

Flavor Stone Infusion Grill™

POLISHOP

101 Combinações incríveis!

Receitas rápidas, deliciosas e mais saudáveis!



Menos gordura,
mais saúde!

Você já encontrou a resposta para o grelhado perfeito.

Mas todos terão perguntas.

Parabéns por adquirir o Sistema de Cozinha FlavorStone InfusionGrill™

Agora que você tem a sua nova FlavorStone InfusionGrill™ e o livro de receitas, prepare-se para explicar à sua família e seus amigos como você se transformou em um chef de cozinha da noite para o dia! Ou, talvez, terá que explicar como eles também podem se tornar, graças à FlavorStone InfusionGrill™.

Com a sua InfusionGrill™, suas habilidades culinárias estão prestes a dar um salto. A chave é a intensidade de sabor. Essa é a razão pela qual os melhores chefs marinam as carnes por horas, até que o sabor penetre em cada fibra do alimento. E é por isso que a sua FlavorStone InfusionGrill™ é um produto tão revolucionário - porque conta com uma tecnologia única, que leva a intensidade de sabor para os pratos do dia a dia.

InfusionGrill™ atinge a intensidade de sabor de forma fácil, simples e rápida. E o melhor de tudo: está disponível para você hoje! Seja bem-vindo à Experiência InfusionGrill™! Sabemos que sua tecnologia transformadora irá mudar a sua vida!

Você também vai notar que este livro contém não só mais de 25 preparações básicas, mas também lhe dá várias opções de Infusão de Sabor para cada receita. São mais de 100 combinações, cada uma com o seu próprio perfil único de sabor. Com estas receitas, o simples frango do supermercado pode hoje se tornar o melhor frango com cerveja que você já serviu, e uma refeição totalmente diferente amanhã. As possibilidades com o Sistema de Cozinha FlavorStone InfusionGrill™ são limitadas apenas pela sua imaginação!

Então prepare-se... você vai se divertir e se deliciar com refeições maravilhosas! Mas terá que explicar aos seus convidados porque eles não podem vir para o jantar todas às noites!

Lista de Receitas

Frango Delicioso

Peito de Frango à Italiana com Molho Marinara	06
Frango Alfredo Express	08
Peito de Frango com Framboesa e Pimenta Chipotle	10
Frango Assado com Infusão de Pimenta Malagueta e Limão	12
Frango com Laranja	14
Frango Tailandês com Molho de Amendoim e Gengibre	16
Frango com Infusão de Vinho Branco e Alho	18
Frango com Infusão de Mel e Mostarda	20
Frango com Cerveja e Ervas	22

Frutos do Mar Sem Complicação

Espetinho de Camarão ao Molho Cítrico	26
Bolinho de Siri na Alface Romana Grelhada com Molho de Laranja e Alho	28
Salmão Grelhado com Vinho Branco e Molho de Limão e Manteiga	30
Salmão Teriyaki de Abacaxi	32
Salmão Grelhado Tropical	34
Atum Cajun	36
Truta com Infusão de Endro e Limão	38
Peixe Branco Grelhado	40
Salmão com Abacaxi e Laranja	42

Lista de Receitas

Superchurrascaria

Contrafilé New York com Redução de Conhaque	46
Contrafilé New York ao Alho e Vinho Branco	48
Contrafilé New York com Queijo e Shitake	50
Contrafilé New York com Alho e Redução de Vinho Tinto	52
Filé à Inglesa	54
Filé de Costela com Sal Marinho e Grãos de Pimenta	56
Hamburger BBQ com Cebola Grelhada	58

Favoritos da Família

Salada de Pêssego e Melancia Grelhados	62
Refogado de Vegetais	64
Ovos Poché com Presunto ao Molho de Whisky e Bordo	66
Rocambole de Frigideira	68
Costelas Defumadas	70
Costeletas de Porco com Maçã e Pêssego	72
Peito de Peru com Cranberry e Mel	74
Kebab Oriental	76
Pernil Defumado com Pêssego e Abacaxi	78
Carne Assada com Vinho Tinto e Suco de Cenoura	80

Frango Delicioso



Peito de Frango à Italiana com Molho Marinara

INGREDIENTES

- 170 g de peito de frango, sem pele e sem osso
- 1 pimentão verde
- 2 copos (470 ml) de tomates Italianos (descascados ou processados)
- 2 colheres de sopa (30 ml) de manjeriçã fresco, fatiado
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de chá (5 ml) de sal
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de pimenta preta moída
- Parmesão ralado a gosto

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 13 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave o frango e retire o excesso de gordura.
- Lave o pimentão verde, retire o talo, as sementes e fatie aberto, em tiras de aproximadamente 1 cm de largura.
- Usando as mãos, esmague os tomates italianos em uma tigela.
- Lave o manjeriçã, separe as folhas dos caules, empilhe algumas, enrole e corte.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere o peito de frango, com uma pitada de sal e pimenta.
3. Coloque o frango, tampe e cozinhe-o de 3 a 4 minutos. Usando uma espátula, vire o frango, adicione o azeite, pimentão verde e alho. Cozinhe-o novamente entre 3 e 4 minutos, ou até que o alho começar a dourar.
4. Em seguida, adicione os tomates esmagados, azeite de oliva, alho, o restante do sal e da pimenta, tampe e deixe ferver por 5 minutos. Adicione o manjeriçã e mexa, tampe a panela e cozinhe por 2 minutos.
5. Usando um termômetro de carne, verifique o centro do frango e garanta que atingiu, pelo menos, 74°C.
6. Retire e sirva com queijo parmesão salpicado, se desejar.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- O vinho tinto harmoniza deliciosamente com esta receita - Adicione 2 colheres de sopa (30 ml) quando refogar o alho.
- Mude este prato, substituindo o pimentão verde com 2-3 corações de alcachofra (cortados em quartos) e 1 colher de sopa (15 ml) de azeitonas pretas fatiadas.
- Pimentão vermelho picado adiciona um gostinho a mais para este prato - Quando você refogar o alho, adicione 1/2 colher de chá (2,5 ml) de orégano triturado e 1/2 colher de chá (2,5 ml) de tomilho junto com o tomate picado para infundir este prato com multicamadas de sabor.

Frango Alfredo Express

INGREDIENTES

- 675 g de peito de frango, sem pele e sem osso
- 2 dentes de alho, picados
- 1 copo (240 ml) caldo de frango
- 1 copo (240 ml) de creme de leite
- 225 g de massa Penne,
- 2 copos (470 ml) de parmesão ralado
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal kosher
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) pimenta branca moída
- 1 colher de sopa (15 ml) de salsa, como decoração
- Parmesão ralado a gosto

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave e corte o peito de frango em cubos de 2,5 cm.
- Corte em tiras o queijo parmesão, se necessário.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Coloque o frango temperado e mexa por aproximadamente 3 minutos, até dourar em todos os lados.
3. Quando o frango estiver dourado, adicione o alho picado e refogue por aproximadamente mais um minuto.
4. Despeje o caldo de frango, o creme de leite e a massa crua, mexa e cozinhe em fogo alto até ferver. Em seguida, tampe e reduza o fogo. Cozinhe em fogo brando por 7 minutos ou até que a massa esteja macia.
5. Retire-a do fogo e misture com o parmesão ralado. Coloque em uma travessa e decore com salsa picada e queijo parmesão ralado, se desejar.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

Mude este prato!

- Frango com Molho de Vodca: adicione 1/2 copo (120 ml) de molho de tomate e 1/2 copo de vodca (120 ml).
- Substitua o peito de frango por postas de atum e você terá um prato totalmente novo! Polvilhe com migalhas de pão torrado por cima quando servir para que fique mais crocante.
- Carbonara Express: adicione 1/4 de copo (60 ml) de presunto de parma picado e 2 colheres de sopa (30 ml) de ervilhas. Mamma Mia! Você está cozinhando no estilo italiano!

Peito de Frango com Framboesa e Pimenta Chipotle

INGREDIENTES

- 170 g de peito de frango sem pele e sem osso
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal
- 2 colheres de sopa (30 ml) de molho de pimenta chipotle
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 2 dentes de alho picados
- 1/4 copo (60 ml) de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa (15 ml) de vinagre branco balsâmico
- 470 ml de framboesas frescas

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Lave e retire o excesso de gordura do peito de frango, fatie-o na metade para que cada peça fique com cerca de 2,5 cm de espessura.
- Em uma tigela coloque o sal, o molho de pimenta, o azeite, o alho e o açúcar mascavo, misture para criar o molho de infusão.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere os filés de frango com o molho de infusão e, usando pegadores, coloque-o em sua InfusionGrill™.
3. Deixe grelhar por 3 minutos, em seguida, vire-o e grelhe do outro lado por mais 3 minutos.
4. Adicione o vinagre branco balsâmico e as framboesas, tampe, e cozinhe em fogo brando por 3 minutos ou até o centro do frango atingir 74°C. (Verifique com um termômetro de carne colocando-o na parte mais grossa do peito de frango).
5. Coloque o frango em uma travessa, coloque as framboesas, despeje o molho por cima e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Regue este prato com o sabor do vinho! Basta adicionar de 2 a 4 colheres de sopa (entre 15 e 30 ml) de vermute ao invés do vinagre.
- Os frutos do mar funcionam muito bem nesta receita! Experimente trocar o frango por peixe espada ou mesmo atum fresco.
- Gosta de um toque picante? Acrescente 1 fatia de pimenta jalapeño e refogue-a junto com o frango para amaciá-la e infundir o sabor. Dica: remova as sementes e fique só o melhor sabor do jalapeño!

Frango Assado com Infusão de Pimenta Malagueta e Limão

INGREDIENTES

- 170 g de peito de frango em metade, sem pele e sem osso
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 1 pedaço de gengibre fresco
- 1 colher de sopa (15 ml) pimenta chili em pó
- 1/4 copo (60 ml) coentro fresco picado
- 8 folhas de cebolinha
- 6 limões
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) pimenta preta

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 15 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Descasque e rale o gengibre.
- Lave, seque e pique o coentro fresco.
- Lave a cebolinha e corte a raiz.
- Esprema o suco de 2 limões e reserve os outros para o grelhado.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Em uma tigela, adicione o azeite, o gengibre, a pimenta em pó, o suco de limão (2 limões), o sal e a pimenta. Misture bem e espalhe o marinado no frango usando um pincel.
3. Grelhe o frango em sua FlavorStone InfusionGrill™ por aproximadamente 4 minutos de cada lado, até dourar. Coloque o marinado no frango, abaixe o fogo, tampe e deixe-o em infusão por 5 minutos.
4. Usando um termômetro de carne, verifique o centro do peito de frango e certifique-se que ele atingiu, pelo menos, 74°C.
5. Retire o frango, coloque-o em uma travessa e reserve. Com o fogo alto, coloque 2 limões cortados ao meio e a cebolinha na FlavorStone InfusionGrill™ e usando os 2 limões restantes (4 metades) esprema o suco na frigideira para deglaçar, tampe e deixe grelhar por 2 minutos para cozinhar. Retire do fogo.
6. Divida a cebolinha entre os pratos despejando em um padrão cruzado. Coloque um peito de frango em cima, com uma colher de glacê o líquido sobre o peito de frango, decore com coentro picado e limão grelhado.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Este prato fica delicioso com coxas e sobrecoxas de frango. Para acrescentar muito sabor, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de vinagre branco balsâmico ao suco de limão!
- Banque o chef! Substitua o peito de frango por 2 capões, faisões ou outra ave pequena. Corte-as ao meio, tempere e cozinhe as 4 partes, duas de cada vez. Para mais sabor, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de suco de limão ao suco de limão galego.
- Quer apimentar? Experimente adicionar uma colher de chá do seu molho de pimenta favorito para a marinada ganhar um toque picante. Dica: tenha cuidado ao colocar a marinada na Infusion Grill™, pois o molho de pimenta produz muita fumaça.

Frango com Laranja

INGREDIENTES

- 450 g de peito de frango sem pele e sem osso
- 2 colheres de sopa (30 ml) de óleo vegetal
- 170 g de geleia de laranja
- 1 colher de sopa (15 ml) de açúcar mascavo
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de gengibre
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) sal de alho
- 1 colher de chá (5 ml) de molho de soja
- 2 colheres de sopa (30 ml) de cebolinha picada

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozimento: 7 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave e corte o frango em cubos de aproximadamente 1 cm.
- Descasque e rale o gengibre fresco.
- Esquente a geleia no forno micro-ondas por 45 segundos para derreter.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Em uma tigela misture a geleia de laranja com o açúcar mascavo, o gengibre, o alho e o molho de soja.
3. Adicione o óleo vegetal e cuidadosamente coloque o frango. Tempere com sal e pimenta e cozinhe por 5 minutos até dourar. Despeje a mistura da geleia, adicione a cebolinha, tampe e cozinhe em fogo brando por 2 minutos.
4. Retire o frango e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Que tal uma opção vegana? Substitua o frango por tofu firme.
- Receba seus convidados com um prato digno de chef! Substitua o frango em cubos por peito de pato fatiado, adicione 1 colher de sopa (15 ml) de saquê e seus convidados nunca vão esquecer o sabor.
- Incremente o sabor deste prato! Adicione pimenta vermelha cortada ou uma pitada de pimenta vermelha seca. O doce da laranja e o apimentado irão se fundir para criar um prato de dar água na boca.

Frango Tailandês Com Molho de Amendoim e Gengibre

INGREDIENTES

- 170 g de peito de frango, sem pele e sem osso
- 1/4 copo (60 ml) de molho de soja
- 2 colheres de sopa (30 ml) de óleo vegetal
- 2 dentes de alho picados
- 1 colher de sopa (15 ml) de curry em pó
- 1 colher de chá (5 ml) gengibre fresco moído
- 1 limão galego

Molho de Amendoim:

- 1 copo (240 ml) leite de coco
- 1/4 copo (130 g) de pasta de amendoim

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Descasque e grelhe o gengibre.
- Em uma tigela pequena misture o molho de soja, óleo vegetal, alho, curry em pó e o gengibre grelhado para criar a marinada.
- Em outro recipiente misture a pasta de amendoim e o leite de coco.
- Lave e corte o limão em 4 partes.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio-alto.
2. Tempere o frango na marinada e coloque-o na InfusionGrill™ quente. Cozinhe por 5 minutos de cada lado, descoberto.
3. Usando um termômetro de carne, verifique o centro do peito de frango para se certificar que ele atinja pelo menos 74°C. Retire-o e reserve.
4. Enquanto isso, leve a mistura de molho de amendoim à InfusionGrill™ e cozinhe com a tampa por aproximadamente 4 minutos. Despeje sobre o frango, decore com fatias de limão e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Dê uma nova cara a este prato! Substitua o molho de soja por 2 colheres de sopa (30 ml) de licor sambuca e adicione 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sementes de anis para preparar a marinada.
- Faça este prato doce e saboroso! Substitua o molho de soja por 1/4 de copo (60 ml) de suco de manga ou abacaxi.
- Incremente o sabor tailandês, adicionando 1/2 colher de chá (2,5 ml) ou mais de pasta de pimenta tailandesa.

Frango Com Infusão de Vinho Branco e Alho

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro de aproximadamente 2 kg
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 1 colher de sopa (15 ml) de alecrim fresco
- 2 colheres de sopa (30 ml) de alho picado
- 1 colher de chá (5 ml) sal de cebola
- 1 colher de sopa (15 ml) de salsa picada
- 1/2 copo (120 ml) vinho branco
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 25 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Limpe o frango por dentro e por fora.
- Lave o alecrim, remova as folhas e pique grosseiramente.
- Em uma tigela, misture todas as ervas (alho, alecrim, salsa), a cebola, o sal e a pimenta.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Misture o alho com 1 colher de sopa de ervas e coloque entre a pele e a carne do peito de frango.
3. Pincele azeite em todo o frango e polvilhe o restante das ervas uniformemente.
4. Coloque o frango na InfusionGrill™ por aproximadamente 3 minutos, vire-o e doure a parte de baixo por mais 3 minutos.
5. Despeje 1/4 copo de vinho.
6. Coloque a grelha de cozimento na InfusionGrill™, tampe e cozinhe em fogo médio por 20 minutos.
7. Usando um termômetro de carne, verifique o centro do peito de frango para se certificar que ele atinja pelo menos 74°C.
8. Retire frango e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Experimente suco de laranja ou de manga ao invés do vinho. Explore diferentes combinações de sabores!
- Aves harmonizam maravilhosamente com cerveja. Experimente cervejas encorpadas como as do tipo Ale, Pilsner ou Stout. Adicione cogumelos frescos e desfrute de todos esses aromas.
- Que tal ousar com um delicioso sabor adocicado? Basta trocar o vinho por um refrigerante de cola e você vai se surpreender com esse sabor!

Frango Com Infusão de Mel e Mostarda

INGREDIENTES

- 170 g de peito de frango sem pele e sem osso
- 1/2 copo (120 ml) de mel
- 2 colheres de sopa (30 ml) de mostarda dijon ou em grãos
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta moída

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 8 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Fatie o peito de frango em fatias de aproximadamente 1 cm de espessura e seque com a toalha de papel.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Em uma tigela, misture o mel, a mostarda, o sal e a pimenta. Misture bem e espalhe em ambos lados do frango usando um pincel.
3. Coloque o frango em sua InfusionGrill™ e cozinhe por cerca de 4 minutos. Vire com um pegador e despeje a marinada restante. Tampe e cozinhe por mais 4 minutos.
4. Usando um termômetro de carne, verifique o centro do peito de frango para se certificar que ele atinja pelo menos 74°C.
5. Retire e sirva como prato principal ou use para fazer deliciosos sanduíches e paninis.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Paninis de dar água na boca!
Adicione o seu queijo favorito, tomate seco e rúcula entre dois pedaços de ciabatta (ou outro pão) e grelhe em sua InfusionGrill™. Dica: envolva o pão em papel alumínio e pressione o sanduíche para baixo enquanto cozinha.
- Infusão Extra: adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de vinho branco quando você cozinhar cada lado do frango. Adicione 1 colher de chá (5 ml) de estragão à mistura de mostarda e mel.
- Corte uma pimenta jalapeño ou chili em rodelas finas. Coloque as fatias na FlavorStone InfusionGrill™ e adicione 1 colher de sopa (15 ml) de óleo vegetal. Refogue e adicione o peito de frango em cima (cozinhe conforme as instruções). Dica: retire as sementes da pimenta, você irá adicionar sabor com menos ardência.

Frango Com Cerveja e Ervas

INGREDIENTES

- 1 frango inteiro de aproximadamente 2 kg
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 1 colher de chá (5 ml) de sal de alho
- 1 colher de sopa (15 ml) de ervas finas
- Uma lata (340 ml) de sua cerveja favorita
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) pimenta preta

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 35 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Limpe o frango por dentro e por fora.
- Em uma tigela misture as ervas finas, o sal, e a pimenta.
- Lave a lata de cerveja e abra.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Pincele azeite em todo o frango e tempere com sal e a mistura de ervas. Coloque o frango com o peito virado para baixo na InfusionGrill™ e doure cada lado por aproximadamente 3 minutos.
3. Retire o frango e despeje a cerveja. Coloque a grade de cozimento da sua InfusionGrill™ e coloque novamente o frango. Tampe e cozinhe em fogo médio entre 25 e 30 minutos.
4. Usando um termômetro de carne, verifique o centro do peito de frango para se certificar que ele atinja pelo menos 74°C.
5. Retire o frango e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Experimente suco de laranja ou de manga ao invés da cerveja. Explore diferentes combinações de sabores! As aves harmonizam maravilhosamente com vinhos brancos! Substitua a cerveja por um Pinot Grigio, Chardonnay ou outro vinho branco.
- Que tal ousar com um delicioso sabor adocicado? Basta trocar o vinho por um refrigerante de cola e você vai se surpreender com esse sabor!

Frutos do Mar sem Complicação



Espetinho de Camarão ao Molho Cítrico

INGREDIENTES

- 675 g de camarão descascado e limpo
- 1/4 copo (60 ml) de coentro fresco picado
- 2 pimentas jalapeño frescas
- 1 lata (225 g) de abacaxi em pedaços
- 4 limões
- Alho, sal e pimenta a gosto

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozimento: 7 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Certifique-se de que o camarão está descascado e limpo.
- Lave e fatie as pimentas jalapeño em metades (retire as sementes para adicionar todo o sabor, com menos ardência).
- Lave e corte os limões frescos ao meio, esprema o suco de 2 limões em uma tigela. Corte os outros dois limões ao meio e reserve para o grelhado.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Monte os espetinhos com o camarão, as pimentas jalapeño e os pedaços de abacaxi.
3. Tempere com alho, sal, pimenta e o suco de limão.
4. Coloque os espetinhos na InfusionGrill™, juntamente com as metades de limão e cozinhe por aproximadamente 3 minutos. Em seguida vire, adicione o suco de limão, tampe e cozinhe por cerca de 4 minutos.
5. Sirva, decorando com o coentro picado e as fatias de limão grelhado.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Mariscos e peixes são saudáveis e muito gostosos! Experimente acrescentar vieiras, peixe fresco, ou ostras para mais opções de sabor.
- Bebidas alcólicas infundem seu sabor mais rápido, então que tal adicionar entre 2 e 4 colheres de sopa (30-60 ml) do seu vinho branco favorito para dar a este prato um toque delicioso de sabor?
- Frutas tropicais harmonizam muito bem neste prato. Basta adicionar uma banana, manga ou carambola e trocar o suco de limão pelo leite de coco.

Bolinho de Siri na Alface Romana Grelhada com Molho de Laranja e Alho

INGREDIENTES

- 450 g de carne de siri.
- 1/2 copo (120 ml) de farinha de rosca
- 1 colher de chá (5 ml) de maionese
- 1 colher de chá (5 ml) de salsa picada
- 1 colher de sopa (15 ml) alho picado
- 1/4 copo (60 ml) de suco de laranja
- 2 alfaces romanas
- 4 colheres de sopa (60 ml) de azeite de oliva extra virgem
- Temperos a gosto: sal, cebola, pimenta, tomilho e mostarda moída

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 8 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, misture a carne de siri, a farinha de rosca, os temperos, a maionese, a salsa, e misture bem com um garfo.
- Lave as alfaces, remova as raízes e fatie-as em metades.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Forme quatro bolinhos (aproximadamente 100 g) com a carne de siri, achate-os ligeiramente, coloque-os na InfusionGrill™ e cozinhe por cerca de 3 minutos. Vire-os, tampe e deixe cozinhar do outro lado por mais 2 minutos. Retire e reserve.
3. Coloque fatias de alface romana na sua InfusionGrill™ já quente, regue com 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite, tempere com sal e pimenta, se desejar. Grelhe por 2 minutos, vire e grelhe o segundo lado por mais 2 minutos.
4. Retire e adicione o alho e suco de laranja, cozinhe por 1 minuto, desligue e reserve para usar como molho.
5. Coloque as folhas de alface romana grelhada em seu prato, coloque por cima o bolinho de siri e despeje o molho



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Mude este prato trocando o siri por 675 g de salmão moído fresco.
- Transforme este prato em uma refeição digna dos melhores restaurantes substituindo o suco de maçã por vinho branco doce, como Moscato ou Riesling. Acrescente também algumas uvas e sua família e amigos vão querer repetir!
- Maçãs garantem um sabor especial a este prato! Basta trocar o suco de laranja pelo suco de maçã e acrescentar 2 maçãs descascadas e sem o miolo. Dica: coloque uma pitada de canela também, para ressaltar o sabor da maçã.

Salmão Grelhado com Vinho Branco e Molho de Limão e Manteiga

INGREDIENTES

- 170 g de filés de salmão com pele
- 1 colher de sopa (15 ml) de azeite
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta moída
- 3 limões frescos
- 1/4 de copo (60 ml) de vinho branco

Molho de Manteiga:

- 1 cebola échalote picada
- 2 colheres de sopa (30 ml) suco de limão
- 6 colheres de sopa (90 ml) manteiga sem sal
- 1 colher de sopa (15 ml) de salsa picada

Tempo de preparo: 8 minutos

Tempo de cozimento: 12 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave o salmão e certifique-se que todas as espinhas foram removidas.
- Fatie 1 limão em fatias finas de aproximadamente 3 mm.
- Lave e esprema os limões restantes e reserve o suco já coado (80 ml).

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Pincele os filés de salmão com azeite, tempere com sal e pimenta. Coloque-os com a pele virada para baixo e grelhe por 3 minutos.
3. Vire cuidadosamente os filés. Arrume as fatias de limão em cima do salmão. Em seguida, despeje vinho branco e 1/4 copo (60 ml) de suco de limão. Tampe e cozinhe por cerca de 4 minutos para infundir o sabor do limão. O salmão deve estar rosado. Insira um termômetro de carne e no centro dos filés e certifique-se de que a temperatura é de 63°C.
4. Retire os filés de salmão e reserve.
5. Adicione a cebola picada e 2 colheres de sopa (30 ml) de manteiga. Refogue por 2 minutos até que a cebola se torne translúcida. Adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de suco de limão. Aumente o fogo até que o líquido seja reduzido pela metade.
6. Aos poucos adicione o restante da manteiga e misture. O molho começará a engrossar. Adicione a salsa e mexa. Retire do fogo e despeje o molho sobre os filés de salmão e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Não é fã de limão? Substitua o suco de limão por caldo de legumes e os limões cortados por um raminho de endro fresco.
- Experimente trocar os limões cortados por laranjas, mexericas ou tangerinas descascadas e cortadas. Troque o vinho branco e o suco de limão por licor Grand Marnier.
- Infusão asiática: use saquê ao invés de vinho branco. Adicione 1/2 colher de chá (2,5 ml) de molho de pimenta chili para harmonizar

Salmão Teriyaki de Abacaxi

INGREDIENTES

- 170 g de filés de salmão com pele
- 1/2 copo (120 ml) óleo de coco
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de sal marinho
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta moída
- 1 lata (340 ml) de abacaxi picado
- 2 alhos-porós frescos
- 1/4 copo (60 ml) molho teriyaki
- 2 colheres de sopa (30 ml) de coentro fresco picado

Tempo de preparo: 8 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave o salmão e certifique-se que todas as espinhas foram removidas.
- Derreta o óleo de coco (se estiver sólido), colocando no micro-ondas por cerca de 30 segundos.
- Abra a lata de abacaxi, separe a calda e reserve.
- Lave os alhos-porós, corte ao meio no sentido do comprimento e pincele com óleo de coco.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Pincele os filés com óleo de coco e tempere-os com sal e pimenta.
3. Coloque o salmão com a pele virada para cima e grelhe-o por 4 minutos. Vire o salmão para o lado oposto (com a pele para baixo), despeje a calda de abacaxi e o molho teriyaki sobre os filés, tampe e cozinhe por 4 minutos. A carne do salmão deve ficar rosa e opaca.
4. Usando um termômetro de carne, verifique o ponto mais alto do salmão para se certificar que ele atinja pelo menos 63°C.
5. Retire o salmão e reserve. Coloque o abacaxi picado e o alho-poró na InfusionGrill™, tampe e grelhe por cerca de 3 minutos. Vire para cozinhar do outro lado e cubra com a tampa. (O alho-poró deve amolecer e ficar "marcado pela grelha").
7. Sirva o salmão grelhado com o alho-poró, despeje um pouco de abacaxi. Regue com o molho e salpique o coentro picado por cima.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Que tal ousar? Tente usar vieiras em vez de salmão. Sirva acompanhando uma salada e substitua o vinho branco ou suco de uva verde.
- Banque o chef! Substitua o salmão por truta arco-íris e o abacaxi picado por blueberrys. Cubra com fatias de limão!
- Versão tropical: adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de rum escuro.

Salmão Grelhado Tropical

INGREDIENTES

- 170 g de filés de salmão com pele
- 2 colheres de sopa (30 ml) de óleo de coco
- 4 fatias de abacaxi em lata
- 4 fatias de manga fresca
- 112 g de cebola
- 1/4 copo (60 ml) de suco de romã
- 2 colheres de sopa (30 ml) de tempero para peixe

Tempero para Peixe do Chef Rick

(Se desejar uma versão caseira)

- 1 colher de sopa (15 ml) de coentro picado
- 1 colher de sopa (15 ml) de cominho moído
- 1 colher de sopa (15 ml) de sementes de colorau ou cúrcuma
- 1 colher de sopa (15 ml) de alho em pó
- 1 colher de sopa (15 ml) de sal kosher
- 1 colher de chá (5 ml) de pimenta preta moída

Tempo de preparo: 8 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave o salmão e certifique-se que todas as espinhas foram removidas.
- Derreta o óleo de coco (se estiver sólido), colocando no micro-ondas por cerca de 30 segundos.
- Abra a lata de abacaxi e separe da calda.
- Corte a manga em em fatias grossas, de cerca de 2,5 cm.
- Corte a cebola em anéis de 1 cm e misture com o tempero para peixe

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Pincele os filés de salmão com óleo de coco e tempere em todos os lados.
3. Coloque os filés para grelhar com a pele virada para baixo, tampe e grelhe por 3 minutos. Vire o salmão para o lado oposto, despeje o suco de romã, tampe e cozinhe por mais 3 minutos até as marcas da grelha aparecerem. O salmão deve ficar rosa e opaco.
4. Usando um termômetro de carne, verifique o ponto mais alto do salmão para se certificar que ele atinja pelo menos 63°C.
5. Retire o salmão e reserve. Com o fogo alto, coloque o abacaxi, a manga e a cebola na InfusionGrill™, tampe e refogue por 2 minutos. O abacaxi deve amolecer e ficar com as marcas da grelha.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Que tal ousar? Tente usar vieiras em vez de salmão. Sirva acompanhando uma salada e substitua o vinho branco ou suco de uva verde.
- Banque o chef! Substitua o salmão por truta arco-íris e acrescente blueberrys. Cubra com fatias de limão! Depois que a truta estiver pronta, retire-a do fogo e reserve. Adicione os mirtilos ao suco de romã e leve ao fogo. Despeje sobre a truta na hora de servir.
- O peixe branco harmoniza muito bem com esta receita! Experimente o badejo, a pescada ou mesmo a tilápia. Combine com diferentes sabores de fruta, basta adicionar 1/4 copo (60 ml) de cereja, manga, ou suco de coco, ao invés da romã e adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de rum para um sabor extra.

Atum Cajun

INGREDIENTES

- 170 g de filés de atum, cortados em fatias de cerca de 2 cm de espessura
- 2 colheres de sopa (30 ml) de tempero Cajun (ingredientes abaixo)
- 1/2 copo (45 g) de açúcar mascavo
- 1/2 copo (120 ml) de rum escuro
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de canela moída
- 2 cebolinhas

Tempero Cajun:

- 2 colheres de sopa (30 ml) de alho em pó
- 2 colheres de sopa (30 ml) páprica defumada
- 1 colher de sopa (15 ml) de pimenta preta
- 1 colher de chá (5 ml) de pimenta caiena
- 2 colheres de chá (10 ml) de cebola em pó
- 1 colher de chá (5 ml) orégano seco
- 1 colher de chá (5 ml) tomilho seco

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Misture os temperos cajun em uma tigela pequena.
- Misture o açúcar mascavo, o rum e a canela, até criar um glacê homogêneo.
- Lave e corte as raízes e pontas das cebolinhas, fatie em peças longas de 10 cm, em seguida, corte ao meio.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Cubra ambos os lados do atum com o tempero Cajun.
3. Coloque na Infusion Grill™ e cozinhe entre 3 e 5 minutos, até o tempero começar a ficar escuro.
4. Vire o atum e despeje o glacê temperado sobre o atum, tampe e cozinhe entre 3 e 5 minutos do outro lado. Remova quando atingir a temperatura desejada.
5. Usando um termômetro de carne, verifique o ponto mais alto do atum para se certificar que ele atinja pelo menos 45°C.
6. Retire e coloque numa travessa, despeje o molho sobre o atum, decore com cebolinha e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Que tal um toque agridoce? Adicione 2 colheres de sopa (30 g) de geleia de laranja.
- Pitada gourmet: troque o rum pelo licor applejack ou vodca de maçã verde e adicione 4 pedaços de maçã quando despejar o glacê.
- Se você gosta bem apimentado, adicione algumas gotas (1/2 colher de chá ou 2,5 ml) de seu molho de pimenta favorito!

Truta com Infusão de Endro e Limão

INGREDIENTES

- 1 truta inteira limpa e sem escamas
- 1 limão fatiado em rodela finas
- 2 raminhos (5 g) de endro fresco
- 1/4 de copo (60 ml) vinho branco

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Lave e fatie o limão em fatias finas de 3 mm.
- Lave e seque os raminhos de endro.
- Lave a truta por dentro e por fora e coloque as fatias de limão dentro da barriga.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere a truta com sal e pimenta, se desejar.
3. Coloque na InfusionGrill™, cozinhe sem a tampa entre 3 e 5 minutos e vire com uma espátula.
4. Cubra a truta com os raminhos de endro, despeje o vinho branco e tampe para infundir os sabores.
5. Usando um termômetro de carne, verifique o centro da truta para se certificar que ela atinja pelo menos 65°C.
6. Retire e coloque numa travessa e despeje o molho.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Que tal um toque agridoce? Adicione 1 copo (250 g) de mirtilos junto ao vinho.
- Transforme este prato! Cozinhe a truta em fogo brando. Após grelhar o primeiro lado, remova o peixe e coloque-o na grelha de cozimento, no interior da InfusionGrill™. Substitua o vinho por 1/2 copo (120 ml) de suco de limão e tampe. Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos para um prato perfeito.
- Dia corrido? Sem problemas!

A InfusionGrill™ é perfeita para preparar até peixes congelados! Basta colocá-los já temperados sobre a grelha de cozimento, adicionar seu molho favorito e tampar. Entre 5 e 8 minutos você terá um peixe macio e deliciosamente suculento!

Peixe Branco Grelhado

INGREDIENTES

- 170 g de filés de peixe branco (Bacalhau, linguado, garoupa, pescada ou similares)
- 1/2 copo (120 ml) de vinho branco
- 2 colheres de sopa (30 ml) de salsa bem picada
- 6 tomates cereja, cortados em metades
- 225 g de abóbora em cubos
- 1 cebola roxa pequena

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 12 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Descasque e corte a cebola vermelha em fatias grossas de 12 mm.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Adicione a abóbora, e grelhe por 5 minutos, até ficar macia.
3. Adicione os filés de peixe, a cebola e o tomate, grelhe por cerca de 5 minutos. Vire os legumes e, em seguida, vire o peixe com uma espátula.
4. Adicione o vinho branco, tampe e cozinhe entre 3 e 5 minutos. A carne deve ficar de cor branca e firme ao toque.
5. Usando um termômetro de carne, verifique o ponto mais alto do peixe para se certificar que ele atinja pelo menos 63°C.
6. Retire e sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Mude o sabor do seu peixe com uma infusão de hortelã e limão! Substitua o vinho branco por 1/4 copo (60 ml) de gim, adicione hortelã picada e decore com uma fatia de limão.
- Faça infusão de laranja, trocando o vinho branco por suco de laranja e fatias de laranja grelhadas.
- Sem álcool? Sem problema! É só substituir o vinho branco por caldo de legumes!

Salmão com Abacaxi e Laranja

INGREDIENTES

- 170 g de filés de salmão com pele
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de sal marinho
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta moída
- 1 copo (225 g) de abacaxi em pedaços
- 2 colheres de sopa (30 ml) de estragão
- 1/4 copo (60 ml) suco de laranja

Tempo de preparo: 4 minutos

Tempo de cozimento: 8 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave o salmão e certifique-se que todas as espinhas foram removidas.
- Abra a lata de abacaxi, separe a calda e reserve.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere o salmão com sal e pimenta a gosto.
3. Com a pele virada para cima, coloque o salmão na InfusionGrill™ e deixe cozinhar por 4 minutos. Vire o salmão para o lado oposto (com a pele para baixo), adicione o estragão, o suco de laranja e o abacaxi em pedaços. Tampe e cozinhe por 5 minutos. A carne do salmão deve ficar rosa e opaca.
4. Usando um termômetro de carne, verifique o ponto mais alto do salmão para se certificar que ele atinja pelo menos 63°C.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Mude este prato: substitua o salmão por peixe mahi mahi e troque o suco de laranja por suco de manga.
- Banque o chef! Adicione 1 copo (225 g) de tangerina e troque o suco de laranja por 1/4 copo (60 ml) de licor Grand Marnier.
- Versão tropical: adicione 1 banana em fatias e 2 colheres de sopa (30 ml) de rum para um sabor extra

Superchurrascaria



Contrafilé New York com Redução de Conhaque

INGREDIENTES

- 225 g de contrafilé fatiado
- 1/3 copo (80 ml) de conhaque
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de pimentão vermelho picado

Infusão Expresso (sugestão)

- 1/4 copo (60 ml) de expresso moído finamente
- 2 colheres de sopa (30 ml) de páprica espanhola
- 2 colheres de sopa (30 ml) de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa (15 ml) de sal kosher
- 1 colher de chá (5 ml) de pimenta preta moída

Tempo de preparo: 3 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Misture os ingredientes da Infusão Expresso e tempere os filés.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Coloque os filés na panela e cozinhe por cerca de 4 minutos. Vire-os e cozinhe-os por mais 4 minutos.
3. Adicione o conhaque, o pimentão vermelho na panela e tampe. Cozinhe por mais 5 minutos ou até o ponto desejado de cozimento. Retire os filés e reserve.
4. Reduza o conhaque em fogo alto a metade da quantidade e use-o como um molho.
5. Usando um termômetro de carne, verifique o centro de cada bife para garantir que ele tenha atingido pelo menos 57°C (para servi-los quase ao ponto).
5. Decore com um raminho de alecrim e regue com a redução de conhaque.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Banque o chef! Substitua o conhaque por 1/3 de copo (80 ml) de vinho merlot e cubra os filés com manteiga de trufas.
- Experimente trocar o conhaque por 1/4 de copo (60 ml) de cerveja escura. Refogue uma mistura de cogumelos cortados, com 1 colher de sopa (15 ml) de manteiga.
- Que tal substituir o contrafilé pela carne de búfalo, como uma opção mais magra e ao invés de conhaque, use 1/3 de copo (80 ml) de suco de framboesa ou blueberry para realçar os sabores naturais da carne.

Contrafilé New York ao Alho e Vinho Branco

INGREDIENTES

- 225 g de contrafilé
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal marinho
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimento preto moída grosseiramente
- 1/2 copo (120 ml) de vinho branco
- 2 colheres de sopa (30 ml) de manteiga com sal
- 2 dentes de alho fresco

Tempo de preparo: 2 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Corte o alho em fatias finas.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere ambos os lados dos bifes com sal e pimenta.
3. Adicione a manteiga e o alho, tampe e refogue por 1 minuto, até o alho amolecer.
4. Coloque os bifes na InfusionGrill™ e cozinhe sem a tampa por cerca de 4 minutos. Vire-os e cozinhe por mais 4 minutos do outro lado.
5. Adicione vinho branco, tampe e cozinhe por aproximadamente 4 minutos ou até que o ponto de cozimento desejado.
6. Usando um termômetro de carne, verifique a parte mais grossa de cada bife, até atingir o ponto desejado na tabela do Ponto Perfeito.

PONTO PERFEITO DO CHEF		
COMO VOCÊ GOSTA?	RETIRE DO FOGO A	TEMPERATURA FINAL
Mal passado	50°C	52°C
Quase ao ponto	55°C	57°C
Ao ponto	57°C	60°C
Quase bem passado	63°C	65°C
Bem passado	68°C	71°C



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Mude totalmente o prato simplesmente substituindo o vinho branco por vinho tinto e adicionando 1 cebola cortada.
- Que tal um toque de frutos do mar? Adicione 4 vieiras grandes à receita. Coloque-as após grelhar os dois lados do filé, adicione vinho branco, tampe e deixe cozinhar. As vieiras devem ficar firmes e opacas.
- Ainda mais infusão: substitua o vinho branco por 1/2 copo (120 ml) de caldo de carne e 1 colher de sopa (15 ml) do molho do bife. (versão não alcoólica).

Contrafilé New York com Queijo e Shitake

INGREDIENTES

- 170 g de contrafilé
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal marinho
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) pimenta preta grosseiramente moída
- 1/2 copo (120 ml) queijo feta light
- 2 colheres de sopa (30 ml) de manteiga com sal
- 1/2 copo (120 ml) cogumelos shitake
- 1 colher de chá (5 ml) de tomilho seco

Tempo de preparo: 3 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Lave e pique os cogumelos shitake em pedaços grossos, de aproximadamente 1 cm.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere ambos os lados dos bifes com sal e pimenta.
3. Adicione a manteiga, o tomilho e os cogumelos, tampe e refogue por 2 minutos.
4. Coloque os filés na InfusionGrill™ e cozinhe sem a tampa por cerca de 4 minutos de cada lado.
5. Adicione o queijo, tampe e cozinhe por aproximadamente 2 minutos ou até atingir o ponto desejado da carne.
6. Usando um termômetro de carne, verifique a parte mais grossa de cada bife, até atingir o ponto desejado na tabela do Ponto Perfeito.

PONTO PERFEITO DO CHEF		
COMO VOCÊ GOSTA?	RETIRE DO FOGO A	TEMPERATURA FINAL
Mal passado	50°C	52°C
Quase ao ponto	55°C	57°C
Ao ponto	57°C	60°C
Quase bem passado	63°C	65°C
Bem passado	68°C	71°C



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Bifes recheados: em uma tigela, misture 1/4 copo (60 ml) de queijo feta, 1/2 copo (120 ml) de cogumelo shiitake picado, 1 colher de chá (5 ml) de azeite de trufas e misture. Faça um corte de 8 cm de comprimento na lateral de cada bife e recheie com a mistura de cogumelos. Pressione para fechar e cozinhe seguindo a receita.
- Opção vegetariana: use 2 cogumelos portobello grandes no lugar do contrafilé e substitua o shiitake por cebolas.
- Mude este prato, substituindo o molho de queijo por molho italiano ou molho ranch. Adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de iogurte natural ou de baixo teor de gordura para deixá-lo cremoso.

Contrafilé New York com Alho e Redução de Vinho Tinto

INGREDIENTES

- 170 g filés de contrafilé
- 1 colher de sopa (15 ml) de alho fresco picado
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal kosher
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta grosseiramente picada
- 2 colheres de sopa (30 ml) de caldo de carne
- 2 colheres de sopa (30 ml) de vinho tinto (merlot, burgundy, pinot noir)
- 1 colher de chá (5 ml) de molho inglês
- 1 colher de sopa (15 ml) de salsa fresca

Tempo de preparo: 8 minutos

Tempo de cozimento: 12 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Descasque e pique de 2 a 4 dentes de alho.
- Lave e pique raminhos de salsa fresca.
- Apare os filés para remover o excesso de gordura, deixando cerca de 6 mm em torno das bordas externas.
- Misture o caldo de carne, o vinho tinto, e o molho inglês para criar a marinada para infusão.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preequeça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere ambos os lados dos bifes com sal e pimenta.
3. Coloque-os na InfusionGrill™, adicione o alho e cozinhe por cerca de 5 minutos para dourar, mas sem deixar o alho queimar.
4. Vire os filés, despeje a marinada de infusão, tampe e cozinhe por 5 minutos.
5. Usando um termômetro de carne, verifique a parte mais grossa de cada bife, até atingir o ponto desejado na tabela do Ponto Perfeito.
6. Remova os bifes e deixe em repouso de 2 a 3 minutos: eles continuarão cozinhando até atingir a temperatura desejada.
7. Enquanto isso, reduza a marinada na InfusionGrill. Depois, despeje a redução de vinho sobre os bifes, decore com salsa picada e sirva.

PONTO PERFEITO DO CHEF		
COMO VOCÊ GOSTA?	RETIRE DO FOGO A	TEMPERATURA FINAL
Mal passado	50°C	52°C
Quase ao ponto	55°C	57°C
Ao ponto	57°C	60°C
Quase bem passado	63°C	65°C
Bem passado	68°C	71°C



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Transforme o prato, trocando o vinho tinto por um vinho branco, como chardonnay, pinot grigio, ou chablis e troque a carne bovina por peito de frango.
- Estilo churrasqueira! Adicione um copo 1/4 (60 ml) de cogumelos fatiados e 1 colher de sopa (15 ml) de creme de cebola na Infusion Grill™.
- Sem álcool? Sem problema! Substitua o vinho por suco de uvas.

Filé à Inglesa

INGREDIENTES

- 675 g de carne moída, com 20% de gordura
- 1/2 copo (120 ml) de farinha de rosca
- 1 colher de sopa (15 ml) de ketchup
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de mostarda em pó
- 1 ovo grande
- 1 pacote de mistura para sopa de cebola
- 1 copo (240 ml) de água
- 1 colher de sopa (15 ml) de amido de milho

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 6 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Abra o pacote de sopa de cebola francesa e misture com água.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Em uma tigela grande, misture a carne moída, o ovo, a farinha de rosca, a mostarda e o ketchup. Amasse a mistura.
3. Retire a mistura de carne e coloque sobre uma superfície limpa e modele em formato oval, com cerca de 170 g cada.
4. Coloque na InfusionGrill™, cozinhe por 2 minutos, vire e despeje a mistura de sopa de cebola. Tampe cozinhe por mais 3 minutos.
5. Usando um termômetro de carne, verifique a parte mais grossa de cada bife, até atingir pelo menos 71°C. Retire os filés e reserve.
6. Misture o amido de milho para engrossar o molho e cozinhe por 1 minuto. Despeje sobre os bifés.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Que tal uma opção mais saudável? Substitua a carne moída por peru moído e use sopa de frango ao invés da sopa de cebola.
- Banque o chef! Adicione 1/4 de copo (60 ml) de vinho marsala e alguns cogumelos em fatias para aromatizar este prato.
- Substitua a sopa de cebola por molho marinara e adicione uma pitada de tempero italiano (alecrim, salsa, alho em pó e pimenta-do-reino) para um sabor incrível!
- Experimente adicionar algumas cebolas em cubos e cogumelos à sua receita para adicionar sabor extra.

Filé de Costela com Sal Marinho e Grãos de Pimenta

INGREDIENTES

- 225 g de filé de costela
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) sal grosso marinho
- 1 colher de sopa (15 ml) de mix de grãos de pimenta (pimenta preta, branca e vermelha) cortados grosseiramente
- 1/2 copo (120 ml) de água mineral como Perrier ou Pellegrino
- Salsa picada
- 1 tomate médio em rama

Tempo de preparo: 1 minuto

Tempo de cozimento: 8 minutos

Rendimento: 8 porções

MODO DE PREPARO

- Remova o excesso de gordura dos filés, deixando cerca de 6 mm em torno das bordas externas.
- Lave e corte o tomate ao meio.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere ambos os lados dos bifes com sal marinho e o mix de pimentas moído.
3. Coloque os bifes na InfusionGrill™ e cozinhe por cerca de 4 minutos.
4. Vire os bifes e despeje a água mineral, tampe e cozinhe os bifes por mais 4 minutos. Em seguida, verifique a temperatura interna.
5. Usando um termômetro de carne, verifique a parte mais grossa de cada bife, até atingir pelo menos 50°C, para servi-lo mal passado. Cozinhe até atingir o ponto desejado, conforme a tabela de Ponto Perfeito
6. Decore com salsa picada e o tomate grelhado.

PONTO PERFEITO DO CHEF

COMO VOCÊ GOSTA?	RETIRE DO FOGO A	TEMPERATURA FINAL
Mal passado	50°C	52°C
Quase ao ponto	55°C	57°C
Ao ponto	57°C	60°C
Quase bem passado	63°C	65°C
Bem passado	68°C	71°C



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Reforce o sabor desta infusão acrescentando 2 colheres de sopa (30 ml) de tequila.
- Estilo gourmet: recheie seu filé! Misture 1 colher de chá (5 ml) de alho picado, 4 colheres de sopa (60 ml) de cogumelos picados, 1 colher de chá (5 ml) de manteiga. Faça um corte de 5 cm na lateral de cada filé e recheie com a mistura. Siga a receita para preparar e sirva com azeite de trufas e salsa picada.
- Para os amantes de bacon! Pré-cozinhe 2 colheres de sopa (30 ml) de bacon picado (de 2 a 4 fatias) no micro-ondas por alguns minutos e adicione ao prato quando colocar os filés. Use bacon defumado para uma infusão extra de sabor

Hambúrguer BBQ com Cebola Grelhada

INGREDIENTES

- 675 g de carne moída, com 20% de gordura
- 1 cebola grande (112 g)
- 2 colheres de sopa (30 ml) de molho barbecue
- 1 garrafa (340 ml) de cerveja tipo pilsner ou ale
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de sal
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) pimenta preta moída

Para montar o hambúrguer

- 4 pães de hambúrguer
- 4 folhas frescas de alface lisa ou roxa
- 4 fatias de tomate carmen ou tomate caqui
- 4 fatias de pickles
- 4 fatias de queijo

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozimento: 15 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Corte a cebola em rodela finas de aproximadamente 6 mm.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Em uma tigela, adicione a carne moída, sal e pimenta. Misture e forme 4 hambúrgueres de aproximadamente 170 g. Dica: Formar uma covinha no centro de cada hambúrguer para evitar ele se inche durante o preparo.
3. Coloque os anéis da cebola no fundo da InfusionGrill™, e gentilmente acomode os hambúrgueres sobre as cebolas. Cozinhe por cerca de 5 minutos.
4. Vire os hambúrgueres e adicione 1/4 copo de cerveja (60 ml) e o molho barbecue. Tampe e cozinhe entre 5 e 7 minutos para caramelizar as cebolas.
5. Usando um termômetro de carne, verifique a parte mais grossa de cada hambúrguer, até atingir pelo menos 71°C.
6. Retire e coloque cada hambúrguer em um pão, cubra com folhas de alface, fatias de tomate e cebolas caramelizadas. Decore com pickles.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Diminua a gordura, não o sabor! Substitua a carne bovina por peru ou frango moído, e use 1/2 copo (120 ml) de vinho branco no lugar da cerveja.
- Para um toque cremoso, adicione uma fatia ou duas de abacate tipo avocado em cima do hambúrguer. Substitua a cerveja por refrigerante, para se deliciar com uma versão adocicada e sem álcool.
- Use salmão fresco moído ao invés de carne moída e você vai adorar!

Favoritos da Família



Salada de Pêssego e Melancia Grelhados

INGREDIENTES

- 1 melancia pequena sem sementes
- 2 pêssegos frescos (podem ser usados os pêssegos em calda)
- 2 laranjas sem sementes
- 4 raminhos de hortelã
- 1/2 litro (500 ml) de framboesas
- 1/2 copo (120 ml) de vinagre balsâmico
- 2 colheres de sopa (30 ml) de geleia de laranja ou geleia de damasco
- 2 copos (470 ml) folhas de rúcula ou espinafre (secas e lavadas)

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Corte a melancia em fatias grossas de 2,5 cm.
- Lave os pêssegos, tire o caroço e corte em 4. Se estiver usando pêssegos em calda, apenas drenar e fatiar.
- Retire a casca das laranjas e corte 4 fatias de 2,5 cm de espessura.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Aqueça a geleia de laranja no micro-ondas por cerca de 20 segundos e pincele-a nas frutas em ambos os lados.
3. Coloque as frutas na InfusionGrill™ e cozinhe por 2 minutos. Em seguida, vire e cozinhe do outro lado. Repita o processo até que todas as frutas estejam grelhadas.
4. Despeje 1/2 copo (120 ml) de vinagre balsâmico e adicione as framboesas. Cozinhe descoberto por 8 minutos para começar a redução do molho.
5. Retire do fogo e sirva as frutas sobre a rúcula ou espinafre. Regue com a redução balsâmica de framboesa sobre as frutas. Dica: se você desejar remover as framboesas, bata o molho no liquidificador e peneire antes de servir.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Substitua as framboesas por mirtilos e troque o vinagre balsâmico pelo vinagre balsâmico branco.
- Substitua o vinagre balsâmico pela mesma quantidade de um vinho tinto encorpado como syrah, shiraz ou malbec.
- Substitua o vinagre balsâmico por 1/2 copo (120 ml) de suco de romã e 2 colheres de sopa (30 ml) de vinagre de vinho tinto.

Refogado de Vegetais

INGREDIENTES

- 1/2 copo (120 ml) de brócolis picados
- 1 pimentão vermelho pequeno (100 g)
- 5 cogumelos (100 g) baby bella ou champignon em fatias
- 450 g de tofu firme
- 1/2 copo (120 ml) de pasta de amendoim
- 1/2 copo (120 ml) de caldo de legumes
- 2 colheres de sopa (30 ml) vinagre de arroz
- 2 colheres de sopa (30 ml) molho de soja

Tempo de preparo: 7 minutos

Tempo de cozimento: 7 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Lave o pimentão, remova o caule e as sementes e corte em tiras grossas de 1 cm.
- Lave e corte os cogumelos (com haste).
- Corte o tofu em cubos de 2,5 cm x 2,5 cm.
- Em uma tigela, misture a manteiga de amendoim, o vinagre de arroz e o molho de soja, para o molho de infusão.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone Infusion Grill™ em fogo médio-alto.
2. Coloque os cubos de tofu na Infusion Grill™.
3. Coloque a grelha de cozimento e sobre ela organize os brócolis, o pimentão, e os cogumelos. Despeje o caldo de legumes, tampe e cozinhe durante 5 minutos ou até que os vegetais estejam macios.
4. Retire os legumes e a grelha de cozimento.
5. Despeje o molho de infusão sobre o tofu. Tampe e cozinhe em fogo brando durante 2 minutos.
6. Coloque o tofu sobre os vegetais e cubra com o molho de infusão.
7. Sirva sozinho, como prato principal, acompanhado de arroz ou como recheio de tortilla.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Quer uma opção vegana? Substitua o molho de soja por uma versão vegana.
- Que tal um toque agridoce? Experimente trocar o caldo de legumes por suco de abacaxi e adicione 1 colher de sopa (15 ml) de suco de ameixa à mistura.
- Toque tropical: infunda os sabores deliciosos do coco simplesmente trocando o caldo de legumes por leite de coco.

Ovos Poché com Presunto ao molho Whisky e Bordo

INGREDIENTES

- 4 ovos grandes frescos
- 100 g de fatias de presunto tipo parma
- 2 colheres de sopa (30 ml) do seu whisky tipo bourbon favorito
- 1/2 copo (120 ml) de água
- 2 colheres de sopa (30 ml) de xarope de bordo (também conhecido como mapple syrup)
- 2 colheres de sopa (30ml) de açúcar mascavo

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 8 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Unte 4 forminhas e quebre um ovo em cada.
- Misture o açúcar mascavo e o xarope de bordo em uma tigela, adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de Bourbon e misture bem. Usando um pincel, cubra cada fatia de presunto com a mistura de xarope de bordo.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Coloque o presunto na Infusion Grill™ e cozinhe por cerca de 2 minutos de cada lado. Retire quando começar a caramelizar e reserve.
3. Coloque água na InfusionGrill™ e, em seguida, coloque a grelha de cozimento.
4. Sobre a grelha coloque as forminhas com os ovos e tampe. Deixe ferver e cozinhe por cerca de 4 minutos, até que os ovos fiquem firmes e brancos.
5. Retire os ovos e use uma espátula para remover da forminha. Sirva acompanhado com o presunto.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Versão sem álcool: substitua o whisky por sucos de frutas, como maçã, ou uva.
- Tente cozinhar os ovos em 1/2 copo (120 ml) de caldo de frango em vez de água.
- Os amantes da cerveja vão querer repetir! Substitua a água de cozimento dos ovos por 1/2 copo (120 ml) da sua cerveja favorita e impressione!

Rocambole de Frigideira

INGREDIENTES

- 675 g de carne moída, com 20% de gordura
- 1/4 copo (60 ml) de cebola picada
- 1 dente de alho fresco, picado
- 3/4 colher de chá (3,75 ml) de sal
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) pimenta preta moída
- 1 copo (240 ml) farinha de biscoito salgado sabor manteiga
- 1 ovo médio
- 1 lata (425 ml) de tomate
- 2 colheres de sopa (30 ml) ketchup
- 1/4 copo (60 ml) extrato de tomate

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 25 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Para fazer a farinha de biscoito, coloque cerca de 2 xícaras (470ml) de biscoitos salgado sabor manteiga em um liquidificador e processe usando a função pulsar, até que virem farinha.
- Quebre e bata levemente o ovo em uma tigela pequena.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Em uma tigela grande, misture a carne moída, a farinha de biscoito, o alho, o ovo, a cebola e o ketchup. Gradualmente mexa até a mistura ficar úmida. Se parecer encharcado demais, adicione 2 colheres de sopa (15 ml) de farinha de biscoito até atingir o ponto ideal.
3. Retire o bolo de carne e modele em formato oval ou quadrado, que se encaixe na panela.
4. Doure todos os lados do bolo de carne em sua InfusionGrill™ virando a cada 3 minutos para dourar uniformemente.
5. Coloque a grelha de cozimento, despeje a lata de tomate, tampe e cozinhe por 20 minutos.
6. Usando um pincel aplique extrato de tomate na parte de cima do bolo de carne, em seguida, recoloque a tampa e continue a cozinhar por mais 5 minutos.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Intensifique o sabor! Substitua o tomate enlatado por caldo de carne.
- Que tal uma opção mais saudável? Troque a carne bovina por peru ou frango moído, substitua o tomate em lata por caldo de legumes e o ketchup, por mostarda em grãos inteiros.
- Apimente esta receita! Substitua o ketchup por 2 colheres de sopa (30 ml) do seu molho de pimenta favorito.

Costelas Defumadas

INGREDIENTES

- 675 g de costelas de porco
- 1 copo (240 ml) de seu molho barbecue favorito
- 1 colher de sopa (15 ml) de sal de alho
- 1 colher de chá (5 ml) de fumaça líquida
- 350 ml lata de sua cerveja favorita

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 25 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Com um batedor manual, misture o molho barbecue com a fumaça líquida.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Tempere as costelas com sal de alho.
3. Coloque as costelas na InfusionGrill™ e doure-as, virando em todos os lados (entre 5 e 8 minutos).
4. Despeje a cerveja e tampe. Cozinhar por aproximadamente 10 minutos.
5. Retire a tampa e pincele as costelas com o molho e cozinhe de 10 a 15 minutos em média.
6. Retire as costelas e pincele com molho extra, se desejar.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Acrescente sabor: experimente adicionar 2 colheres de sopa (30 ml) de uísque ao molho de churrasco.
- Faça deliciosas costelas sem álcool: basta substituir a cerveja por 1 copo (240 ml) de suco de maçã. Adicione 1/2 colher de chá (2,5 ml) de noz-moscada para realçar o sabor.
- Quer um toque tropical? Substitua a cerveja por 1/4 copo (60 ml) de suco de manga ou de abacaxi, 1/4 copo (60 ml) de leite de coco, e 2 colheres de sopa (30 ml) de rum.

Costeletas de Porco com Maçã e Pêssego

INGREDIENTES

- 170 g costeletas de porco com osso
- 1/3 copo (80 ml) de suco de maçã
- 1 maçã média (100 g)
- 1 colher de chá (5 ml) de canela em pó
- 2 colheres de sopa (30 ml) de agave
- 1 lata (340 g) de pêssego em calda

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 2 porções

MODO DE PREPARO

- Corte a cebola em rodela finas de aproximadamente 6 mm.
- Em uma tigela pequena, misture o xarope de agave e a canela usando um batedor manual.
- Abra a lata de pêssego, escorra e separe 4 metades.
- Lave, descasque e retire as sementes da maçã e corte-a em fatias de 1 cm.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Pincele as costeletas de porco com o molho de agave e canela em ambos os lados.
3. Coloque as costeletas, as maçãs e os pêssegos na InfusionGrill™ e cozinhe por aproximadamente 4 minutos. Vire e cozinhe do outro lado por mais 4 minutos. Despeje o suco de maçã, tampe e cozinhe por cerca de 5 minutos para infundir o sabor.
4. Retire, coloque os pêssegos e a maçã em cima das costeletas e regue com o molho. Sirva.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Dê um novo sabor ao prato, adicionando 1/2 copo (120 ml) de amoras e substituindo o suco de maçã pelo de cranberry.
- Transforme este prato em uma refeição digna dos melhores restaurantes! Substitua o suco de maçã por um vinho branco, como moscato ou riesling, adicione algumas uvas e seus convidados vão pedir bis!
- Experimente usar costeletas de vitela ou peru! Elas se harmonizam muito bem com os ingredientes desta receita. Escolha diferentes sucos de frutas para infundir um sabor diferente e cada preparo vai tornar essa receita única!

Peito de Peru com Cranberry e Mel

INGREDIENTES

- 2 kg de peito de Peru
- 1/2 copo (120 ml) suco de cranberry
- 2 colheres de sopa (30 ml) de geleia de cranberry
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) sal
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) de pimenta preta moída
- 1/2 copo (120 ml) de mel
- 3 folhas de sálvia frescas

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 20 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Aqueça a geleia de cranberry no micro-ondas por 1 minuto até amolecer.
- Corte as folhas de sálvia em tiras finas.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça o FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Numa tigela misture o mel, o sal, a pimenta e a geleia de cranberry.
3. Pincele a mistura em todo o peito de peru e polvilhe com a sálvia.
4. Coloque o peito de peru dentro da InfusionGrill™, tampe e cozinhe entre 5 e 7 minutos até dourar e as marcas da grelha aparecerem.
5. Pincele novamente o peito de peru com a mistura de mel, adicione o suco de cranberry restante, tampe e cozinhe de 10 a 12 minutos ou até que a temperatura mínima seja alcançada.
6. Usando um termômetro de carne, verifique a temperatura no centro do peru, até atingir pelo menos 74°C.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Experimente substituir o suco de cranberry por suco de laranja para uma infusão de cítrica.
- Banque o chef! Adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de um licor, como Chambord ou Grand Marnier para potenciar a infusão deste prato delicioso.
- Infusão oriental: experimente substituir o suco de cranberry por o molho de soja e adicione 1 colher de chá (5 ml) de gengibre ao mel.

Kebab Oriental

INGREDIENTES

- 675 g de bife de fraldinha
- 3 colheres de sopa (45 ml) de molho de hoisin
- 1/4 copo (60 ml) de molho de soja
- 1 colher de chá (5 ml) gengibre picado
- 2 colheres de sopa (30 ml) de cebolinha picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa (30 ml) de mel
- Espetos para churrasco

Tempo de preparo: 10 minutos

Tempo de cozimento: 8 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Corte os bifes em tiras de 20 cm de comprimento e espessura de 6 mm. Coloque a carne em um saco plástico para alimentos.
- Em uma tigela misture o molho de hoisin, o molho de soja, o alho, o mel e o gengibre para preparar a marinada.
- Coloque a marinada no saco plástico com a carne e leve à geladeira por 2 horas ou durante a noite.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Coloque a carne nos espetos e reserve a marinada. Coloque os espetos na InfusionGrill™ e cozinhe por cerca de 4 minutos. Em seguida vire-os e adicione 1/4 copo (60 ml) da marinada, tampe e cozinhe por mais 4 minutos.
3. Retire e decore com a cebolinha picada.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Saboreie o sabor da infusão de xerez! Adicione 3 colheres de sopa (45 ml) de xerez junto com a marinada.
- Experimente um toque adocicado! Adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de suco de cereja maraschino à marinada. O suco vai agir como uma doce camada de sabor!
- Apimente esses espetinhos, adicionando 1 colher de chá (5 ml) de molho de pimenta sriracha.

Pernil Defumado com Pêssego e Abacaxi

INGREDIENTES

- 170 g de pernil defumado em bifes
- 1/4 copo (60 ml) suco de abacaxi
- 1 copo (240 ml) de açúcar mascavo
- 1 copo (240 ml) xarope de bordo
- 1 copo (240 ml) mel
- 1 colher de chá (5 ml) pimenta da jamaica
- 1 colher de chá (5 ml) de noz-moscada moída
- 1 colher de chá (5 ml) de cravo
- 1 colher de chá (5 ml) de mostarda moída
- 225 g de abacaxi em calda
- 225 g de pêssego em calda (cortados em metades)

Tempo de preparo: 5 minutos

Tempo de cozimento: 10 minutos

Rendimento: 4 porções

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela misture o açúcar mascavo, o xarope de bordo, o mel, a pimenta, a noz-moscada, o cravo e a mostarda moída para preparar o molho.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Pincele o molho sobre ambos os lados dos bifes de pernil.
3. Coloque o pernil em sua InfusionGrill™ e cozinhe por cerca de 3 minutos. Vire e cozinhe do outro lado por mais 3 minutos. Repita o procedimento para todos os bifes e em seguida despeje 1/4 copo (60 ml) do suco de abacaxi. Tampe e cozinhe por 2 minutos para infundir o sabor.
4. Retire o pernil e reserve. Coloque as fatias de abacaxi e o pêssego na InfusionGrill™, despeje o molho restante e cozinhe por aproximadamente 2 minutos. Vire, tampe e deixe cozinhar mais 2 minutos.
5. Sirva os pernis com o abacaxi e o pêssego em cima e regue com o molho extra, se desejar.



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Realce o sabor deste prato, adicionando entre 4 e 6 cerejas em calda cortadas ao meio e 2 colheres de sopa (30 ml) da calda para adicionar cor e sabor.
- Banque o chef! Adicione 2 colheres de sopa (30 ml) de sua vodka favorita para ressaltar o sabor.
- Maçãs garantem um sabor especial a este prato! Basta trocar o suco de laranja pelo suco de maçã e acrescentar 2 maçãs descascadas e sem o miolo. Dica: coloque uma pitada de canela também, para ressaltar o sabor da maçã.

Carne Assada com Vinho Tinto e Suco de Cenoura

INGREDIENTES

- 2 kg de bife de Acém sem osso
- 2 colheres de sopa (30 ml) de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa (30 ml) de azeite
- 1/4 copo (60 ml) de suco de cenoura
- 1/4 copo (60 ml) de vinho tinto
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de manjerona seca
- 1/2 colher de chá (2,5 ml) tomilho
- 1 colher de chá (5 ml) sal de alho
- 1/4 colher de chá (1,25 ml) de pimenta preta moída
- 1 cebola pequena (100 g) fatiada
- 3 batatas asterix lavadas e cortadas em metades
- 1/2 copo (120 ml) de cenoura em fatias
- 1 colher de chá (5 ml) de salsa fresca picada

Tempo de preparo: 8 minutos

Tempo de cozimento: 30 minutos

Rendimento: 4-6 porções

MODO DE PREPARO

- Lave e descasque as cenouras e corte em rodela de 1 cm.
- Descasque e corte a cebola em quartos.
- Misture a farinha, o alho, o sal, e a pimenta em uma tigela.

INSTRUÇÕES DE COZIMENTO

1. Preaqueça a FlavorStone InfusionGrill™ em fogo médio.
2. Empane o bife uniformemente com a farinha temperada e reserve.
3. Despeje o azeite na InfusionGrill™ e aqueça por 1 minuto.
4. Em seguida, coloque delicadamente a carne no óleo quente e doure a carne de todos os lados (cerca de 8 minutos no total).
5. Coloque o vinho e o suco de cenoura e polvilhe com a tomilho e a manjerona
6. Coloque a grelha de cozimento e sobre ela as batatas e cenouras.
7. Caso a carne pareça seca, adicione mais vinho. Tampe e cozinhe entre 20 e 25 minutos ou até que a carne atinja 57°C (para servir ao ponto).

PONTO PERFEITO DO CHEF

COMO VOCÊ GOSTA?	RETIRE DO FOGO A	TEMPERATURA FINAL
Mal passado	50°C	52°C
Quase ao ponto	55°C	57°C
Ao ponto	57°C	60°C
Quase bem passado	63°C	65°C
Bem passado	68°C	71°C



DESCUBRA MAIS INFUSÕES DE SABORES!

- Quer uma versão sem álcool? Basta trocar o vinho tinto por caldo de carne.
- Se arrisque no estilo italiano acrescentando 1/2 copo (120 ml) de extrato de tomate ao vinho.
- Vitela e cordeiro também harmonizam perfeitamente com os ingredientes desta receita. Experimente substituindo o vinho tinto por vinho branco, como riesling ou pinot grigio para criar uma deliciosa infusão de sabores!

POLISHOP



Polimport Com. e Exp. Ltda.
CNPJ: 00.436.042/0008-46
R. Kanebo, 175 - Galpão C7, C8, D1, D2, D3
CEP 13213-090 - Jundiaí/SP
Sac: 11 3444-0175
www.polishop.com.br/atendimento