



Emile Henry
FRANCE

Horno para asados



¡FELICIDADES!

Acaba de comprar un asador de Emile Henry, que esperamos le genere un inmenso placer y satisfacción al preparar y cocinar sus recetas favoritas.

Estamos orgullosos de ofrecer una **garantía de diez años** en su asador, a partir de la fecha de compra. Para que su garantía sea efectiva, registre su compra en nuestro departamento de control de calidad en www.emilehenry.com/garantie

PRODUCTO REGISTRADO = GARANTÍA SIMPLIFICADA

Recibirá confirmación de la validez de su garantía, lo que le dará más flexibilidad con respecto a su implementación y sus términos.

Nuestra garantía cubre todos los defectos de fabricación o calidad del producto, cuando se utiliza en condiciones domésticas normales, y de acuerdo con las instrucciones para el usuario detalladas en este folleto. También le recordamos que cualquier variación en el acabado se debe a los métodos tradicionales de fabricación utilizados y que de ninguna manera afectan las cualidades culinarias de su asador. Esta garantía no cubre las consecuencias del uso incorrecto del producto. *(consulte las recomendaciones de este folleto).*

Todos nuestros productos se han fabricado en Marcigny, Borgoña, desde 1850, y están sujetos a un riguroso control de calidad por parte de nuestros propios equipos.



ENCUENTRE LAS INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y USO EN NUESTRO SITIO WEB

Encuentre las instrucciones de cuidado y uso para su asador en www.emilehenry.com



Reclamaciones

Por favor, póngase en contacto con la tienda donde compró su producto Emile Henry

o

Inicie sesión en:

www.emilehenry.com/garantie para encontrar los detalles de contacto del departamento de servicio al cliente en su país.

CÓMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS DE SU ASADOR

Con este horno podrá asar pollo, cordero, codillos o carne de res perfectamente y sin ensuciar el horno.

Características técnicas de su asador

- Antes de usarlo por primera vez, **retire todas las etiquetas del producto**, si es necesario con un detergente suave y luego límpielo con cuidado.
- Su asador es solo para uso en el horno. **No lo use en ninguna otra fuente de calor directo.**
- Gracias a su vidriado altamente resistente, puede utilizar utensilios de metal en el asador sin rayarlo. También puede trinchar directamente dentro de él.
- Cuando el plato esté caliente, no lo coloque en contacto con nada frío, como agua fría o una encimera fría. Cuando lo saque del horno, colóquelo en una superficie neutra, como una tabla de madera, un paño o un salvamanteles.



Si, al limpiarlo, encuentra que no se desprenden algunos residuos, sumérjalo en agua caliente y vinagre blanco antes de colocarlo en el lavavajillas.

Nuestra cerámica es altamente resistente y produce excelentes resultados culinarios. Sin embargo, puede romperse si se cae o está sujeto a un impacto violento. Por favor úsela con cuidado.



Preparación y cocción

Precaliente su horno mientras prepara la carne.

Coloque la pieza de carne en el centro del recipiente.

Pele las verduras y las patatas, córtelas y colóquelas alrededor del pollo o el asado. Las patatas se pueden poner también lavadas y enteras con piel.

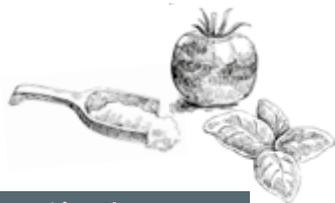
Tape y meta en el horno.

“ Para garantizar que la piel quede dorada, retire la tapa 5 minutos antes del final del tiempo de asado. Su horno no se ensuciará, ya que el proceso de cocción ya está terminado.



MIS RECETAS

Cantidades adaptadas solo al Asador Grande



ASADO DE PAVO CON CÍTRICOS Y SALVIA

Tiempo de preparación: 10 min – Tiempo de cocción: 4h

Ingredientes para un pavo grande (6-8 porciones)

1 pavo de corral de aprox. 4 Kg	1 cucharadita de cúrcuma
2 ramitas de salvia fresca	1 cabeza de ajo
3 cucharadas de aceite de oliva	2 cucharaditas de sal sin refinar
2 limones grandes	Pimienta molida
2 naranjas grandes	

1. Precaliente el horno a 220 ° C.
2. Sazone bien el interior del pavo e inserte las ramitas de salvia.
3. Lave bien, luego corte la mitad de las naranjas y los limones.
4. Extraiga el jugo de la otra mitad y mezcle con el aceite de oliva y la cúrcuma.
5. Corte la cabeza de ajo en 2 mitades.
6. Coloque el pavo en la base del Horno de Asar Emile Henry y coloque las rodajas de cítricos en armonía alrededor de él.
7. Coloque unas hojas de salvia y un par de rodajas de limón sobre el pavo para decorar.
8. Con la punta de un cuchillo, haga unas pequeñas incisiones en la piel del pavo antes de regarlo con la mezcla de jugo de cítricos, cúrcuma y aceite de oliva. Espolvoree con sal y pimienta al gusto.
9. Coloque la tapa y ase por 3 horas 50 minutos - 4 horas a 200°C-220 ° C.
10. Retire la tapa y continúe cocinando por otros 10 minutos si desea dorar el pavo un poco más. Con un termómetro, también puedes verificar que la temperatura interna sea de al menos 85 ° C, justo alrededor de las partes carnosas como los muslos. El tiempo de asado variará según el peso del pavo. Agregue 30 minutos por 500 g.
11. Cuando lo saque del horno, los cítricos se glasearán y el pavo se dorará con una piel crujiente. Trinche el pavo y coloque todas las piezas en el plato, en una cama de cítricos asados, listo para servir. Recupere la salsa, retire la grasa de la parte superior y sívala en salsa.

PIERNA ASADA DE CORDERO CON PISTACHOS

Tiempo de preparación: 25-30 min - Tiempo de cocción: 50 min

Ingredientes para 6-8 porciones

1 pierna de cordero con hueso pesa aprox. 2 kg	1 cucharadita de sal kosher
3 ramitas de romero fresco	100 gr / 1 taza de pistachos sin sal picados
6 dientes de ajo	45 gr / ½ taza de migas de pan seco
120 gr / 1 taza de arándanos secos endulzados	2 cucharadas de miel
1,5 kg de calabaza	Sal y pimienta negra recién molida
13 cucharadas de aceite de oliva	

1. Retire la pierna del refrigerador 1 hora antes de prepararla.
2. Precaliente el horno a 240 ° C.
3. Coloque la pierna de cordero en el centro del recipiente.
4. En un tazón, mezcle 3 cucharadas de aceite de oliva, el romero y los dientes de ajo molidos y pelados. Cubra generosamente la carne con esta mezcla con los dedos. Condimente con sal y pimienta.
5. Coloque la tapa en el asador grande y cocínelo durante 25 minutos en el horno precalentado a 240 ° C.
6. Corte la calabaza por la mitad, retire las semillas y la fibra interna. A continuación, corte la calabaza en trozos de 1cm de grosor. Cepillar con aceite de oliva, saltear con sal marina.
7. En un cuenco mezcle los pistachos, las migas de pan secas, 8 cucharadas de aceite de oliva y la miel. Revuelva bien.
8. Después de asar durante 25 minutos, retire la tapa con cuidado de no quemarse, extienda presionando con fuerza la mezcla de pistachos sobre la carne y añada las cuñas de calabaza alrededor de la carne. Tape de nuevo y continúe el asado.
9. Reduzca la temperatura del horno a 160 ° C y ase durante 25 minutos para un punto de medio de asado o 35 minutos para bien hecho.
10. Retire el cordero del horno, espolvoree la calabaza con los arándanos y deje reposar de 10 a 15 minutos con la tapa puesta. Sirva directamente en el horno Emile Henry.



¡Los consejos de nuestro chef para conseguir sabrosos asados!

La carne de ave más aromática

Puede cocinar pollo, pavo, pato y otras aves de corral en el asador. Para un asado ideal, los lados del asador deben estar muy cerca de la carne, así que asegúrese de usar un ave de buen tamaño.

Prefiero los pollos criados al aire libre porque son más tiernos y sabrosos. El truco está en sazónar bien el interior del pollo, con sal, pimienta, tomillo, limón, laurel, etc., ya que es difícil que los aromas penetren en la carne y sazónando solo la piel no tendrá suficiente sabor.

Para acompañar al pollo, intente agregar diferentes texturas y sabores:

- Zanahorias, para un sabor ligeramente dulce. También puedes usar batatas.

- Patatas o alcachofas, que son suaves y tiernas.

- Un sabor más fuerte y terroso usando vegetales como apio, nabos o hinojo.

Para comprobar si el pollo está cocido, inclínelo hacia un lado y perfora la carne con un tenedor. El jugo que salga debe ser claro; si aún está un poco rosado, el pollo aún no está cocido.

Sabrosos asados

Puede cocinar todo tipo de carnes en su Horno de Asados Emile Henry: cordero, ternera, cerdo, etc.

Para los asados, prefiero cortes de carne que no sean demasiado secos o demasiado delgados (codillos, muslos, pechos, etc.) ya que son más suaves y tiernos. Ate la carne con una cuerda para darle una forma agradable.

Para acompañar su asado, cree «salsas» para regar la carne mientras se cocina. Por ejemplo, en la receta anterior, la mezcla de miel y mostaza realzará el sabor de la carne y también su color, y así evitará además el uso de cualquier grasa. Los zumos de naranja agregarán un toque ácido, dando una sensación fresca a todo el plato.

También puede usar el vino, vertiéndolo en la base de la fuente, o un poco de agua, para obtener un jugo ligero y aromático, una vez que ha sido reducido por la cocción.

Para acompañar su carne, siga la misma lógica que para las aves de corral (verduras suaves, tiernas y terrosas).

Cuando lo saque del horno, deje reposar el asado durante cinco minutos para que el jugo se extienda a través de la carne. Su asado será aún más tierno.

Para verificar que el asado esté cocido, pínchelo con un cuchillo pequeño; el jugo que fluye debe ser limpio.

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry

MIS RECETAS

Recomendado para el asador de tamaño medio



POLLO ASADO CON ROMERO Y VERDURAS GLASEADAS

Tiempo de preparación: 10 min – Tiempo de cocción: 1 hr 40 min

Ingredientes para un pollo (4-5 porciones)

1 pollo de corral de 1,5kilos	3 zanahorias
1 ramita de romero fresco	1 cebolla
1 ramita de tomillo fresco	1 tronco de apio
1 cucharada de aceite de oliva	Sal fina y pimienta molida
1 tomate	1 cucharadita de sal sin refinar
6 patatas medianas, firmes aprox. 1.8 kg	

1. Precaliente el horno a 220 ° C.
 2. Sazone bien el interior del pollo e inserte las ramitas de romero y tomillo.
 3. Pele las patatas, las zanahorias, la cebolla y el apio.
 4. Corte las patatas en cuartos, las zanahorias en rodajas y el apio en palitos pequeños.
 5. Corte el tomate en cubos bastante grandes y pique finamente la cebolla.
 6. Coloque el pollo en la base del asador o sobre una cama de verduras o coloque las verduras armoniosamente a su alrededor.
 7. Espolvoree el tomate cortado en cubitos y la cebolla picada sobre el pollo y las verduras.
 8. Riegue el conjunto con el aceite de oliva y espolvoree la flor de sal encima.
 9. Tape el asador e introduzca en el horno caliente durante 1 hora 30 minutos a 220 ° C.
- El tiempo de asado variará según el peso del pollo. Agregue 30 minutos por cada 500 g.
- Cuando lo saque del horno, las verduras estarán glaseadas y el pollo dorado y crujiente. Trinche el pollo y coloque los trozos sobre las verduras. Llévelo a la mesa en el mismo Asador.

ASADO DE TERNERA ESTILO MEDITERRÁNEO

Tiempo de preparación: 15 min - Tiempo de cocción: 1 hr 30 min

Ingredientes para un asado (4-5 porciones)

1 hombro deshuesado y atado de ternera, aproximadamente 1 kg	1 cucharada de mostaza fuerte
1 vaso de vino blanco seco	1 cucharada de miel de acacia
2 tomates carnosos	1 cucharadita de zumo de naranja
2 dientes de ajo	1 cucharada de perejil recién picado
1 pimiento rojo	Sal fina y pimienta molida
1 cebolla	

1. Precaliente el horno a 220 ° C.
 2. Frote medio diente de ajo sobre el asado.
 3. Mezcle la mostaza con la miel y el zumo de naranja.
 4. Sazone el asado y extienda la mezcla sobre él.
 5. Pique la cebolla, el pimiento y el ajo restante.
 6. Corte los tomates en cuartos pequeños.
 7. Coloque la carne en la base del asador y colóquelo alrededor las verduras.
 8. Vierta el vino blanco seco en la base, sin verterlo sobre la carne.
 9. Tape el recipiente e introdúzcalo en el horno precalentado durante 1 hora y 30 minutos a 220 ° C.
- El tiempo de asado variará de acuerdo con el peso del asado. Agregue 45 minutos por cada 500 g.
- Cuando lo saque del horno, las verduras estarán glaseadas, y la carne dorada y crujiente. Deje reposar durante 5 minutos antes de servirlo. Espolvoree el perejil recién picado sobre las verduras, trinche el asado en lonchas finas y sirva muy caliente.

SEGURO QUE TAMBIÉN TE GUSTARÁ . . .



Horno para Pan Hogaza

El resultado de más de dos años de investigación, nuestro Horno para pan de hogaza es perfecto para hacer un buen pan casero. La curva de su tapa reproduce exactamente la cúpula de los hornos de pan tradicionales, para darle al pan el nivel de humedad correcto mientras hornea. Nuestra innovadora cerámica refractaria produce una corteza generosa y una miga esponjosa pero firme.



Pizza Stone

Nuestra Pizza Stone es una innovadora piedra de horno hecha de cerámica refractaria, que reproduce las condiciones de cocción de un horno de pizza tradicional. Precalentar en el horno y luego deslizar la pizza encima y cocinar de 10 a 12 minutos. ¡Tendrás una deliciosa pizza con una corteza crujiente y dorada!



Marmita

Hecha con cerámica Flame®, ofrece un tamaño generoso para cocinar sabrosas sopas, guisos y otras recetas de cuchara. Gracias a su material natural, conserva el sabor, la consistencia y las cualidades nutritivas de los ingredientes. Una vez servida en la mesa, mantiene el calor durante la comida. Capacidad: 4L.

1850

Durante seis generaciones, nuestros equipos han transmitido nuestra pasión por la cerámica de alta calidad que fabricamos en Marcigny, Borgoña.

“

Estamos orgullosos de que nuestra experiencia en Arcilla y Fuego se utilice para crear deliciosas recetas, llenas de sabor.








MADE IN FRANCE
— SINCE 1850 —

Visite nuestro sitio web www.emilehenry.com