



PIG SHOOTS

× Armando Monroy

GRILL AMBASSADOR



NIVEL DE DIFICULTAD



COSTO DE LA PREPARACIÓN



INDICADORES DE PREPARACIÓN



PORCIONES
3 personas



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 minutos

INDICADORES DEL ASADOR



TEMPERATURA

FUEGO MEDIO | INDIRECTO

350°F - 450°F ó
176°C - 232°C



TIEMPO DE COCCIÓN
30 minutos

INGREDIENTES

Proteína

- Salchicha polaca
- Tocino de cerdo, en tiras

Aderezo

- Paprika
- Azúcar mascabado
- Pimienta negra, molida grueso
- Ajo granulado
- Sal kosher
- Canela en polvo
- Chile en polvo

Relleno

- Queso crema
- Jalapeños en escabeche, en rabanadas

Medidas

350 gramos
200 gramos

1 cucharada
1 cucharada
1 cucharadita
1 cucharadita
1 cucharadita
1 cucharadita
1 cucharadita

200 gramos
100 gramos

EQUIPO ESPECIAL

- Juego de brochetas para asar **6320**
- Caja ahumadora **7576**
- Madera de cerezo Weber **17140**
- Bandeja de aluminio **6416**



PREPARACIÓN



- 1.** Precalentar tu asador a fuego medio indirecto (350°F - 450°F ó 177°C - 232°C). Busca estabilizar tu asador a 350°F. Limpiar las parrillas de cocción con tu cepillo Weber. Colocar por debajo de la parrilla de cocción una bandeja de aluminio con agua en la zona de fuego indirecto.
- 2.** Poner astillas o chunks de madera de cerezo Weber directo a la brasa, o en caso de usar asador de gas, poner un poco de astillas dentro de una caja ahumadora y colocarla sobre la parrilla de cocción.
- 3. Rub:** mezclar todos los ingredientes, reservar.
- 4.** Cortar en trozos de 3 cm la salchicha. Cortar las tiras de tocino por la mitad. Envolver los trozos de salchicha con el tocino y clavar en las brochetas para fijar el tocino, dejando un espacio de 1 cm entre cada pincho colocado.
- 5.** Rellenar los “vasitos” con un poco de queso crema, coronar con una rodaja de chile jalapeño en escabeche y sazonar con el rub.
- 6.** Transferir al asador a fuego indirecto, cocinar durante 30 minutos o hasta que el tocino esté dorado. Retirar del asador, servir caliente.



Armando Monroy
GRILL AMBASSADOR