

## Receta Cesta Culinaria: Preparar un Asado



Por "Chef" Pete Updike, Dealer Autorizado Saladmaster

He aquí una creativa receta que se nos ocurrió con la nueva e increíble Cesta Culinaria 6 Qt. (5.6l) que Saladmaster ha introducido en 2014. Combinada con el Asador 10 Qt. (9.5l) significa cocinar una cantidad enorme de carne y verduras para un grupo grande en solo unos minutos.

Comienza precalentando el asador 10 Qt. (9.5l) a fuego medio. Pon el asado (la carne no debería ser más gruesa de 1 -  $\frac{3}{4}$ " , como un asado de tira, que es el grosor normal para muchos asados) en el asador precalentado. Sazona la carne a tu gusto y deja la tapa un poco abierta. Después de unos 10-12 minutos de dorar la carne, dale la vuelta,azona el otro lado y pon un par de cebollas cortadas a los lados.

Llena la cesta culinaria 6 Qt. (5.6l) con aproximadamente 56 oz (1,6 kg) de vegetales congelados (mezcla para salteados). La cesta culinaria tiene mucha capacidad por lo que permite cocinar un montón de verduras para acompañar la comida. Obviamente, también se puede llenar con una mezcla de verduras frescas preparadas por ti con tu Máquina Saladmaster, o una mezcla de fresco y congelado.

Pon la cesta llena de verduras sobre la carne y tapa. Cuando la Vapo-Valve™ haga clic activamente, reduce gradualmente la temperatura hasta que la válvula haga clic sólo cada pocos segundos. Este método convierte a todo el conjunto en una unidad de cocción lenta dividida; la carne estará tan tierna que se deshará mientras que las verduras mantendrán su bonito color porque se mantienen separadas de la carne. Nada se está cocinando en agua o al vapor - ¡sólo vapor sobre el asado! A continuación, puedes servir el asado y verduras por separado o puedes cortar la carne y mezclar con las verduras. Sazona al gusto o añade tu salsa favorita (sofrito, salsa de setas, salsa blanca, etc.) ¡Las variaciones de sabor son ilimitadas!

Si has pensado en aumentar tu set, esta sería una ocasión excelente, ya que añade nuevas dimensiones a tu arsenal de cocina. Saladmaster continúa estando a la vanguardia en tecnología de cocción, sin que se pueda duplicar en ninguna otra parte. ¡Disfruta!

### Valoración:



