add the peppers and set aside for as long as 1 day.

Lightly brush or spray the fish fillets with olive oil. Season them with salt and pepper to taste. Grill over **direct high** heat until the flesh is opaque in the center, 5 to 7 minutes, turning once. Remove from the grill and serve warm with the roasted pepper vinaigrette spooned over the top.

Makes 4 servings.



SHRIMP KABOBS WITH CURRY BUTTER

Direct High

For the curry butter:

- 1/2 cup butter
- 2 tablespoons finely chopped onion
- 1 teaspoon snipped fresh dill
- 1 to 1-1/2 teaspoons curry powder
- Dash garlic powder

- 16 to 20 jumbo shrimp
(1-1/2 to 2 pounds),
peeled and deveined
- Olive oil
- Lime or lemon wedges
- Fresh dill or parsley sprigs

To make the curry butter: Melt the butter in a small pan over medium-high heat. Stir in onion, dill, curry powder, and garlic powder; cook 5 minutes.

Thread shrimp on skewers, leaving space between pieces. Lightly brush or spray the shrimp with olive oil. Grill over **direct high** heat until the shrimp turn pink and are tender, 2 to 5 minutes, turning and brushing with the curry butter once. Arrange shrimp on serving plate. Garnish with lime wedges and dill.

Makes 4 servings.



SALMON STEAK KYOTO

Direct High

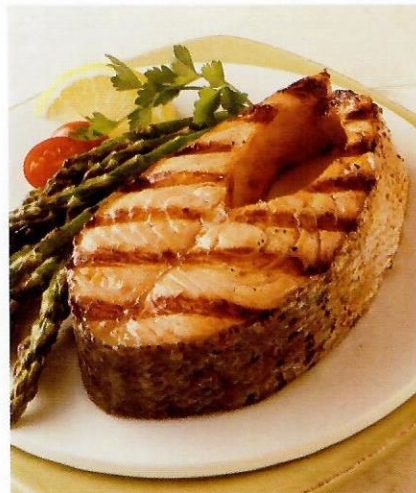
For the marinade:

- 1/3 cup soy sauce
- 1/4 cup orange juice concentrate
- 2 tablespoons olive oil
- 2 tablespoons tomato sauce
- 1 teaspoon lemon juice
- 1/2 teaspoon prepared mustard
- 1 tablespoon spring onion and top,
minced
- 1 clove garlic, minced
- 1/2 teaspoon minced ginger root

- 4 salmon steaks, about 1" thick
- Olive oil

To make the marinade: In a shallow, glass baking dish, combine the marinade ingredients. Add the salmon and turn to coat each side. Cover and refrigerate 30 to 60 minutes. Remove the salmon and reserve the marinade. Pour the reserved marinade into a small saucepan. Bring to a boil over high heat and boil for 10 seconds.

Lightly brush or spray the steaks all over with the oil. Grill over **direct high** heat until cooked to desired doneness, 6 to 8 minutes

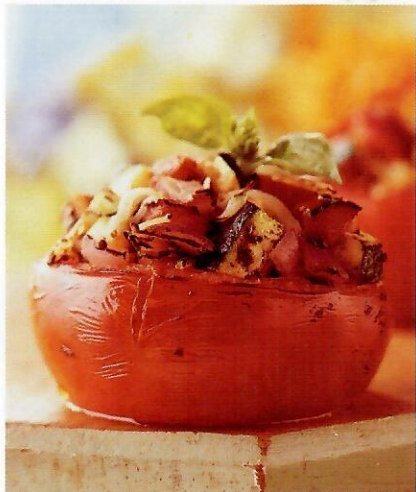


Salmon Steak Kyoto

for medium-rare, turning once (make sure you leave the salmon grilling long enough on the first side so that it releases from the grate and is easy to turn). Serve warm.

Makes 4 servings.





Roasted Tomatoes Stuffed with Ratatouille

ROASTED TOMATOES STUFFED WITH RATATOUILLE

Direct Medium
from www.weber.com®

- 4 large, ripe tomatoes
- Kosher salt

For the stuffing:

- 1 medium red onion, cut crosswise into 1/3-inch slices
- 1 medium red bell pepper, stem and seeds removed, cut into flat pieces
- 1 medium zucchini, cut lengthwise in 1/3-inch slices
- Extra-virgin olive oil
- Freshly ground black pepper
- 2/3 cup grated mozzarella cheese
- 1 tablespoon finely chopped fresh basil
- 1 teaspoon balsamic vinegar

Cut a 1/2-inch slice off the top of each tomato. Discard the tops. With a small knife cut around the inside of the fleshy part of the tomato (do not cut through the bottom of the tomato) to within 1/2 inch of the skin. With a teaspoon, scoop out the tomato flesh, leaving about 1/2 inch of flesh attached to the skin. Discard the juice and seeds to make room for the stuffing. Lightly salt the inside of the tomatoes and turn them, cut side down, on a plate lined with paper towels while you prepare the stuffing.

To make the stuffing: Lightly brush or spray the onion, pepper, and zucchini with olive oil. Season with salt and pepper to taste. Grill over **direct medium** heat until tender, turning once. The onions will take 8 to 10 minutes. The peppers and zucchini will take 6 to 8 minutes. Transfer to a cutting board and cut into 1/3-inch pieces. In a medium bowl, combine the grilled vegetables with the cheese, basil, and vinegar.

Spoon the vegetable stuffing into the tomatoes. Grill the tomatoes over **indirect medium** heat until the cheese is melted and the vegetables are warm, 8 to 12 minutes. Serve immediately.

Makes 4 servings.



GRILLED STUFFED POTATOES

Indirect Medium

- 3 large baking potatoes
- 3 tablespoons softened butter or margarine
- 2 egg yolks
- 1/2 cup sour cream
- 1 tablespoon snipped chives
- 3/4 teaspoon salt
- 2 tablespoons grated sharp cheddar cheese
- 1/4 cup broccoli flowerets

Wash and dry potatoes. Prick potatoes with fork. Grill over **indirect medium** heat until done, about 1 hour. Halve potatoes lengthwise. Carefully scoop out pulp, reserving 6 shells. Mash potatoes with butter while still hot. Blend egg yolks and sour cream; mix with potatoes, chives and salt. Mound mixture into reserved shells.

Grill stuffed shells over **indirect medium** heat until potatoes are heated through, about 10 minutes. Top each potato with cheese and continue to grill until cheese has melted. Garnish top with cooked broccoli flowerets before serving.

Makes 6 servings.



PARADISE GRILLED

Indirect Medium

from *Weber's Big Book of Grilling™*

For the glaze:

- 3/4 cup fresh orange juice
- 1 tablespoon honey
- 1 tablespoon fresh lime juice
- 2 teaspoons cornstarch

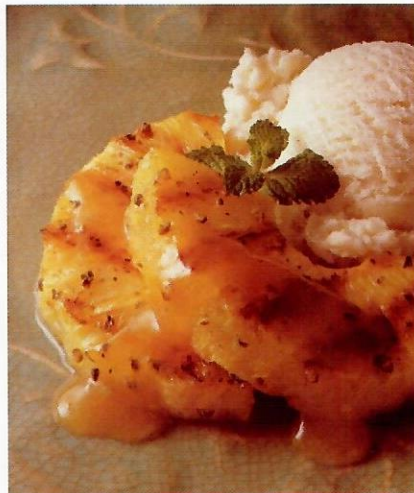
- 4 slices fresh pineapple, about 1/2 inch thick each
- 1 teaspoon cracked dried green peppercorns or cracked black peppercorns

- 4 scoops vanilla ice cream

To make the glaze: In a small saucepan combine the glaze ingredients and whisk until smooth. Bring to a boil over medium-high heat and cook until thickened, 1 to 2 minutes. Keep the glaze warm or reheat when ready to serve.

Season both sides of the pineapple slices with the peppercorns. Grill over **indirect medium** heat until well marked, 6 to 8 minutes, turning once. Serve each pineapple slice with a scoop of ice cream and some of the glaze drizzled over the top.

Makes 4 servings.



Paradise Grilled



GRILLING GUIDE

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness. Two rules of thumb: Grill steaks, fish fillets, boneless chicken pieces, and vegetables

using the direct method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once. Grill roasts, whole poultry, bone-in poultry pieces, whole fish, and thicker cuts using the indirect method for the time given on the chart or until an instant-read thermometer reaches the desired internal

temperature. Cooking times for beef are for the USDA's definition of medium-RARE doneness unless otherwise noted. Let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes before carving. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.

Beef	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Steak: New York, porterhouse, rib-eye, T-bone, or tenderloin	3/4 inch thick	5 to 7 minutes direct high
	1 inch thick	6 to 8 minutes direct high
	1-1/2 inches thick	12 to 16 minutes; sear 8 to 10 minutes direct high, grill 4 to 6 minutes (medium rare) indirect high
Flank steak	1-1/2 to 2 pounds, 3/4 inch thick	8 to 10 minutes direct medium-high
Ground beef patty	3/4 inch thick	8 to 10 minutes (medium) direct high
Pork	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Chop, boneless or bone-in:	3/4 inch thick	6 to 8 minutes direct high
	1 inch thick	8 to 10 minutes direct medium
Ribs, baby back	1-1/2 to 2 pounds	1-1/2 to 2 hours indirect low
Ribs, spareribs	3 to 5 pounds	2-1/2 to 3 hours indirect low
Ribs, country-style, bone-in	3 to 4 pounds	1-1/2 to 2 hours indirect medium

Poultry	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Chicken breast, boneless, skinless	6 ounces	8 to 12 minutes direct medium
Chicken thigh, boneless, skinless	4 ounces	8 to 10 minutes direct high
Chicken pieces, bone-in breast/wing		30 to 40 minutes indirect medium
Chicken pieces, bone-in leg/thigh		40 to 50 minutes indirect medium
Chicken, whole	3-1/2 to 5 pounds	1 to 1-1/2 hours indirect medium
Cornish game hen	1-1/2 to 2 pounds	30 to 45 minutes indirect medium
Turkey, whole, unstuffed	10 to 11 pounds	1-3/4 to 2-1/2 hours indirect medium
	12 to 14 pounds	2-1/4 to 3 hours indirect medium
	15 to 17 pounds	2-3/4 to 3-3/4 hours indirect medium

Fish & Seafood	Thickness/Weight	Approximate Grilling Time
Fish, fillet or steak	1/4 to 1/2 inch thick	3 to 5 minutes direct high
	1 to 1-1/4 inches thick	10 to 12 minutes direct high
Fish, whole	1 pound	15 to 20 minutes indirect medium
	3 pounds	30 to 45 minutes indirect medium
Note: General rule for grilling fish: 4 to 5 minutes per 1/2 inch thickness; 8 to 10 minutes per 1 inch thickness.		

