

Há fumo sem fogo: como churrasco baixo e lento

À medida que o fogo atinge o churrasco, Neil Rankin revela como obter o máximo de essas brasas e evitar o holocausto



poder Grill: Reforços assados com salada. Fotografia: Paul Winch-Furness

Neil Rankin - Domingo 08 de maio de 2016 06.00 BST

Modificada pela última vez na terça-feira 10 de maio de 2016 14.28 BST

A diferença entre a cozinha de churrasco e comida caseira regular é que o fogo é menos de conveniência e mais em diversão.

Esta é a principal razão pela qual eu orientar clara de gás.

Não há nada de intrinsecamente errado com gás, é apenas um pouco chato.

Quando você está cozinhando com o carvão e madeira, as coisas são menos previsíveis.

Você tem ao homem o fogo e prestar atenção a sua carne para se certificar de que não queima.

Há um prazer primal na culinária fogo vivo.

Quanto a gastar em um churrasco depende do que você quer cozinhar.

Se você quiser fumar carne por horas a fio a Big Green Egg é difícil de bater.

Mas se você é mais provável furar a bifês e hambúrgueres e coisas que fumam em poucas horas, um churrasco chaleira padrão é multa.

Eu recomendo uma grelha de ferro fundido para os bifês e uma panela de ferro fundido para selar hambúrgueres.

Se você não quer gastar muito dinheiro, vá DIY. Isto poderia significar a construção de um poço de tijolos e utilizando sucata de quintal de um construtor.

Tudo que você precisa é uma área na qual se pode construir um fogo de carvão pequeno, e um lugar para sentar-se a carne perto da chama para obter cor - e também mais longe para retardar-cozinhar a carne.

Compre um bom termômetro de sonda.

Para fumar é quase essencial.



Al-fresco de cozimento: cozinheiro chefe Neil Rankin cozinhar com um Big Green Egg. Fotografia: Suki Dhanda para o Observer

Carne

Ox rosto está agora disponível em alguns supermercados.

É um sonho de cozinhar lento porque tem todas as qualidades graxos de maior carne cozido lentamente, como canela ou peito gordo, mas é pequeno o suficiente para que você pode cozinhá-lo rapidamente (5-6 horas a 120C).

Asado de tira é um corte transversal fina do curto costela e é um grande bife rápida cozinhar para grelhar. costelas britânicos não são tão grandes como as variedades americanas de modo que este corte se adapte a nossa carne melhor (2-3 minutos em uma grade).

Cordeiro

Reforços do cordeiro estão entre os melhores cortes disponíveis para cozimento lento.

Como bochecha de boi que eles são menores do que as costelas normais, mas têm uma alta taxa de gordura, por isso eles cozinham mais rápido (5-7 horas a 120C).

Thin-corte costeletas de cordeiro, como o que se encontra em restaurantes de grelhados indianos, são grandes para alimentar os hóspedes que estão ficando com fome e impaciente em um churrasco.

Experimente cozinhar-los quentes e rápido na grelha, e ter uma tigela de suas especiarias e temperos favoritos no pronto para revesti-los em como eles vêm fora da grade.

Pense também sobre como fazer um gengibre grosso e pesado e alho molho de curry para ir após o cozimento (2-3 minutos em uma grade).

Porco

Asas de porco ou porco hocks são acessíveis e cozinhar no churrasco de forma brilhante.

Há alguns cortes deixados em animais que ainda estão bom valor e tem um gosto tão bom.

Obtenha seu açougueiro para remover a pele e tempere com sal e pimenta ou o seu esfregar favorito.

Cozinhe por 6-7 horas ou até ficar macia e suave.

Comer como Obelix (6-8 horas a 120C).

bifes do ombro de carne de porco são muito mais interessante e marmoreado de costeletas de lombo.

Cozinhe-os rapidamente a um meio agradável e fatia.

Eles vão muito bem com molho chimichurri ou uma dose de boa mostarda (6-8 minutos em uma grade).

Frango e pato

Frango é perfeito para um churrasco: ir todo.

Abra-se a cavidade e espalhar as pernas, tanto quanto possível para permitir que o calor para cozinhar a ave uniformemente.

Cozinhe por cerca de uma hora e 20 minutos a 120C.

Certifique-se de que esteja cozido, depois comê-lo imediatamente ou deixe esfriar, em seguida, churrasqueira que é difícil obter uma boa char, ou assar em forno quente para a pele crocante.

Pato é a mesma coisa, mas eu remover as pernas e deixe cozinhar a coroa separadamente.

As pernas precisam de mais tempo para cozinhar, a menos que você não se importa carne de peito bem-feito.

Na minha opinião, se você estiver indo para cozinhar demais o seio, levá-la ainda mais por isso é como pato crocante chinês.

Entre esta fase e médio que não tem caráter.

Vegetais

Os vegetais são um sonho na grelha.

Não tenha medo de obter um pouco de cor preta pesada do lado de fora.

Este é amargo para a carne, mas gosto muito de vegetais.

Compre o que é fresco, na época e parece bom, e jogar tudo na grelha até que esteja macia dentro.

Se ficar muito preto, tirá-lo para um lado.

Reduzir para metade alguns limões, caramelizar o interior na grelha e vestir a veg com este suco, alguns bom azeite e um monte de ervas frescas.



"Há um prazer primal na culinária fogo vivo ': frango inteiro assado. Fotografia: Paul Winch-Furness

Frango grelhado inteiro

serve 2-4

1.6-2kg pássaro

fumador 120-130C temperatura de cozimento

tempo de cozimento 1-1½ hora

Dê sua galinha seu esfregar favorito e obter o seu fumante a 120C.

Como a temperatura não será tão preciso quanto o forno, você precisa ser flexível com o tempo de cozimento.

Use um termômetro de sonda para verificar se os seios bateu 68C; com toque, este é o ponto onde os seios apenas começam a firmar-se.

Não cozinhe o frango mais do que isso para ser seguro, porque ele vai auto-cozinhar um pouco mais uma vez que está fora do fumante, e você pode sempre dar-lhe mais tempo depois que ele é articulado.

Dessa forma, você evitar cozinhar a coisa toda seca. Comê-lo imediatamente, ou deixe-o esfriar por uma hora, em seguida, assar no forno a 240C durante 15 minutos para obter uma pele crocante.

De última hora salada de grelhados

serve 6-8

bulbos de funcho 1 integrais e 1 em fatias finas

courgettes 3, no sentido do comprimento em fatias grossas

cebola Tropea ou cebolas vermelhas 3, cortados ao meio longitudinalmente (com casca)

cebolinhas 3

alho-porro 1

brócolis 4 talos

Inglês espargos spears 3

alcachofra 1, aparado, no sentido do comprimento esquartejado

dente de leão deixa um grupo pequeno

alface romana 1, cortado ao meio longitudinalmente

azeite com gosto

suco de limão a gosto

Folha plana salsa 4 colheres de sopa picado

cebolinha um punhado cortado em comprimentos de 2,5 cm

inchado arroz selvagem 2 colheres de sopa (fritar o arroz selvagem cru por alguns segundos em óleo 180C, drenagem)

fatias de alho crocante 1 colher de sopa

Parmesão

sal

Cozinhar todo o bulbo de erva-doce nas brasas por 10 minutos até enegrecidos, em seguida, retire a camada carbonizada exterior.

Coloque a erva-doce e abobrinha fatias, as metades de cebola, cebolinha, alho-poró, brócolis, aspargos e alcachofra trimestres sobre a churrasqueira. Cook, virando conforme necessário, até ficar macio e fortemente carbonizado.

Como eles são cozidos, removê-los. Deixe o alho-poró até que seja enegrecida todo, remover e retirar a camada exterior.

Pique grosseiramente todos os produtos hortí-, incluindo o bulbo de erva-doce. Grill deixa o dente durante alguns segundos, e as metades da alface em um lado até quase preto.

Misture todos os legumes grelhados em um prato grande. Vestido com azeite de oliva, suco de limão e sal, em seguida, polvilhe com as ervas, arroz selvagem inchado, alho crocante e parmesão.

Baixa e lenta:

Como cozinhar a carne por Neil Rankin está fora agora (£ 25, Ebury Press).

Para comprar uma cópia para £ 20 ir para bookshop.theguardian.com

<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2016/may/08/tips-and-recipes-for-barbecue-food>

São Paulo, SP, 31 Julho de 2016
Mkmouse