

Hornear Sobre el Fuego de la Cocina



Por "Chef" Pete Updike, Dealer Autorizado de Saladmaster®

Hace varios años, estuvimos experimentando con la idea de poder reemplazar el aceite con salsa de manzana al utilizar los utensilios de cocina Saladmaster, con su diseño único y especial, para cocinar recetas como bizcocho o galletas. Como esto funcionó, pensamos que probablemente se podría reemplazar el aceite por muchos otros alimentos. Así que empezamos a experimentar con plátanos y otros tipos de frutas - ¡y funcionó! Además, no hay necesidad de añadir azúcar a muchas recetas, ya que el método de cocción Saladmaster conserva el sabor de los azúcares naturales que se encuentran en los alimentos.

Seguimos experimentando utilizando diferentes verduras, cortándolas con el Cono #1 en la Máquina Saladmaster. Y también funcionó. Lo más importante es que nos dimos cuenta de que funcionaba mejor cuando se utilizaba una pequeña cantidad de diferentes verduras y frutas, en lugar de usar solo una. Por ejemplo, no funciona usar demasiado de un vegetal, como la col o nabo, porque el sabor es demasiado fuerte.

En nuestra receta del Bizcocho de Verduras (enlace más abajo), mostramos varias verduras y / o frutas que transforman muchos postres en algo saludable.

[La Famosa Tarta Vegetal](#)

Valoración:

