

NORDIC WARE

SINCE 1946

AHUMADOR
DE INTERIOR
Y EXTERIOR

365

USO TODO EL AÑO



FABRICADO EN
America

AHUMAR CON NORDIC WARE

AHUMADOR

CONSEJOS, USO Y RECETAS



TAMAÑO GRANDE PARA COCINA AHUMADOR

¿QUÉ INCLUYE?:



- Bandeja para ahumar
- bandeja de goteo
- cuerpo del ahumador (base con tapa)



- virutas para ahumar
- termómetro

ENSAMBLAJE Y PREPARACIÓN





PASOS

Estas instrucciones funcionan para los ahumadores Nordic Ware.

PREPARACIÓN:

Extienda las virutas de madera incluidas con su ahumador, proporcionando una capa delgada en el fondo de su ahumador, dibujando un círculo de unos 7-8 cm. Para ello, use 1-2 cucharadas de virutas de madera (en caso de disponer del ahumador pequeño negro, use 1 cucharada de virutas). Utilice solamente virutas de madera destinadas a ahumar alimentos, ya que están secadas en horno y libres de cualquier conservante de madera.

¿HUMO SECO O HUMO HÚMEDO?

Su cacerola ahumadora incluye una bandeja de goteo, que debe colocarse directamente sobre las virutas de madera dentro de la base del ahumador. Si desea ahumar en seco su comida, dejará la bandeja de goteo vacía. Si, en cambio, prefiere una combinación de vapor y ahumado, puede llenar la bandeja de goteo con 1/2 a 3/4 de taza de líquido. El agua funciona bien, aunque también puede usar vino, cerveza, caldo o jugo si lo prefiere.

Consejo profesional: Si está ahumando en seco, puede cubrir la bandeja de goteo con un trozo de papel de aluminio para facilitar aún más la limpieza, eliminando la necesidad de fregar los goteos.



AÑADIMOS LA COMIDA:

Coloque la bandeja para ahumar en la base de la olla y agregue los alimentos. Puede colocar los alimentos en capas, pero asegúrese de que estén lo suficientemente separados para permitir que el humo pase a través de las perforaciones en la bandeja para ahumar. Los alimentos colocados en capas (especialmente las carnes) pueden tardar más en cocinarse. Consejo profesional: Aunque es opcional, cepillar ligeramente la bandeja para ahumar con aceite vegetal antes de agregar los alimentos facilitará la limpieza.

¡EMPECEMOS A AHUMAR!

Coloque la tapa sobre la base y asegúrese de que el termómetro esté instalado correctamente para que no esté en contacto con los alimentos en el interior. También querrá ajustar la ventilación en la tapa. Para concentrar el sabor ahumado en sus alimentos, deje la ventilación completamente cerrada. Para alimentos ligeramente ahumados o cocinados lentamente, o si está utilizando el método de ahumado en húmedo, puede ajustar la ventilación según lo desee, dejándola ligeramente abierta. Coloque su ahumador cerrado al fuego, sobre la fuente de calor que disponga (ya sea gas, vitro, barbacoa...), a fuego medio-bajo. Consejo profesional: Recomendamos tener funcionando el extractor de humos de su cocina a baja o media potencia mientras se está ahumando.



¿CUÁNTO TIEMPO DURA EL AHUMADO?

Recomendamos una temperatura interna del ahumador de 190°-210°F (87°C - 99°C). Controlará fácilmente la temperatura ajustando la configuración de potencia de su cocina (si ve que sube demasiado la temperatura, simplemente reduzca la potencia del gas, o si baja más de 87° puede aumentar ligeramente la llama). Debido a que los alimentos dentro de su ahumador no están en contacto directo con una fuente de calor, los alimentos se cocinan por calor indirecto, similar a un horno. Los tiempos de cocción varían según la temperatura y el grosor de los alimentos. Inicie el temporizador de alimentos cuando el termómetro marque 190°F (87°C). Más adelante le dejamos una tabla de tiempos de cocción y ahumado.

¿DEBO ABRIR LA TAPA ?

Para obtener los mejores resultados, recomendamos dejar la tapa del ahumador puesta durante al menos 15 minutos antes de abrir. Una vez abierta, el humo y el calor se disipan, lo que ralentizará los tiempos de cocción. Es recomendable tener a mano un termómetro de lectura instantánea para verificar la cocción de la carne y el pescado.

TIEMPOS DE AHUMADO

El siguiente cronograma de tiempos se presenta como una guía aproximada para el tiempo de ahumado al usar tanto nuestro ahumador de olla de tamaño grande como nuestro ahumador mediano. Hay factores que afectarán la duración del ahumado, como la temperatura de los alimentos al inicio del ahumado, la cantidad de alimentos, si el ahumador se mantiene a una temperatura constante durante todo el proceso de ahumado y si los alimentos están superpuestos/apilados o en una sola capa. Utilice estos tiempos como una guía aproximada y siempre use un termómetro de lectura instantánea para verificar la cocción de las carnes. ¡Y siéntase siempre libre de ajustar la duración del ahumado según sus preferencias personales!

COMIDA	MÉTODO	TIEMPO DE AHUMADO (MINUTOS)
Pizza (masa fina)	seco	15-20
Pizza (masa gruesa)	seco	20-30
Pollo (entero)	seco	60-80
Pollo (pechuga)	seco	25-35
Pollo (muslo)	seco	30-40
Pavo (pechuga)	seco	45-50
Cerdo (lomo)	seco	45-50
Cerdo (costillas)	seco	60-90
Salchichas	seco	20-30
Hamburguesas	seco	20-30
Pechuga de ternera	seco	90-120
Tomates	húmedo	10-15
Cebollas	húmedo	30-40
Champiñones	húmedo	20-30
Verduras mixtas	húmedo	10-15
Pescado (filete)	húmedo	15-25
Camarones/Vieiras	húmedo	8-10

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

- El extractor de humos (con acceso directo al exterior) debe estar encendido cuando se use el ahumador. Se recomienda abrir una ventana para mejorar la ventilación de la cocina. Si la cocina se llena de humo, apague el gas, abra las ventanas y salga del área hasta que el humo se disipe, como lo haría en cualquier situación en la que el humo y el olor llenen la habitación.
- El ahumador se calienta cuando está en uso. Manipúlelo con cuidado, usando un guante de cocina, como lo haría con cualquier utensilio caliente.
- No cocine a fuego alto.
- No deje el ahumador desatendido mientras esté en uso.
- Deseche las virutas de madera usadas remojándolas primero durante 1 minuto en agua para asegurarse de que estén completamente apagadas.
- No coloque las virutas de madera directamente sobre los alimentos, ya que no están destinadas al consumo humano.
- Las aves y otras mascotas con sistemas respiratorios sensibles no deben estar en la cocina cuando se ahume comida.

CUIDADO

- Lave su ahumador antes del primer uso y después de cada uso posterior.
- Los cepillos de nailon o cerdas suaves son las herramientas de limpieza más efectivas.
- Se recomienda envolver la bandeja de goteo en papel de aluminio para facilitar la limpieza.

VIRUTAS DE MADERA

- No remoje las virutas de madera en agua antes de usarlas.
- No es necesario agregar virutas de madera durante el ahumado, más allá de 1-2 cucharadas iniciales.
- Se pueden adquirir virutas de madera adicionales en Claudia&Julia y en tiendas que venden equipos de barbacoa. Consulte en www.claudiaandjulia.com.
- Para obtener los mejores resultados, use virutas de madera pequeñas y finamente molidas, similares a las virutas proporcionadas con el ahumador.

RECETAS

- **1 onza (oz) ≈ 28.35 gramos**
- **1 libra (lb) ≈ 0.453 kilogramos**
- **1 taza ≈ 240 mililitros**

Lomo de cerdo ahumado con romero y vinagre balsámico

- 4 oz de aderezo para ensalada de vinagreta balsámica
- 4 ramitas de romero fresco, picadas
- 1¼ lb de lomo de cerdo

Combine todos los ingredientes en una bolsa de plástico y marine en el refrigerador durante 1 hora. Coloque el cerdo en el ahumador y ahúmelo utilizando el método de ahumado en seco durante 40-60 minutos o hasta que esté cocido.

Pollo tierno ahumado

- ½ taza de salsa de soja
- ¼ taza de aceite vegetal
- ¼ taza de vinagre de vino tinto
- 1 cucharadita de orégano
- ½ cucharadita de albahaca
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ¼ cucharadita de pimienta
- 1 pollo entero, troceado

Combine todos los ingredientes en un plato de vidrio y marine durante 4 horas o durante la noche. Coloque el pollo en el ahumador y ahúmelo utilizando el método de ahumado húmedo durante 1 hora o hasta que esté cocido.

Costillas Ahumadas con Nogal

- 2-3 libras de costillas de cerdo baby back
- 2 tazas de salsa barbacoa
- sal, pimienta y ajo en polvo al gusto

Frote las especias en las costillas y colóquelas en el ahumador. Ahúme utilizando virutas de madera de nogal y el método de humo seco durante aproximadamente 45 minutos. Barnice las costillas con salsa barbacoa y continúe ahumando durante 15-45 minutos más o hasta que estén cocidas. Sirva con salsa barbacoa adicional al lado.

Pollo a la naranja y miel

- 2 cebolletas, picadas
- 1 naranja (jugo de 1 naranja + 1 cucharadita de ralladura de naranja finamente rallada)
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de romero fresco, picado
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de miel
- 1 cucharadita de sal
- 6-8 pechugas de pollo

Combine los primeros 7 ingredientes, cebolla a través de la sal, para el adobo. Marine el pollo (refrigerado) durante 6 horas o durante la noche. Coloque el pollo en el ahumador y ahúmelo utilizando el método de ahumado húmedo durante 30 minutos o hasta que esté cocido.

Pecho de Ternera Ahumado

- 1 diente de ajo, picado
- 2 cucharadas de salsa de soja
- 1 cucharada de ketchup
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ cucharadita de pimienta
- ½ cucharadita de orégano
- 1 libra de pecho de ternera

Marque la carne diagonalmente a ¼" de profundidad. Mezcle los ingredientes restantes y cepille la salsa en ambos lados del pecho de ternera. Envuelva la carne en papel encerado y refrigere durante la noche. Desenvuelva la carne y colóquela en el ahumador. Ahúme utilizando el método de ahumado en seco durante 1½ - 2 horas o hasta que esté cocida.

Glaseado de Romero y Ajo

- 3 cucharadas de romero fresco
- 3 cucharaditas de ajo en polvo
- 3 cucharaditas de sal kosher

Muele todos los ingredientes en un molinillo de especias hasta obtener un polvo. Rinde aproximadamente 4 cucharadas para untar sobre pollo, cerdo o carne de res antes de ahumar.

Salmón Glaseado con Salsa de Soja y Jengibre

- ¼ taza de salsa de soja
- 3 cucharadas de cebolla, picada
- 1 cucharada de jengibre fresco, picado
- 1 cucharada de semillas de sésamo tostadas
- 1 cucharadita de miel o azúcar morena
- ¾ libra de filete de salmón

Mezcle la salsa de soja, la cebolla, el jengibre y las semillas de sésamo en un plato hondo. Coloque el pescado en el adobo, volteándolo para cubrirlo. Marine durante 30 minutos. Coloque el pescado en el ahumador y ahúmelo utilizando el método de ahumado húmedo durante 15-20 minutos o hasta que esté cocido.

Chuletas de Cerdo Ahumadas con Manzana

- 2 manzanas, peladas y cortadas en rodajas finas
- 4 chuletas de cerdo de 2.5 cm de grosor
- ¼ taza de vino blanco
- ¼ taza de agua
- sal, pimienta y ajo en polvo

Frote las especias en las chuletas de cerdo. Coloque las rodajas de manzana encima de las chuletas de cerdo. Coloque en el ahumador y ahúme utilizando virutas de madera de manzana y el método de humo húmedo (usando vino blanco y agua) durante 40-60 minutos o hasta que estén cocidas.

Pizza de Leña

- 1 pan de pita, pan naan o base de pizza refrigerada
- ½ taza de salsa para pizza (o salsa de tomate con orégano)
- ¼ taza de queso cheddar rallado
- ¼ taza de queso mozzarella rallado
- ¼ taza de champiñones en rodajas
- ¼ taza de pepperoni
- 1 tomate pequeño, cortado en rodajas finas

Coloque una capa fina de salsa de pizza sobre la base. Cubra con tomates, champiñones y pepperoni.

Espolvoree queso encima.

Coloque la pizza en el ahumador y ahúmela utilizando el método de humo seco durante 15-20 minutos o hasta que esté lista.

Adobo de Limón para Mariscos

- $\frac{1}{3}$ taza de jugo de lima fresco
- 1 cucharada de aceite de oliva
- $\frac{1}{2}$ libra de camarones o vieiras

Combine todos los ingredientes en una bolsa de plástico y marine durante 15 minutos. Coloque los mariscos en el ahumador y ahúmelos utilizando el método de ahumado húmedo durante 10-12 minutos o hasta que estén cocidos.

Filetes de Pescado Ahumados con Azúcar Moreno "Cap'n Brian's"

- $\frac{3}{4}$ taza de sal (sal común de mesa)
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar moreno
- 1,8 L de agua fría
- 1-2 libras de filete(s) de salmón o trucha, con piel
- pimienta negra

En un plato para hornear, mezcle la sal y el azúcar morena. Agregue el agua, revolviendo hasta que la sal y el azúcar morena se disuelvan. Coloque el pescado en la salmuera y marine durante 24 horas. Retire el pescado de la salmuera y enjuague con agua fría. Seque el pescado con una toalla de papel y sazone con pimienta negra al gusto. Coloque el pescado en el ahumador, con la piel hacia abajo, y ahúme utilizando virutas de madera de arce y el método de humo seco durante 20-30 minutos o hasta que esté cocido. Refrigere y sirva frío.

Hamburguesas de Champiñones Portobello Ahumados

- 4-6 grandes champiñones portobello
- 4-6 rebanadas de queso suizo
- 4-6 panes de hamburguesa, calentados
- salsa de soja y aceite de oliva

Rocíe generosamente salsa de soja y aceite de oliva sobre la parte superior y el interior de los champiñones. Coloque los champiñones en el ahumador y ahúmelos utilizando el método de humo húmedo durante 15 minutos. Coloque una rebanada de queso encima de cada champiñón y continúe ahumando hasta que el queso se derrita. Sirva con ketchup, mostaza u otros condimentos deseados.