Vegetables	Approximate Grilling Time
Asparagus	6 to 8 minutes direct medium
Corn, in husk / husked	25 to 30 minutes direct medium / 10 to 15 minutes direct medium
Mushroom, shiitake or button / portabello	8 to 10 minutes direct medium / 10 to 15 minutes direct medium
Onion, halved / 1/2-inch slices	35 to 40 minutes indirect medium / 8 to 12 minutes direct medium
Potato, whole / 1/2-inch slices	45 to 60 minutes indirect medium / 14 to 16 minutes direct medium

CONTIENTS

Merci d'avoir choisi Weber! Nous espérons que vous profiterez de votre barbecue pendant de nombreuses années. Nous sommes heureux de vous présenter ce livre rempli de recettes de cuisson au barbecue que Weber a essayées pour vous. Bien à vous et joyeuse cuisson au barbecue!

NOTIONS DE BASE WEBER POUR GRILLADES

La méthode de cuisson et le réglage de température préconisés pour votre barbecue à gaz Weber® sont inclus dans chaque recette. Les tableaux du livre sont faciles et rapides à consulter.

Cuisson À Couvert: Toutes les grillades sont effectuées à couvercle fermé pour garantir une circulation égale et uniforme de la chaleur. Lorsque le couvercle est fermé, le fonctionnement du barbecue à gaz Weber® ressemble beaucoup à celui du four à convection. Le thermomètre du couvercle indique la température de cuisson à l'intérieur du barbecue et peut servir à vérifier la température à cœur des viandes pour obtenir le degré de cuisson recherché. Il est fortement conseillé de préchauffer et de griller en gardant le couvercle fermé. Inutile de jeter un coup d'œil à l'intérieur — chaque fois que vous ouvrez le couvercle, vous perdez de la chaleur.

Préchauffer: Il est essentiel de préchauffer le barbecue avant de faire griller la viande. Allumez votre barbecue à gaz Weber® en

suisant les instructions de votre Guide de l'utilisateur. Fermez le couvercle et attendez que le thermomètre intégré au couvercle atteigne 260°-288°C. Selon la température extérieure, 10 à 15 minutes suffisent pour préchauffer le barbecue.

Système Flavorizer®: Lorsque les jus de viandes s'écoulent sur les barres Flavorizer® à angle spécial, ils génèrent une fumée qui donne aux aliments la saveur irrésistible des grillades sur charbon de bois. Grâce à la conception unique des brûleurs, des barres Flavorizer® et des commandes de température pratiques, les flambées inattendues sont pour ainsi dire éliminées, parce que VOUS maîtrisez les flammes. À cause de la conception spéciale des brûleurs et des barres Flavorizer®, l'excès de gras est acheminé vers la lèchefrite à travers le plateau inférieur en forme d'entonnoir.

CONSEILS UTILES POUR RÉUSSIR VOS GRILLADES

- » Retirer l'excès de gras des biftecks, côtelettes et rôtis pour ne laisser que 1/2 cm à peine. Moins de gras facilite le nettoyage des grilles et réduit le risque de flambée soudaine indésirable.
- » En cas de flambées indésirables, éteindre tous les brûleurs et déplacer les aliments vers une autre zone de la grille de cuisson. Les flammes s'éteindront rapidement. Une fois les flammes disparues, rallumer le barbecue. NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU POUR ÉTEINDRE DES FLAMMES SUR UN BARBECUE À GAZ.

- » Ne pas recouvrir le plateau inférieur à forme d'entonnoir de feuille d'aluminium. Cela pourrait empêcher les gras de s'écouler vers la lèchefrite.
- » S'assurer toujours que le plateau inférieur et la lèchefrite soient propres et ne contiennent aucun déchet.
- » La température de votre barbecue à gaz Weber® pourrait être plus chaude que la normale les premières fois.
- » Bien se laver les mains à l'eau chaude et savonneuse avant de préparer un repas et après avoir manipulé de la viande, de la volaille et du poisson frais.
- » Ne jamais décongeler la viande à température ambiante ou sur le comptoir.
- » Ne jamais placer des aliments cuits dans le même plat où les aliments crus se trouvaient auparavant.

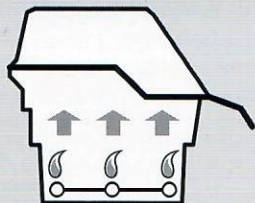
MÉTHODES DE CUISSON AU BARBECUE

La chose la plus importante qu'il faut retenir à propos de la cuisson au barbecue, c'est quelle méthode de cuisson, directe ou indirecte, il faut utiliser pour différents aliments. La différence est bien simple: placez les aliments directement au-dessus de la source de chaleur, ou assurez-vous que les sources de chaleur soient de part et d'autre des aliments. Si vous utilisez la bonne méthode, vous obtiendrez d'excellents résultats et vos aliments seront cuits à point, et donc sécuritaires à manger.

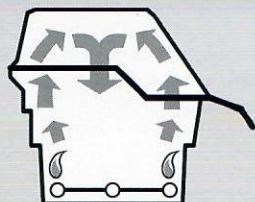
Méthode Directe

La méthode directe, similaire à la cuisson au grilloir, permet de griller l'aliment directement au-dessus de la source de chaleur. Pour une cuisson égale, l'aliment ne doit être tourné qu'une seule fois à mi-cuisson. La méthode directe est conseillée pour les aliments qui grillent en moins de 25 minutes: biftecks, côtelettes, brochettes, saucisses, légumes et bien d'autres encore. Cette méthode est également nécessaire pour saisir les viandes. Une viande saisie permet d'obtenir cette merveilleuse texture croustillante et

Méthode Directe



Méthode De Cuisson Indirecte



caramélisée à la surface de l'aliment en contact avec le grill. Elle permet également de lui donner une belle couleur et de rehausser sa saveur. Les biftecks, côtelettes, poitrines de poulet et coupes de viande plus grandes gagnent à être saisis. Pour saisir les viandes, on les grille 2 à 5 minutes de chaque côté directement au-dessus d'une source de chaleur intense. Les morceaux plus petits requièrent moins de temps pour être saisis. En général, une fois l'aliment saisi, le reste de la cuisson se poursuit à une température moins élevée. On peut continuer à faire griller les aliments à cuisson rapide par méthode directe; pour les aliments à cuisson lente il vaut mieux opter pour la méthode de cuisson indirecte. Pour adapter le barbecue à gaz aux grillades exigeant une chaleur directe, préchauffer le barbecue en réglant tous les brûleurs à High (puissance maximale). Placer l'aliment sur la grille de cuisson, régler ensuite tous les brûleurs à la température mentionnée dans la recette. Fermer le couvercle du barbecue et ne le soulever que pour retourner l'aliment ou vérifier la cuisson à la fin du temps de cuisson recommandé.

Méthode De Cuisson Indirecte

La méthode indirecte ressemble au rôtissage avec en prime les avantages d'une texture, d'une saveur et d'un aspect propres aux grillades sur charbon de bois qu'un four ne pourra jamais offrir. On prépare le barbecue à la méthode de cuisson indirecte en n'allumant que les brûleurs à gaz des deux côtés de l'aliment, mais jamais celui directement

au-dessous. La chaleur monte, se réfléchit sur le couvercle et les surfaces intérieures du barbecue et circule pour cuire l'aliment lentement et uniformément de tous les côtés, tout comme un four à convection, il n'est donc pas nécessaire de retourner la viande. Cette méthode est recommandée pour les aliments exigeant un temps de cuisson d'au moins 25 minutes ou ceux si délicats qu'une exposition directe aux flammes pourrait dessécher ou brûler. Parmi ceux-là, on compte les rôtis, les côtes, les poulets entiers, les dindes et autres grandes coupes de viande, ainsi que les filets de poisson plus délicats. Pour adapter un barbecue à gaz à la méthode indirecte, il est nécessaire de le préchauffer en réglant tous les brûleurs à High (puissance maximale). On règle ensuite les brûleurs latéraux à la température mentionnée dans la recette et on éteint le brûleur directement au-dessous de l'aliment. Pour de meilleurs résultats, il est conseillé de placer les rôtis, la volaille ou les grandes coupes de viande dans une barquette d'aluminium épaisse et jetable sur la rôtissoire. Lorsque des temps de cuisson plus longs sont nécessaires, ajouter de l'eau à la barquette pour empêcher les graisses qu'il s'écoulent de brûler. Ces graisses peuvent servir à préparer des sauces.



Biftecks Aux Trois Poivres

BIFTECKS AUX TROIS POIVRES

Saisir à feu vif, cuire à chaleur Indirecte Moyenne

- 6 biftecks, d'une épaisseur de 4 cm environ
- 2 cuillers à thé (4g) de grains de poivre noir
- 2 cuillers à thé (4g) de grains de poivre blanc
- 2 cuillers à thé (4g) de grains de poivre séchuanais
- 1/8 cuiller à thé (0,5g) de piment de Jamaïque moulu

Découper l'excédent de gras et le jeter. Concasser grossièrement les grains de poivre, mélanger les grains de poivre et le piment de Jamaïque. Frotter les deux côtés des biftecks du mélange obtenu. Couvrir et réfrigérer les biftecks pendant 1 à 2 heures après les avoir frottés avec le mélange poivré. Laisser reposer la viande à température ambiante de 20 à 30 minutes avant de faire griller. Saisir les biftecks à feu vif direct pendant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Continuer à cuire à chaleur moyenne indirecte pendant 6 à 8 minutes pour une cuisson à point.

Donne 6 portions.

BIFTECK DE FLANC MARINÉ

Directe Moyenne

Ingrédients de la marinade:

- 1/2 tasse (125 ml) d'huile de cuisson
- 1/3 tasse (80 ml) de sauce soya
- 1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
- 2 cuillers à table (20 ml) de jus de citron
- 1 cuiller à table (10 ml) de sauce Worcestershire
- 1 cuiller à thé (5 g) de moutarde sèche
- gousse d'ail, finement hachée
- 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de poivre

675 g de bifteck de flanc, d'une épaisseur de 2 cm environ

Mélanger les ingrédients de la marinade dans un récipient non métallique et peu profond. Placer le bifteck et le retourner pour l'enduire complètement de marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 4 heures ou toute la nuit. Retirer le bifteck de la marinade et jeter cette dernière. Laisser reposer à température ambiante de 20 à 30 minutes avant de faire griller. Faire griller chaque côté pendant 5 minutes de manière à ce que le bifteck soit doré de l'extérieur et mi-saignant au centre. Découper en tranches minces diagonalement dans le sens des fibres avant de servir.

Donne 4 portions.

BIFTECKS AUX FINES HERBES

Saisir à feu vif, cuire à chaleur Indirecte Moyenne

- 4 biftecks, d'une épaisseur de 4 cm environ
- 1-1/2 cuiller à thé (2 g) de basilic séché
- 1 cuiller à thé (5 g) d'estragon séché
- 1 cuiller à thé (5 g) de ciboulette séchée
- 4 gousses d'ail, hachées finement

Découper l'excédent de gras et le jeter. Mélanger les fines herbes et l'ail, écraser avec une fourchette pour former une pâte. Frotter les deux côtés des biftecks du mélange d'herbes. Couvrir et réfrigérer les biftecks pendant 1 à 2 heures. Laisser reposer la viande à température ambiante de 20 à 30 minutes avant de faire griller. Saisir les biftecks à feu vif direct pendant 10 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Continuer à cuire à chaleur moyenne indirecte pendant 6 à 8 minutes pour une cuisson à point.

Donne 4 portions.



CÔTELETTES LEVÉES DU DOS AVEC UNE SAUCE AUX POMMES DE CIDRE ÉPICER

Indirecte Moyenne
de *Weber's Big Book of Grilling™*

Pour le sauce:

- 2 tasses de pomme de cidre
- 1/4 tasses d'échalotes haché
- 1 cuiller à table de piment jalapeño haché, graines enlevées
- 1/4 tasse de ketchup
- 2 cuillers à table de vinaigre au vin blanc
- 2 cuillers à table de pâte de tomate
- 1 cuiller à table de sucre brun foncé
- 1/4 cuiller à thé de sel
- 1/4 cuiller à thé de poivre fraîchement moulu

- 2 to 3 étals de côtelettes de levées, environ 4 livres
- sel
- poivres fraîchement moulu

Pour faire le sauce: Combiner dans une petite caserol le pomme de cidre, les échalotes et le piment jalapeño. Bouillir à une température moyenne haute pour 15 à 20 minutes, ou jusqu'au temps qu'il reste environ 1 tasse de liquide. Ajouter les autres ingrédients, les faire bouillir et les retirer du chaleur (le sauce peuvent être faite en avance et gardée réfrigérer jusqu'au temps qu'il est prêt à utilisée).



Côtelettes Levées Du Dos Avec Une Sauce Aux Pommes De Cidre Épicier

Laisser les côtelettes levées du dos reposer et sois à la température de sale pour 20 à 30 minutes avant de commencer a griller. Assaisonner avec le sel et le poivre. Les faire grilles, côtes en bas, à une température moyenne directe pour 1 à 2 heures, ou jusqu'à temps que la viande est tendre et commence à se defaire des cotés d'os. Aroses les côtes fréquemment avec le sauce pendant le grillage mais arrêter pendant les derniers 10 minutes. Les retirer du grill et les laisser reposer pour 5 à 10 minutes avant de trancher les côtes individuelles. Servir chaude.

Donne 4 portions.





Brochettes D'agneau Épicées

BROCHETTES D'AGNEAU ÉPICÉES

Directe Moyenne

Marinade épicée à l'orange:

- 1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive ou de cuisson
- 1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1 cuiller à table (10 ml) de jus de citron
- 2 cuillers à table (12 g) de zeste d'orange râpé
- 1 oignon vert avec fane, haché
- 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de cannelle moulue
- 1/8 cuiller à thé (0,25 g) de clous de girofle moulus

900 g d'agneau maigre,
coupées en cubes de 4 cm

Préparer la marinade épicée à l'orange:

Mélanger tous les ingrédients. Verser sur l'agneau placé dans un plat de cuisson en verre peu profond ou dans un sac en plastic. Couvrir et réfrigérer de 4 à 6 heures. Laisser égoutter l'agneau, réserver la marinade. Verser la marinade réservée dans un petit poëlon. Amener à ébullition à feu vif et laisser bouillir pendant 1 minute complète. Disposer l'agneau sur 4 à 6 brochettes en métal. Placer les brochettes sur la grille de cuisson, faire griller jusqu'au degré de cuisson recherché, environ 10 minutes pour une cuisson à point. Badigeonner les cubes de viande de la marinade pendant la cuisson.

Retourner les brochettes à mi-cuisson.

Donne 4 à 6 portions.



GIGOT D'AGNEAU

Indirecte Moyenne

- 1 gigot d'agneau, désossé, roulé et ficelé, 2,25 à 2,75 kg
- 2 gousses d'ail, coupées en huit fragments
- Huile de cuisson
- 1 cuiller à table (6 g) de zeste de citron râpé
- 3/4 cuiller à thé (4 g) de sel
- 1 cuiller à thé (1 g) de romarin séché
- 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de poivre noir

Au moyen d'un couteau à petite lame, faire 8 petites entailles sur la surface du gigot d'agneau. Insérer un fragment d'ail dans chaque fente. Badigeonner le gigot d'huile. Saupoudrer de zeste de citron, de sel, de romarin et de poivre. Placer le gigot sur la grille de cuisson et cuire pendant environ 2-1/2 heures pour une cuisson à point à 71°C.

Donne 10 à 12 portions.



CARRÉ D'AGNEAU

Saisir à chaleur moyenne, cuire à chaleur Indirecte Moyenne

- 2 carrés d'agneau de 450 à 675 g chaque
- 2 cuillers à table (20 ml) de moutarde de Dijon
- 1 tasse (100 g) de chapelure de pain frais
- 1/4 tasse (60 g) de persil ciselé
- 1/2 cuiller à thé (3 g) de sel
- 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de poivre fraîchement moulu
- 2 cuillers à table (20 ml) de beurre fondu
- 1 gousse d'ail, écrasée

Saisir les carrés d'agneau, côté gras vers le bas, à chaleur moyenne directe pendant 5 minutes. Retirer du barbecue. Étaler une cuiller à table (10 g) de moutarde sur chaque carré d'agneau. Dans un petit bol, mélanger la chapelure, le persil, le sel et le poivre. Saupoudrer uniformément sur les carrés d'agneau. Mélanger le beurre fondu et l'ail et verser sur le dessus. Continuer à cuire à chaleur indirecte et moyenne, jusqu'à cuisson mi-saignante, 63°C, environ 20 minutes.

Donne 4 portions.



CÔTELETTES DE PORC FARCIES AUX PACANES

Saisir à feu vif, cuire à chaleur Indirecte Moyenne

Farce aux pacanes:

- 1/2 tasse (50 g) de pacanes grossièrement hachées
- 1/4 tasse (40 g) d'oignons verts avec leurs fanes, tranchés
- 1/4 tasse (60 g) de poivre vert concassé
- 3 cuillers à table (30 g) de beurre
- 1/4 cuiller à thé (0,3 g) de romarin séché
- 1/8 cuiller à thé (0,25 g) de poivre blanc
- 2 tasses (60 g) de pain de blé complet rassis, coupé en dés – cubes de 1 cm
- 1/3-1/2 tasse (80 à 125 ml) de bouillon de poulet
- 6 côtelettes de filet de porc avec pochettes pour farce, 4 cm d'épaisseur

Préparer la farce aux pacanes: Dans un petit poêlon, faire revenir les pacanes, les oignons et le poivre vert dans du beurre jusqu'à ce que les oignons ramollissent; ajouter le romarin et le poivre et les faire revenir 1 minute de plus. Mélanger les cubes de pain au mélange de pacanes dans un bol de taille moyenne; ajouter suffisamment de bouillon de poulet pour humecter.



Carré D'agneau

Farcir les pochettes de côtelettes de porc à la cuiller et fermer les extrémités avec des cure-dents. Laisser reposer les côtelettes à température ambiante pendant 20 minutes environ avant de faire griller. Placer les côtelettes sur la grille de cuisson. Saisir à feu vif direct pendant 6 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Continuer à cuire par chaleur indirecte moyenne, jusqu'à ce que la couleur rose disparaisse au centre, soit 4 à 6 minutes. Retirer les cure-dents avant de servir.

Donne 6 portions.





Poulet Au Fromage Ricotta

POULET AU FROMAGE RICOTTA

Indirecte Moyenne

- 1 poulet entier de 1,75 à 2,25 kg
- 350 g de fromage ricotta
- 1/3 tasse (100 g) de fromage parmesan râpé
- 1 œuf
- 1-1/4 cuiller à thé (1,5 g) de basilic séché, divisé
- 3/4 cuiller à thé (1 g) d'estragon séché, divisé

- 2 cuillers à table (8 g) de persil finement haché
- 1 grosse gousse d'ail finement hachée
- Huile de cuisson
- Paprika

À l'aide d'un coupe-volaille, couper le long des deux côtés de la carcasse dorsale sur toute la longueur du poulet. Retirer toute la carcasse dorsale et le croupion.

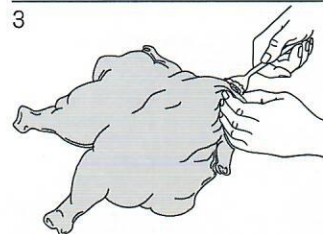
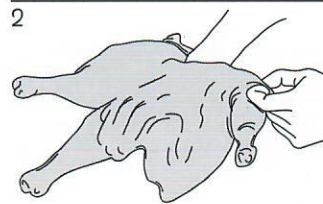
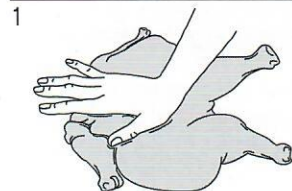
1. Embrocher la peau du cou au dos. Tordre les extrémités d'aile sous le dos. Placer le poulet, côté peau vers le haut, sur le comptoir et appuyer sur le poulet avec la paume pour 'étaler' les os afin que le poulet soit complètement à plat. **2.** Desserrer la peau sur la poitrine et les pilons du poulet, au moyen d'un couteau d'office aiguisé et les doigts, en commençant par l'extrémité du cou et en prenant soin de ne pas déchirer ou couper la peau.

Mélanger les fromages ricotta et parmesan, l'œuf, 1 cuiller à thé (1,2 g) de basilic, 1/2 cuiller à thé (0,6 g) d'estragon, le persil et l'ail. **3.** À l'aide d'une cuiller, farcir la cavité entre la peau et la chair du mélange au fromage, en appuyant avec les doigts pour le distribuer uniformément sur la poitrine et les pilons. Badigeonner le poulet légèrement d'huile et saupoudrer le poulet du reste de basilic et de l'estragon ainsi que du paprika.

Placer le poulet, côté peau vers le haut, sur la grille de cuisson. Faire griller jusqu'à ce que les cuisses de poulet bougent facilement et que la peau soit bien dorée, 1-1/4 à 1-1/2 heure. Transférer le poulet sur une planche à découper; laisser reposer 10 minutes.

Découper en quartiers, en longueur et en croix. Rassembler le poulet sur un plat de service.

Donne 4 portions.



FAJITAS AU POULET

Directe Moyenne

Marinade:

- 1/4 tasse (60 ml) d'huile de cuisson
 - 3 cuillers à table (30 ml) de jus de lime
 - 2 cuillers à table (20 ml) de vinaigre de vin rouge
 - 2 cuillers à table (20 g) d'oignon haché finement
 - 1 gousse d'ail émincée
 - 1/2 cuiller à thé (2 g) de sucre
 - 1/2 cuiller à thé (0,75 g) d'origan séché
 - 1/4 cuiller à thé (1,5 g) de sel
 - 1/4 cuiller à thé (0,5 g) de poivre
 - 1/8 cuiller à thé (0,2 g) de cumin moulu
-
- 6 moitiés de poitrines de poulet désossées
 - 4 tomates italiennes coupées en tranches de 1,25 cm
 - 1 oignon rouge coupé en tranches de 1,25 cm
 - 1 poivron rouge ou jaune coupé en quatre, après avoir enlevé la tige et les graines
 - 6 grandes tortillas
 - 1 avocat coupé en tranches
- Salsa

Dans un contenant peu profond non métallique, combiner les ingrédients de la marinade. Préparer la marinade. Ajouter le poulet en le retournant pour recouvrir chaque côté de marinade. Couvrir et réfrigérer pendant 4 heures, en le retournant de temps en temps. Enlever les poitrines de poulet de la marinade et jeter cette marinade. Faire griller les poitrines de poulet 8 à 12 minutes, jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose et les retourner à mi-cuisson. Pour les temps de cuisson des tomates, de l'oignon et du poivron, voir page 32. Envelopper les tortillas dans du papier d'aluminium et les placer sur la grill de cuisson. Faire chauffer pendant 1 minute. Couper le poivron en lanières et le poulet en tranches. Placer les tranches de poulet, de tomates grillées, d'oignon, de poivron et d'avocat dans les tortillas chaudes et les enrouler pour les servir avec de la salsa.

Donne 6 portions.

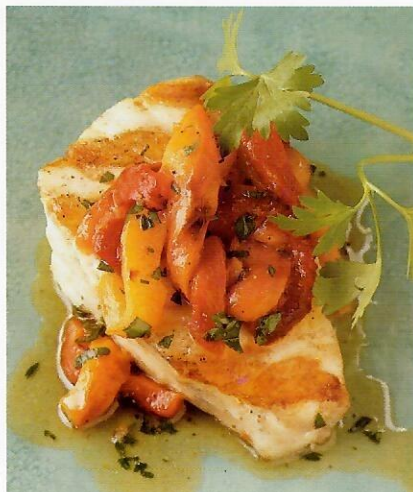


Fajitas Au Poulet

Conseil Weber

Si l'on veut badigeonner la viande de sauce pendant la cuisson, répartir cette sauce en réservant une partie pour badigeonner et l'autre pour servir à table. Faire bouillir à feu vif les marinades utilisées pour les viandes, le poisson ou la volaille crus pendant 10 seconds complète avant de les utiliser pour arroser ou pour servir de sauce.





Perche De Mer Avec Une Vinaigrette De Poivron Roti

PERCHE DE MER AVEC UNE VINAIGRETTE DE POIVRON ROTI

Directe Haute
de www.weber.com®

Pour la vinaigrette:

- 3 poivrons, la préférence sont rouges, jaunes et oranges
- 3 cuillers à table d'huile d'olive extra vierge
- 2 cuillers à table de jus d'orange
- 2 cuillers à table de persil italienne finement haché
- 1 cuiller à table de jus de citron
- 1/2 cuiller à table d'ail haché
- 1/2 cuiller à thé de cumin moulu
- 1/4 cuiller à thé de sel
- 1/4 cuiller à thé de poivre fraîchement moulu
- 1/4 cuiller à thé de sauce Tobasco

- 4 filets de perche sans peau, environ 6 onces et 1 pouce d'épaisseur
- L'huile d'olive extra vierge
- Sel
- Poivre fraîchement moulu

Pour faire la vinaigrette: Griller les poivrons à une température directe haute jusqu'au temps que les peaux sont griller également sur chaque côté, 10 à 12 minutes, et les tourner chaque 3 à 4 minutes. Les enlever du gril et les placer dans un sac à papier et le

bien fermer. Les laisser pour 10 à 15 minutes pour enlever la vapeur des peaux. Couper les sommets des tomates, et enlever les graines. Couper les poivrons dans des morceaux de pouce et les mettre à part. Dans un bol moyen fouetter ensemble les ingrédients restant du vinaigrette.

Ajouter les poivrons et les mettre de côté pour aussi long qu'un journée. Brosser les filets de poisson avec d'huile d'olive. Assaisonner avec le sel et poivre à votre goût. Griller à une température directe haute jusqu'à temps que le chair et opaque, 5 à 7 minutes, en tournant seulement 1 fois. Enlever du gril et le servir chaude avec le vinaigrette de poivrons rôti versé dessus.

Donne 4 portions.



BROCHETTES DE CREVETTES ET BEURRE AU CURRY

Directe Élevée

Beurre au curry:

- 1/2 tasse (120 g) de beurre
- 2 cuillers à table (20 g) d'oignon finement haché
- 1 cuiller à thé (2 g) d'aneth frais ciselé
- 1 – 1-1/2 cuiller à thé (2 à 3 g) de poudre de curry
- une pincée de poudre d'ail

- 900 g de grosses crevettes déveinées
- Huile d'olive
- Quartiers de lime ou de citron
- Aneth frais ou brins de persil

Préparer le beurre au curry: Faire fondre le beurre dans une petite poêle à chaleur moyenne à élevée. Ajouter l'oignon, l'aneth, le curry et la poudre d'ail et faire cuire 5 minutes.

Enfiler les crevettes sur six brochettes de 30 cm, en laissant de l'espace entre chaque morceau. Badigeonner légèrement ou vaporiser les crevettes d'huile d'olive. Les faire griller jusqu'à ce qu'elles deviennent roses et tendres, soit 2 à 5 minutes, selon la grosseur (ne pas cuire trop longtemps). Retourner les brochettes et les badigeonner de beurre au curry à mi-cuisson. Disposer les crevettes

grillées sur le plat de service et garnir avec des quartiers de lime et de l'aneth.

Donne 4 portions.



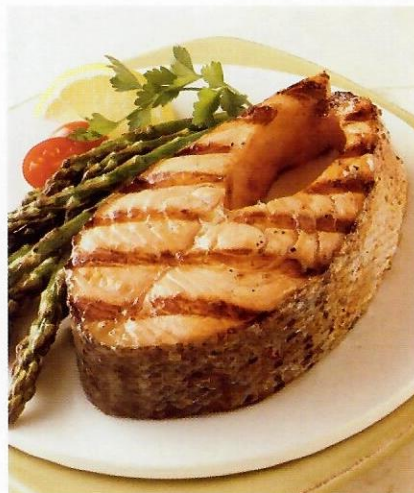
DARNE DE SAUMON KYOTO

Directe Moyenne

- 1/3 tasse (80 ml) de sauce soja
- 1/4 tasse (60 ml) de jus d'orange concentré
- 2 cuillers à table (20 ml) d'huile de cuisson
- 2 cuillers à table (20 ml) de sauce tomate
- 1 cuiller à thé (5 ml) de jus de citron
- 1/2 cuiller à thé (2,5 g) de moutarde préparée
- 1 cuiller à table (10 g) d'oignon vert et sa fane, finement hachés
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 1/2 cuiller à thé (2,5 g) de racine de gingembre, finement hachée

- 4 darnes de saumon d'environ 2,5 cm d'épaisseur
- Huile d'olive

Pour la marinade, combiner tous les ingrédients à l'exception des darnes de saumon et verser le mélange sur les darnes dans un plat en verre profond allant au four. Couvrir et réfrigérer pendant 30 à 60 minutes. Laisser égoutter le saumon et réserver la marinade en la versant dans une petite casserole. Porter à ébullition à feu vif

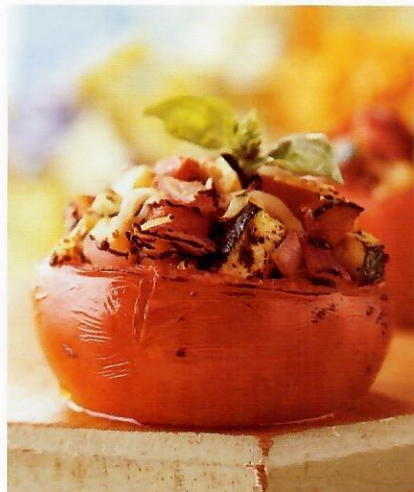


Darne De Saumon Kyoto

et faire bouillir pendant 1 minute complète. Badigeonner légèrement ou vaporiser les darnes avec de l'huile d'olive et les placer sur la grille de cuisson. Faire griller jusqu'à ce que le poisson soit tendre et s'effrite sous la fourchette, soit 5 à 10 minutes, selon l'épaisseur du poisson. Retourner le saumon et le badigeonner de marinade à micuisson.

Donne 4 portions.





Farce De Tomate Roti Avec Ratatouille

FARCE DE TOMATE ROTI AVEC RATATOUILLE

Directe Moyenne
de www.weber.com®

- 4 tomate de large grosseur
sel

Pour le farce:

- 1 onion rouge de moyenne grosseur,
couper en travers
Tranche de 1/3 pouces
- 1 poivrons de moyenne grosseur,
graines et tiges enlever
- 1 courgette de moyenne grosseur,
ouper en longueur
Tranche de 1/3 pouces
L'huile d'olive extra vierge
Poivre fraîchement moulu
- 2/3 tasse de fromage mozerella râpé
- 1 cuiller à table de basilic fraîche
- 1 cuiller à thé de vinaigre balsamique

Couper une tranche de pouce sur le dessus de chaque tomate et jeter les sommets. Couper le dedans du parti charnu du tomate d'environ pouce du peau avec une petite couteau. Ne pas couper a travers le dessous du tomate. Cuillerer le dedans du tomate mais laisser pouce du chair attacher au peau. Jetter les jus et les graines pour donner d'espace pour le farce. Pendant que vous preparez le farce, seller l'intérieur des tomates et les tourner face couper en bas sur des plats lignés avec des serviettes en papier.

Pour faire le farce: Brosser les onions, poivrons et courgettes légèrement avec l'huile d'olive. Assaisonner avec le sel et poivre à votre goût. Griller à une temperature directe moyenne, les tournants 1 fois, jusqu'au temps qu'ils sont tendres. Les onions vont prendrent 8 à 10 minutes et les poivrons et courgettes 6 à 8 minutes. Transferer sur une planche à découper et couper dans des morceaux de 1/3 pouces. Dans un bol de moyenne grosseur, combiner les légumes avec le fromage, basilic et vinaigre.

Cuillerer le farce légume dans les tomates et griller sur indirecte moyenne jusqu'à temps que le fromage est fondu et les légumes sont chaudes, 8 à 12 minutes. Servir immédiatement.

Donne 4 portions.



POMMES DE TERRE FARCIES GRILLÉES

Indirecte Moyenne

- 3 grosses pommes de terre à cuire au four
- 3 cuillers à table (45 g) de margarine ou de beurre ramolli
- 2 jaunes d'œufs
- 1/2 tasse (125 ml) de crème sure
- 1 cuiller à table (3 g) de ciboulette hachée
- 3/4 cuiller à thé (5 g) de sel
- 2 cuillers à table (10 g) de fromage cheddar fort râpé
- 1/4 tasse (125 ml) de fleurs de brocoli

Laver et sécher les pommes de terre. Les piquer avec une fourchette et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, soit environ 1 heure. Les couper en deux sur la longueur. À l'aide d'une cuiller, retirer soigneusement la pulpe, en réservant 6 pelures. Réduire les pommes de terre en purée avec le beurre tant qu'elles sont encore chaudes. Incorporer les jaunes d'œufs et la crème sure et mélanger avec les pommes de terre, la ciboulette et le sel. Introduire le mélange dans les pelures réservées.

Placer les pelures farcies sur la grille de cuisson et les faire griller jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, soit environ 10 minutes. Recouvrir chaque pomme de terre de fromage et continuer à les faire griller jusqu'à

ce que le fromage ait fondu. Garnir le dessus avec des fleurs de brocoli avant de servir.

Donne 6 portions.



PARADIS GRILLER

Indirecte Moyenne
de *Weber's Big Book of Grilling™*

Pour le glaçage:

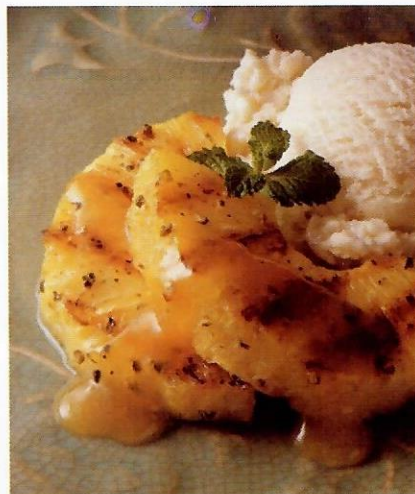
- 3/4 tasse de jus d'orange
- 1 cuiller à table de miel
- 1 cuiller à table de jus de citron
- 2 cuillers à thé de farine de maïs

- 4 tranches d'ananas, pouce d'épais
- 1 cuiller à thé de graine de poivre vert et grain de poivre noir

- 4 cuillers à glace vanille

Pour faire le glaçage: Dans une petite caserol combiner les ingrédients et fouetter jusqu'à temps qu'ils sont onctueux. Bouillir à une température moyenne haute jusqu'au temps qu'ils devient épais, 1 à 2 minutes. Garder le glaçage chaude ou rechauffer lorsqu'il est prêt à utiliser. Assaisonner chaque côté des tranches d'ananas avec les graines de poivres. Griller à une température indirecte moyenne, 6 à 8 minutes en tournant seulement 1 fois. Servir chaque tranche d'ananas avec un cuiller à glace vanille et le glaçage bruiner dessus.

Donne 4 portions.



Paradis Griller



GUIDE DE CUISSON AU BARBECUE

Les prochaines coupes, épaisseurs, pois et temps de cuisson sont des guides de cuisson et non pas des règles. Les temps pour cuire vont être affecter par l'altitude, le vent, les températures et l'à point désiré. Deux règles à vue nez: griller les biftecks, filets de poissons, les morceaux de poulets et légumes en utilisant le methode directe en tournant

seulement 1 fois en accord avec le temps donner sur le guide ou à la point desire. Griller les rôtis, les volailles avec os, les poissons entiere et les coupes de viande plus épais en utilisant le methode indirect pour les temps sur le guide de cuisson ou lorsque un themomètre advise une température désirable. Le temps de cuisson pour les

rôtis et l'agneaux sont une définition USDA à point moyenne au mois d'être dit d'autre façon. Laisser les rôtis, coupes de viande plus large et les côtelettes et biftecks assoir pour 5 à 10 minutes avant de les découper. La température à l'intérieur du viande vas hausser de 5 à 10 degrés pendant ce temps

Boeuf	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Biftecks (New York, bifteck de gros filet, faux-filet, surlongue, aloyau ou filet mignon)	2,5 cm	10 – 12 min. directe moyenne
	3,75 cm	saisir 10 min, griller 6 – 8 min.
Bifteck de flanc	450 à 675 g, 2 cm	12 – 15 min. directe moyenne
Fricadelles de boeuf	2 cm	8 – 10 min. directe moyenne
Porc	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Côtelettes (longe, côte)	2 à 2,5, cm	10 – 15 min.
	3 à 4 cm	saisir 8 min, griller 6 – 10 min.
Rôti de longe, désossé	1,35 à 2,25 kg	1-3/4 – 2-1/2 h
Côtes — longues, longe, de dos ou côtes levees	1,35 à 1,75 kg	1-1/2 – 2 h

Volaille	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Poitrines de poulet, désossées, sans peau	175 g chacune	8 – 12 min.
Morceaux de poulet, poitrines et ailes avec os		30 – 40 min.
Morceaux de poulet, pilons et cuisses avec os		40 – 50 min.
Poulet, entier	1,5 à 2,25 kg	1 – 1-1/2 h.
Poulet de Cornouailles sauvages, entiers	675 à 900 g chacun	30 – 45 min.
Dinde entière, farcie	4,5 à 5 kg	1-3/4 – 2-1/2 h.
	5,5 à 6,25 kg	2-1/4 – 3 h.
	6,75 à 7,5 kg	2-3/4 – 3-3/4 h.

Filets Et De Poisson Et Fruits De Mer	Épaisseur/Poids	Temps De Cuisson Approximatif
Filets de poisson	0,50 à 1,25 cm	3 – 5 min.
Darnes de poisson	1,25 à 2,50 cm	5 – 10 min.
Entier	450 g	15 – 20 min.
	1,35 kg	30 – 45 min.
Note: le régle general pour cuire le poisson: 4 à 5 minutes pour chaque pouce d'épaisseur; 8 à 10 minutes par chaque pouce d'épaisseur.		

Légumes	Temps De Cuisson Approximatif
Asperges	6 – 8 minutes directe moyenne
Maïs en papillote/épluché	25 – 30 minutes directe moyenne, en papillote / 10 – 15 minutes directe moyenne, épluché
Champignons shiitaké ou bouton/portabello	8 – 10 minutes directe moyenne, shiitaké ou bouton / 10 – 15 minutes directe moyenne, portabello
Oignons, tranches 1,25 cm	8 – 12 minutes directe moyenne
Pommes de terre entières/tranches 1,25 cm	45 minutes à 1 heure indirecte moyenne/14 – 16 minutes directe moyenne

CONTENIDO

¡Gracias por haber escogido Weber! Esperamos que disfrute durante muchos años de nuestro fiel servicio. Es para nosotros un placer presentarle este libro de cocina repleto de recetas Weber, todas ellas probadas y degustadas a la parrilla. Saludos cordiales y que aproveche!

NOCIONES BÁSICAS SOBRE LAS BARBACOAS Ó ASADORES WEBER

Cada receta contenida en este libro incluye un método de preparación a la parrilla así como las propiedades de calor idóneas para utilizar la barbacoa ó asador de gas Weber®. Las tablas incluidas en este libro le servirán como una referencia útil y fácil de usar.

Cocine Con La Tapa Cerrada: Todos los platos a la parrilla se cocinan con la tapa cerrada para proporcionar un flujo de calor uniforme y en constante circulación. Con la tapa cerrada, la barbacoa de gas Weber® cocina de forma muy parecida a un horno de convección. El termómetro situado en la tapa indica la temperatura de preparación existente dentro de la barbacoa ó asador y se puede utilizar para comprobar la temperatura interna de las carnes cuando se desea un grado concreto de preparación. La tapa debe estar cerrada tanto al calentar la barbacoa como al cocinar con ella. No suba la tapa mientras cocina, el calor se escapará cada vez que lo haga.

Caliente La Parrilla: Es muy importante que caliente la barbacoa ó asador antes de cocinar con ella. Encienda la barbacoa ó asador de gas Weber® siguiendo las instrucciones del Manual del Propietario. Baje

la tapa y espere hasta que el termómetro de la tapa alcance 260°-288°C. Este procedimiento tardará entre 10 y 15 minutos, dependiendo de la temperatura exterior.

Sistema Flavorizer®: Cuando las carnes desprenden su jugo, dichos jugos caen en las barras Flavorizer® que están especialmente orientadas para crear el humo que proporciona a las carnes un irresistible sabor a barbacoa. Gracias al exclusivo diseño de los quemadores, de las barras Flavorizer® y de los mandos de control de temperatura, las llamas incontroladas quedan prácticamente eliminadas, ya que es USTED quien controla las llamas. Gracias al diseño especial de las barras y quemadores Flavorizer®, las grasas sobrantes son dirigidas a través de la bandeja del fondo con forma de embudo hasta la bandeja recolectora del exceso de grasa.

CONSEJOS PRÁCTICOS & TRUCOS ÚTILES

- » Quite la grasa sobrante de los filetes, chuletas y asados, dejando apenas 0,6 cm de grasa. Cuanta menos grasa haya, más fácil será limpiar la barbacoa ó asador, y prácticamente se asegurará que no se produzcan llamas poco apropiadas.
- » En caso de que se produzca una llamarada poco deseable, APAGUE todos los quemadores y coloque los alimentos en otra zona de la parrilla. Las llamas se apagarán con rapidez. Una vez apagadas, vuelva a encender la barbacoa. NO UTILICE AGUA EN NINGÚN CASO PARA APAGAR LAS LLAMAS DE UNA BARBACOA DE GAS.
- » No cubra con papel de aluminio la bandeja

del fondo que tiene forma de embudo. Esto podría impedir que la grasa escurra hasta llegar a la bandeja recolectora del exceso de grasa.

- » Asegúrese de que la bandeja del fondo y la bandeja recolectora del exceso de grasa estén limpias y no tengan restos de alimentos.
- » La temperatura de la barbacoa ó asador de gas Weber® puede ser más elevada de lo normal durante los primeros usos.
- » Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier plato y después de haber tocado carnes, pescados, o aves frescos.
- » No descongele carne a temperatura ambiente, descongele en el refrigerador.
- » No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo plato en el que haya colocado alimentos crudos.

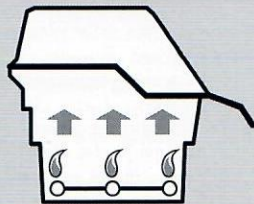
MÉTODOS DE COCINA A LA PARRILLA

La elección más importante que debemos hacer en la cocina a la parrilla es seleccionar el método de cocción de un alimento específico: fuego directo ó indirecto. La diferencia entre estos dos métodos es sencilla: en el método directo, los alimentos se colocan directamente sobre la fuente de calor. Por el contrario, en el indirecto, la fuente de calor se coloca a ambos lados de los alimentos, por lo que no están directamente sobre la fuente. Utilice el método más apropiado de cocción para obtener los mejores resultados y la mejor garantía de seguridad.

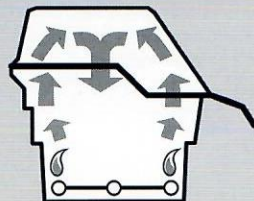
Método Directo

El método directo, se realiza colocando los alimentos directamente sobre la fuente de calor. Incluso con alimentos cocinados a la parrilla, deberá dar vuelta una vez a los alimentos. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de preparación: filetes, chuletas, kabobs ó brochetas, salchichas, verduras, entre otros. Asimismo, es necesario cocinar directamente las carnes de preparación a fuego **alto**. El método a fuego **alto** consigue aportar a la carne una textura crujiente y

Método Directo



Método Indirecto

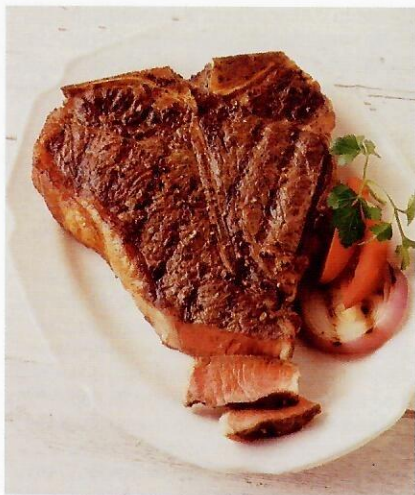


sabrosa en los puntos de contacto de la carne con la parrilla. Además aporta un excelente color y sabor a toda la superficie de los alimentos. Filetes, chuletas, pechugas de pollo y piezas de carne de mayor tamaño, todos ellos se benefician de la preparación a fuego **alto**. Para realizar este tipo de preparación, coloque las piezas de carne directamente sobre el fuego intenso durante 2-5 minutos por cada lado. Las piezas de menor tamaño necesitan menor tiempo de preparación. Normalmente, después de haber cocinado a fuego **alto**, es recomendable terminar de cocinar los alimentos a la parrilla a una temperatura más baja. También puede cocinar a la parrilla alimentos de preparación rápida con el método directo; utilice el método indirecto para alimentos que requieran más tiempo de preparación. Para preparar su barbacoa ó asador de gas para cocinar los alimentos directamente en la parrilla, caliente la barbacoa ó asador con todos los quemadores al máximo. Coloque los alimentos sobre la parrilla de asado, después ajuste todos los quemadores a la temperatura indicada en la receta. Baje la tapa de la barbacoa ó asador y súbala sólo para dar la vuelta a los alimentos ó para probar si los alimentos están hechos a su gusto una vez terminado el tiempo de preparación recomendado.

Método Indirecto

El método indirecto es muy parecido a hornear pero, gracias a la barbacoa ó asador, aporta ventajas adicionales en la textura, en el sabor y en el aspecto que no puede conseguir en un horno. Para preparar la

barbacoa ó asador para el método indirecto, ha de encender los quemadores de gas situados a ambos lados de los alimentos, pero no los que estén directamente debajo de ellos. El calor se eleva, rebota en la tapa y en la parte interior de la barbacoa y se mantiene en circulación para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme por todos los lados, de forma similar a un horno de convección, de manera que no es necesario darle la vuelta a los alimentos. Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocinado de 25 minutos ó más, ó para aquellos alimentos delicados en los que la exposición directa a las llamas los secaría demasiado ó los chamuscaría. Algunos ejemplos de este tipo son asados, costillas, pollos y pavos enteros así como otras grandes piezas de carne y filetes de pescados delicados. Para preparar la barbacoa de gas para el método de cocinado indirecto, caliente la barbacoa ó asador con todos los quemadores al máximo. Después ajuste los quemadores situados a ambos lados de los alimentos a la temperatura indicada en la receta y apague los quemadores situados justo debajo de los alimentos. Para conseguir mejores resultados, coloque los asados, las aves ó las grandes piezas de carne en una parrilla de asado dentro de una bandeja de papel de aluminio resistente. Para alimentos que requieren prolongados tiempos de cocinado, añada agua a la bandeja recoge gotas para evitar que ardan las gotas de grasa. Estos restos de gotas se pueden utilizar como salsa ó jugo.



Filetes A Las Tres Pimientas

FILETES A LAS TRES PIMIENTAS

Dorar a fuego Alto;

Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 6 filetes de ternera de unos
3 – 4 cm de grosor
- 2 cucharaditas de pimienta negra
en grano
- 2 cucharaditas de pimienta blanca
en grano
- 2 cucharaditas de pimienta
Szechwan en grano
- una pizca de pimienta de
Jamaica molida

Quite la grasa sobrante de los filetes de ternera. Machaque los granos de pimienta sin llegar a molerlos. Mezcle los granos de pimienta con la pimienta de Jamaica molida. Cubra y guarde los filetes en el frigorífico, durante 1 ó 2 horas después de haber mezclado la carne con la mezcla de pimienta. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Coloque los filetes directamente sobre fuego alto durante unos 10 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad durante unos 6 u 8 minutos para término medio.

Para 6 personas.

FILETES DE LOMO MARINADOS

Con fuego Directo Intensidad Media

Ingredientes del marinado:

- 1/2 taza de aceite
- 1/3 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de vinagre de vino tino
- 2 cucharadas soperas de jugo de limón
- 1 cucharada soperas de salsa inglesa
- 1 cucharadita soperas de mostaza seca
- 1 diente de ajo picado
- 1/4 cucharadita de pimienta
- 700 g de filetes de lomo, de unas
1-1/2 – 2 cm de grosor

Mezcle los ingredientes del marinado en un platón llano que no sea de metal. Coloque los filetes en el marinado impregnándolos completamente. Deje los filetes cubiertos por el marinado en el frigorífico durante al menos 4 horas ó durante una noche. Retire los filetes del marinado y tire el marinado. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa ó asador. Cocine los filetes en la parrilla durante 5 minutos por cada lado, de forma que estén dorados por fuera pero más bien poco hechos por dentro. Corte los filetes en forma diagonal en finas rodajas antes de servirlos.

Para 4 personas.

FILETES A LAS HIERBAS DE AJEDREA

Dorar a fuego Alto;
Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Alta

- 4 filetes de ternera de unos 3-4 cm de grosor
- 1-1/2 cucharaditas de hojas de albahaca seca
- 1 cucharadita de hojas de estragón seco
- 1 cucharadita de cebolleta seca
- 4 dientes de ajo picado

Quite la grasa sobrante de los filetes de ternera. Mezcle las hierbas y el ajo; macháquelos con un tenedor hasta que se forme una pasta. Impregne ambos lados de los filetes con la pasta de hierbas. Cubra y guarde los filetes en el frigorífico, durante 1 ó 2 horas antes de cocinarlos a la parrilla. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 ó 30 minutos antes de colocarla en la barbacoa. Coloque los filetes directamente sobre fuego alto durante unos 10 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad durante unos 6 u 8 minutos para término medio.

Para 4 personas.



COSTILLAS DORSALES CON SALSA PICANTE DE SIDRA

Indirecto Calor Medio
de *El gran libro de barbacoas* de Weber™

Para la salsa:

- 2 tazas de cidra
- 1/4 taza de chalotes
- 1 cuchara de café de pimienta jalapeño picado, quitando previamente las semillas
- 1/4 taza de ketchup
- 2 cucharas de café de vinagre de vino blanco
- 2 cucharas soperas de tomate concentrado
- 1 cuchara soperas de azúcar morena
- 1/4 de cuchara de café de sal
- 1/4 de cuchara de café de pimienta negra molida previamente

- Unos 2 kg de costillas en dos ó tres porciones
- Sal
- Pimienta negra previamente molida

Para hacer la salsa: En una sartén pequeña mezclar la sidra, los chalotes y el jalapeño. Hervir y dejar a fuego medio hasta que quede reducido a la mitad (15 – 20 minutos). Añadir los restantes ingredientes para la salsa, hervir nuevamente y quitar del fuego. (Se puede preparar la salsa antes y guardar en el frigorífico hasta su uso).



Costillas Dorsales Con Salsa Picante De Sidra

Antes de poner las costillas en la barbacoa dejarlas a temperatura ambiente durante unos 20 a 30 minutos Sazonar con sal y pimienta. Poner las costillas sobre la parrilla con el hueso hacia abajo, método indirecto y calor medio hasta que la carne quede muy tierna y se separe ligeramente del hueso en los extremos (aprox. 1-1/2 a 2 horas). Untar frecuentemente las costillas con la salsa durante el proceso de cocción, en los últimos 10 minutos. Sacar las costillas de la parrilla dejándolas reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortar las costillas individualmente. Servir caliente.

Para 4 personas.





Brochetas De Cordero Con Especias

KABOBS Ó BROCHETAS DE CORDERO CON ESPECIAS

Con fuego Directo Intensidad Media

Marinado de naranjas y especias:

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 1/4 taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada sopera de jugo de limón
- 2 cucharadas soperas de piel de naranja rallada
- 1 cebolla verde y una corona de cebolla, picadas

- una pizca de canela en polvo
- una pizca de ajos en polvo

- 1 kg de cordero magro, cortado en pedazos de 3 - 4 cm

Prepare el marinado de naranjas y especias:

Mezcle todos los ingredientes; viértalo sobre el cordero en un platón llano de cristal ó en una bolsa de plástico resistente. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante 4 ó 6 horas. Retire el cordero del marinado, escúrralo y guarde el marinado. Vierta el marinado que ha guardado en una pequeña cazuela. Póngalo a hervir y déjelo que hierva durante 10 segundos.

Coloque el cordero en forma de 4 ó 6 pinchos de metal a modo de brochetas. Coloque los kabobs ó brochetas en la bandeja de asado; cocínelos a la parrilla hasta que estén a su gusto, unos 10 minutos para que estén en su punto. Extienda el marinado sobre los kabobs con un pincel mientras se hace a la parrilla; dé la vuelta a los kabobs. Servir caliente.

Para 4 ó 6 personas.

PIERNA DE CORDERO

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 1 pierna de cordero, sin hueso, enrollada y atada, entre 2-1/2 y 3 kg.
- 2 dientes de ajo, cortados en 8 pedazos
- Aceite
- 1 cucharada sopera de piel de limón rallada
- una pizca de sal
- 1 cucharadita de hojas secas de romero
- una pizca de pimienta negra

Haga 8 hendiduras pequeñas en la superficie de la pieza de cordero con un cuchillo pequeño con punta. Coloque un pedazo de ajo en cada hendidura. Extienda el aceite sobre la pieza con un pincel. Espolvoree la piel del limón, la sal, el romero y la pimienta por encima de la pieza. Coloque la pieza en la bandeja de asado y déjelo en la parrilla durante 2-1/2 horas hasta término medio 71°C.

Para 10 ó 12 personas.



COSTILLAR DE CORDERO

Dorar a fuego Medio;

Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 2 costillares de cordero, entre 1/2 y 3/4 kg. cada uno
- 2 cucharadas soperas de mostaza de Dijon
- 1 taza de migas de pan fresco
- 1/4 taza de perejil picado
- 1/2 cucharadita de sal
una pizca de pimienta recién molida
- 2 cucharadas soperas de mantequilla derretida
- 1 diente de ajo machacado

Dore los costillares de cordero directamente sobre el fuego de mediana intensidad, con la parte de la grasa hacia abajo, durante 5 minutos. Retírelos de la barbacoa ó asador. Extienda 1 cucharada de mostaza sobre cada costillar de cordero. Mezcle en un tazón pequeño las migas de pan, perejil, sal y pimienta. Espolvóreelo de manera uniforme sobre los costillares de cordero. Mezcle la mantequilla derretida y el ajo y viértalo poco a poco por encima de la carne. Siga cocinándolo a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad hasta que esté en su punto, 63°C, durante unos 20 minutos para término medio.

Para 4 personas.



CHULETAS DE CERDO CON RELLENO DE NUECES

Dorar a fuego Directo Alto;

Cocinado: Con fuego Indirecto Intensidad Media

Relleno de nueces:

- 1/2 taza de nueces picadas en trozos grandes
- 1/4 taza de cebollas verdes en rodajas y de coronas de cebolla
- 1/4 taza de pimienta verde picado
- 3 cucharadas soperas de mantequilla
una pizca de hojas de romero seco
una pizca de pimienta blanca
- 2 tazas de pedacitos de pan duro de trigo (2 cm de grosor)
- 1/3-1/2 taza de caldo de pollo

- 6 chuletas de lomo de cerdo con hueso para el relleno, con unos 3-4 cm de grosor

Prepare el relleno de nueces: Sofría las nueces, las cebollas y el pimienta verde con mantequilla en un sartén pequeño hasta que las cebollas estén tiernas; vierta el romero y la pimienta y déjelo sofreír durante 1 minuto más. Mezcle el relleno de nueces y los pedacitos de pan en un tazón; mézclelo con un poco de caldo de pollo, lo justo para que se humedezca. Coloque el relleno con una cuchara en el centro de las chuletas de lomo de cerdo y unte en los bordes de las chuletas asegurándolas con palillos. Deje la carne reposar a temperatura ambiente durante unos 20 minutos antes de colocarla en la barbacoa

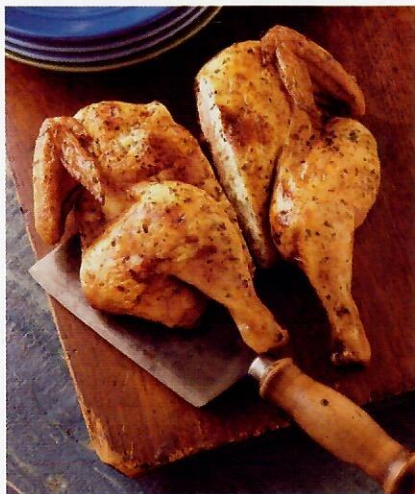


Costillar De Cordero

ó asador. Coloque las chuletas sobre la parrilla directamente sobre fuego alto durante unos 6 minutos, dándoles la vuelta una vez. Siga cocinándolas a la parrilla sobre fuego indirecto de mediana intensidad hasta que pierdan el color rosado, durante unos 4 ó 6 minutos. Retire los palillos antes de servir.

Para 6 personas.





Pollo Al Queso Ricotta

POLLO AL QUESO RICOTTA

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 1 pollo entero, de unos 2 ó 2-1/2 kgs de peso
- 400 g de queso de ricotta
- 1/3 taza queso parmesano rallado
- 1 huevo
- 1-1/4 cucharadita de hojas secas de albahaca, divididas
- una pizca de hojas secas de estragón, divididas

- 2 cucharadas soperas de perejil picado
- 1 diente de ajo grande, picado
- Aceite
- Pimentón

Con una tijeras de cocina, divida en dos partes el pollo, cortándolo longitudinalmente por la columna. Retire la columna y la parte trasera. Tire de la piel del cuello hacia atrás. Tire de las puntas de las alas hacia atrás.

1. Coloque el pollo, con la piel hacia arriba sobre la mesa; empuje el pollo con las palmas de las manos hacia abajo, hasta que crujan los huesos, para que el pollo quede tumbado.
2. Afloje la carne de la parte superior del pollo y de los muslos con un cuchillo de cocina y con los dedos, empezando por el extremo superior. Procure no romper ó cortar la piel.

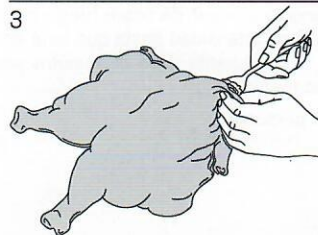
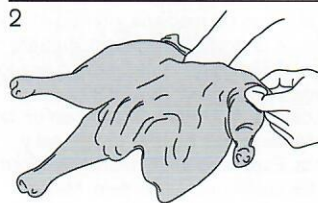
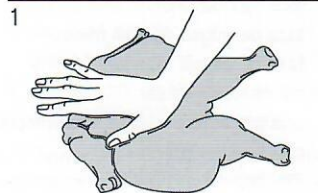
Mezcle el queso ricotta y el parmesano, el huevo, 1 cucharadita de albahaca, 1/2 cucharadita de estragón, perejil y ajo.

3. Ponga con cuidado la mezcla de queso debajo de la piel del pollo, empujando con los dedos para distribuir de manera homogénea sobre el cuerpo y los muslos del pollo. Extienda un poco de aceite con un pincel; espolvoree el resto, una pizca de albahaca, una pizca de estragó y el pimentón.

Ponga el pollo en la bandeja de asado, con la piel hacia arriba, y cocínelo en la parrilla con el método indirecto a fuego medio hasta que los muslos del pollo se muevan con facilidad y la piel esté bien dorada, 1-1/4 ó 1-1/2 horas. Coloque el pollo en la tabla de madera; déjelo reposar durante 10 minutos. Córtele en 4 pedazos, con un corte en horizontal y

otro en vertical. Vuelva a colocar el pollo en la fuente para servir.

Para 4 personas.



FAJITAS DE POLLO

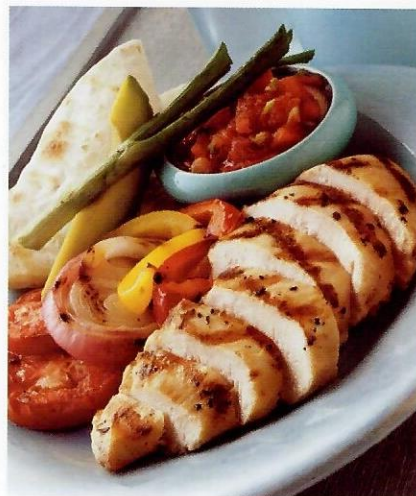
Con fuego Directo Intensidad Media

Marinado:

- 1/4 taza de aceite
 - 3 cucharadas soperas de jugo de limón
 - 2 cucharadas soperas de vinagre de vino tinto
 - 2 cucharadas soperas de cebollas cortadas muy finas
 - 1 diente de ajo, picado
 - 1/2 cucharadita de azúcar
 - 1/2 cucharadita de hojas de orégano seco
 - una pizca de sal
 - una pizca de pimienta
 - una pizca de comino en polvo
-
- 6 medias pechugas de pollo sin hueso y sin piel
 - 4 tomates, cortados en rojas de 1 cm
 - 1 cebolla roja, cortada en rodajas de 1 cm
 - 1 pimiento picante rojo ó amarillo, sin rabo y sin pepitas y cortados en trozos
 - 6 tortillas (estilo mejicano) grandes de harina
 - 1 aguacate, en rodajas
 - Salsa

En un platón llano, no metálico, mezcle todos los ingredientes del marinado. Prepare el marinado. Añada el pollo, dándole la vuelta para extender el marinado por todas partes. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico durante 4 horas, removiendo de vez en cuando. Retire las pechugas de pollo del marinado y tire el marinado. Cocine a la parrilla las pechugas de pollo hasta que la carne pierda su color rosado, durante 8 ó 12 minutos, dándole la vuelta una vez. Véase la página 32 para los tiempos de cocinado de los tomates, cebollas y pimientos. Envuelva las tortillas en papel de aluminio y colóquelas sobre la bandeja de asado. Calíentelas durante un minuto. Corte los pimientos en tiras y parta en rodajas el pollo. Coloque las rodajas de pollo, los tomates, cebollas, los pimientos y el aguacate en las tortillas calientes y enróllelas, y estarán listas para comer. Sírvanse con salsa.

Para 6 personas.

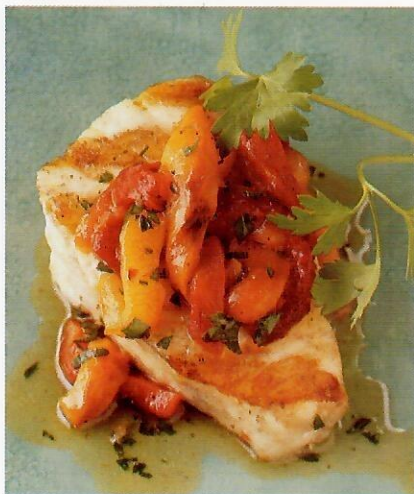


Fajitas De Pollo

Consejo Weber

Si se va a utilizar una salsa para colocarla sobre la carne mientras se hace, divida la salsa y utilice una parte para colocarla mientras se cocina la carne y otra para servirla en la mesa. Si utiliza marinado que haya sido usado con carnes ó pescados frescos, hágalo hervir de forma intensa durante 10 segundos completos antes de utilizarlo como salsa ó guarnición.





Róbalo (Ó Similar) Con Pimientos A La Vinagreta

RÓBALO (Ó SIMILAR) CON PIMIENTOS A LA VINAGRETA

Directo Fuego Alto
de www.weber.com®

Para la vinagreta:

- 3 pimientos grandes, preferentemente rojos, amarillos ó verdes
- 3 cucharas soperas de aceite de oliva virgen
- 2 cucharas soperas de jugo de naranja
- 2 cucharas soperas de perejil liso ó rizado picado muy fino
- 1 cuchara soperas de jugo de limón
- 1/2 cuchara de ajo picado
- 1/2 cuchara de comino molido
- 1/4 de cuchara de sal
- 1/4 de cuchara de pimienta negra molida en el momento
- 1/4 de cuchara de Tabasco

- 4 Filetes de róbalo de unos 200 g cada uno y unos 2,5 cm de gruesos
- Aceite de oliva virgen
- Sal
- Pimienta molida en el momento

Para hacer la vinagreta: Asar los pimientos (gas ó carbón: directo, fuego alto) hasta que la piel esté ligeramente quemada por todos los lados, unos 10 a 12 min. dándoles la vuelta cada 3 a 4 min. Sacarlos de la parrilla y envolverlos en papel cerrando firmemente. Esperar unos 10 a 15 min. para que se enfríen un poco. Sacar los pimientos de su envoltorio

quitando la piel quemada. Cortar por arriba para quitar las semillas y cortar los pimientos en tiras de 1 cm aprox. y dejarlos reposar. En un tazón tamaño medio mezclar todos los demás ingredientes para la vinagreta. Ponga ahora las tiras de pimientos en la vinagreta dejando todo reposar durante un día.

Cubrir ligeramente los filetes de pescado con aceite con ayuda de un pincel. Aderezarlos con sal y pimienta. Asarlos a fuego alto, método directo hasta que la carne esté opaca en el centro durante unos 5 a 7 min., dándoles la vuelta una vez. Sacar de la barbacoa ó asador. Se sirve caliente, repartiendo la vinagreta por encima con una cuchara.

Para 4 personas.



BROCHETAS DE LANGOSTINOS CON MANTEQUILLA AL CURRY

Directo Alto

Mantequilla al curry:

- 1/2 taza de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de cebolla cortada muy fina
- 1 cucharadita de eneldo fresco picado
- 1 – 1-1/2 cucharaditas de curry en polvo
- Una pizca de ajo en polvo

- 1 kg de langostinos grandes con cáscara y limpios
- Aceite de oliva
- Rodajas de limón ó de lima
- Eneldo fresco ó ramas de perejil

Haga la mantequilla al curry: Derrita la mantequilla en una cazuela pequeña sobre fuego de intensidad media - alta. Añada la cebolla, el eneldo, el curry en polvo y el ajo en polvo; cocínelo durante 5 minutos.

Ensarte los langostinos en seis pinchos de brochetas de 30 cm, dejando espacio entre cada trozo de langostino. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre los langostinos. Cocínelos a la parrilla hasta que los langostinos estén tiernos y se vuelvan de color rosado, entre 2 y 5 minutos, en función del tamaño. Dé la vuelta a los pinchos una vez y extienda un poco de mantequilla al curry a mitad de tiempo de cocinado. Coloque las brochetas cocinadas en un platón para

servir. Decore la fuente con las rodajas de lima y con el eneldo.

Para 4 personas.



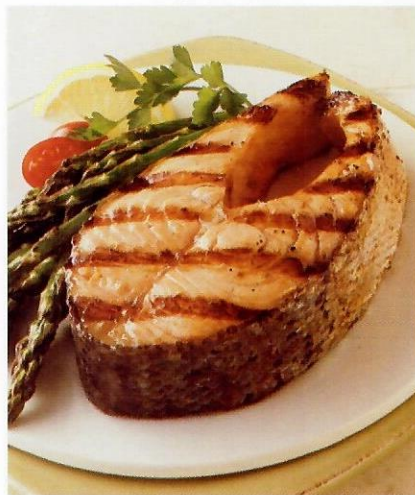
FILETE DE SALMÓN DE KIOTO

Con fuego Directo Alto

- 1/3 taza de salsa de soya
- 1/4 taza de concentrado de jugo de naranja
- 2 cucharadas soperas de aceite
- 2 cucharadas soperas de salsa de tomate
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 1/2 cucharadita de mostaza preparada
- 1 cucharada soperas de cebolla verde y su corona, picada
- 1 diente de ajo, picado
- 1/2 cucharadita de jengibre, picado

- 4 filetes de salmón, de 2-1/2 cm de grosor
- Aceite de oliva

Para hacer el marinado, mezcle todos los ingredientes excepto los filetes de salmón; vierta la mezcla sobre los filetes de salmón en una bandeja llana de cristal. Cúbralo y guárdelo en el frigorífico de 30 a 60 minutos. Escorra el salmón y guarde el marinado. Vierta el resto del marinado que ha guardado en una cazuela pequeña. Póngala a hervir sobre fuego vivo y deje que hierva durante 10 segundos completos. Extienda un poco de aceite de oliva con un pincel sobre el

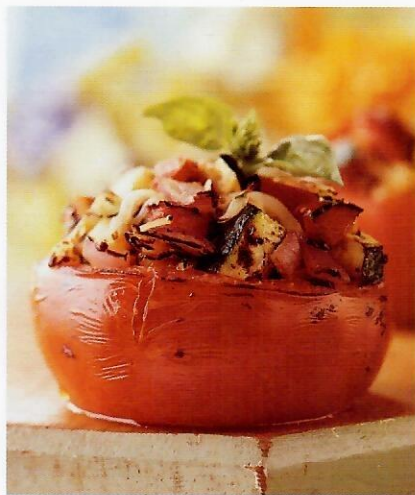


Filete De Salmón De Kioto

pescado y colóquelo en la parrilla de asado. Cocínelo a la parrilla hasta que el pescado esté tierno 6 y 8 minutos para medio crudo, y extienda con un pincel un poco de marinado a mitad de tiempo de preparación.

Para 4 personas.





Tomates Rellenos Asados Con Ratatouille

TOMATES RELLENOS ASADOS CON RATATOUILLE

Directo Calor Medio
de www.weber.com®

- 4 tomates rojos grandes
- sal

Para el relleno:

- 1 cebolla morada mediana cortada en trozos de 1/2 cm aprox.
- 1 pimiento rojo mediano limpio cortado en trozos
- 1 calabacín mediano cortado en rodajas de 1 cm de grosor
- aceite virgen de oliva
- pimienta negra molida en el momento
- 2/3 de taza de mozzarella cortada
- 1 cuchara sopera de albahaca fresca cortada muy fina
- 1 cuchara sopera de vinagre a la albahaca ó al estragón

Cortar las partes de arriba de cada tomate (aprox. 1 cm) y tirarlos. Con un cuchillo pequeño muy afilado se corta alrededor por dentro de los tomates sin dañar las paredes ni el fondo, vaciándolos con ayuda de una cuchara. Dejar aprox. 1/2 cm de carne de tomate adherido a la piel. Tirar las semillas y el jugo para hacer sitio para el relleno. Sazonar ligeramente con sal por dentro de los tomates. Después ponerlos bocabajo y cortarlos por la mitad de arriba a bajo dejándolos reposar sobre papel de cocina en un plato mientras se prepara el relleno.

Para el relleno: Con ayuda de un pincel de cocina cubrir ligeramente con aceite la cebolla, el pimiento y el calabacín. Sazonar con sal y pimienta. Asar (método directo, calor medio) hasta que estén tiernos, las cebollas precisan de 8 a 10 minutos y los pimientos y calabacines unos 6 a 8 min. Después colocar todo encima de una madera de cocina para cortar todo en trozos de 1/2 cm. En un tazón medio poner las verduras, el queso, el albahaca y el vinagre. Mezclar todo.

Con ayuda de una cuchara rellenar los tomates. Asar los tomates rellenos durante unos 8 a 12 minutos (método indirecto, calor medio) hasta que el queso esté fundido y las verduras calientes. Servir inmediatamente.

Para 4 personas.



PAPAS RELLENAS A LA PARRILLA

Con fuego Indirecto Intensidad Media

- 3 papas grandes para asar
- 3 cucharadas soperas de mantequilla ó margarina
- 2 yemas de huevo
- 1/2 taza de crema agria
- 1 cucharada soperas cebolletas picadas una pizca de sal
- 2 cucharadas soperas de queso cheddar fuerte
- 1/4 taza de cabezas de brócoli

Lave y seque las papas. Haga agujeros en las papas con un tenedor. Cocínelas en la parrilla hasta que se cuezan, aprox. 1 hora. Corte las papas por la mitad. Quite la parte de dentro de cada papa con una cuchara, dejando sólo la piel. Machaque las papas con la mantequilla mientras estén calientes. Mezcle las yemas de huevo con la crema agria; mézclelo a su vez con las papas, las cebolletas y con sal. Ponga toda la mezcla a modo de montón sobre la piel de las papas.

Coloque las papas rellenas sobre la parrilla de asado y cocínelas hasta que las papas estén calientes de forma homogénea, durante aprox. 10 minutos. Ponga por encima el queso y déje las papas un poco más en la barbacoa ó asador hasta que el queso se derrita. Decore la parte de arriba con el brócoli antes de servir.

Para 6 personas.



PARAÍSO A LA PARRILLA

Indirecto Calor Medio
de "El gran libro de barbacoas" de Weber™

Para el glasé:

- 3/4 de taza de jugo de naranja exprimido en el momento
- 1 cuchara soperas de miel
- 1 cuchara soperas de jugo de lima exprimido en el momento
- 2 cucharaditas de maicena

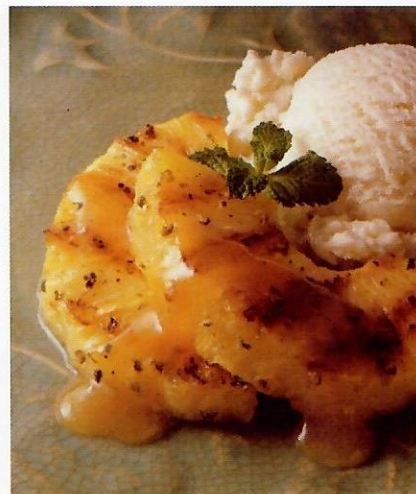
- 4 rodajas de piña natural,
1 - 1-1/2 cm de grosor
- 1 cucharadita de granos secos de pimienta verde ó granos de pimienta negra

- 4 porciones de helado de vainilla

Para hacer el glasé: en un pequeño sartén mezclar todos los ingredientes para el glasé y remover hasta que todo esté bien mezclado. Hervir (calor medio alto) hasta que esté espeso (1 a 2 minutos) Mantenga el glasé caliente ó vuelva a calentarlo en el momento de servir.

Sazonar ambos lados de las rodajas de piña con los granos de pimienta. Asarlas (método indirecto, calor medio) unos 6 a 8 minutos dándoles la vuelta una vez. Servir las piñas con las porciones de helado repartiendo el glasé caliente por encima.

Para 4 personas.



Paraíso A La Parrilla



GUIA PARA LA COCCIÓN

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado. Dos reglas de oro: Para filetes, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el método directo según el

esquema ó según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos una vez. Para asados, aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el método indirecto durante el tiempo indicado en el esquema ó, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los

alimentos llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res está indicado según la definición en EE.UU. término medio crudo, si no se indica lo contrario. Los asados, piezas grandes de carne y chuletones hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentara de 5 a 10°C durante este tiempo.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
Bisteces: New York, chuleta de dos lomos, "rib-eye", churrasco o lomo de cerdo)	3/4"	5 – 7 minutos con fuego alto directo
	1"	5 – 7 minutos con fuego alto directo
	1-1/2"	12 – 16 minutos; marcar con fuego alto directo 8 – 10 minutos ase 4-6 minutos fuego alto indirecto
Falda	1-1/2 lb. a 2 lb.; 3/4"	8 – 10 minutos fuego alto directo
Hamburguesas	3/4"	8 – 10 minutos con fuego medio alto directo
Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Preparación
Chuletas (lomo, costillas)	3/4"	6 – 8 minutos con fuego alto directo
	1-1/4" a 1-1/2"	10 a 12 minutos; 6 minutos, marcar con fuego alto directo, ase 4 – 6 minutos, con fuego medio indirecto
Asado (roast) de lomo, sin hueso	3/4" a 1"	10 – 12 minutos con fuego medio directo
Costillas estilo "country", ternera o tira de costilla	3 a 4 lb.	1-1/2 – 2 horas con fuego medio indirecto

