



# RECETARIO

## EDICIÓN PARRILLERA

# TÉRMINOS DE LA CARNE

**Sellado**

2 minutos por lado

**Rojo inglés**

3 minutos por lado

**Medio crudo**

4 minutos por lado

**Término Medio**

5 minutos por lado

**Tres cuartos**

6 minutos por lado

**Bien cocido**

+7 minutos por lado





# T-bone Sellado

# INGREDIENTES

---

T-bone 1 1/2 pulgadas Gusi

Sal de grano al gusto

Pimienta al gusto

Hierbas aromáticas

# INSTRUCCIONES

---

- 1** Descongela tu T-Bone Gusi hasta que llegue a temperatura ambiente.
- 2** Prende tu parrilla y coloca hierbas aromáticas entre los carbones.
- 3** Cuando tengas el fuego controlado a una temperatura entre los 175 - 200° C coloca tu corte sobre la superficie.
- 4** Espera entre 3 - 4 minutos a que se selle (deberá ser fácil despegarlo de la parrilla) y voltéalo.
- 5** Deja reposar en un plato por lo menos 5 minutos antes de cortar y servir.



# Cecina Huasteca con Frijoles

# INGREDIENTES

- 1 paquete de cecina huasteca Gusi
- 2 tazas de frijoles negros secos
- 2 dientes de ajo pelados y molidos
- 6 cucharadas de aceite vegetal

- 1 cebolla mediana picada
- Queso rallado
- sal y pimienta al gusto

# INSTRUCCIONES

- 1 Limpia los frijoles y ponlos a hervir a fuego alto.
- 2 Coloca en un plato y agrega los frijoles.
- 3 Comienza a asar tu cecina hasta alcanzar el término deseado.
- 4 Cocina hasta alcanzar la consistencia deseada.
- 5 Agrega una taza del agua en la que se cocinaron los frijoles y comienza a machacar los frijoles.
- 6 Agrega los frijoles y fríe por 2 minutos.
- 7 Cuando la cebolla se vea transparente agrega el ajo y sal.
- 8 Coloca el aceite en un sartén y fríe la cebolla.
- 9 Cuela los frijoles y guarda el agua hervida.
- 10 Comienza a preparar el carbón de tu parrilla.
- 11 Cuando comience la ebullición, baja el fuego a fuego lento y deja cocinar de 1 a dos horas o hasta que estén suaves.
- 12 Agrega sobre los frijoles un poco de queso.



# Back Rib BBQ

# INGREDIENTES

---

1 back rib Gusi

1 taza de salsa bbq

1 manojo de hierbas finas

sal y pimienta al gusto

# INSTRUCCIONES

---

- 1** Acomoda el carbón para crear dos zonas de calor.
- 2** Prende el asador.
- 3** Se sazona con sal y hierbas finas.
- 4** Se sella el Back Rib.
- 5** Directo en el asador cubre toda la superficie con salsa BBQ. Te recomendamos usar un pincel de silicón.
- 6** Tapa la parrilla y espera 5 minutos a que el glaseado se vea cocinado.
- 7** Destapa el back rib y voltéalo, coloca otra capa de salsa BBQ.
- 8** Repite el paso 6 y 7 hasta alcanzar el aspecto deseado.
- 9** Deja reposar el corte 5 minutos antes de cortar y servir.



# Gusiburger con Queso

# INGREDIENTES

1 paquete de Gusiburguer

8 panes de hamburguesa

200 g. de Queso amarillo

200 g. de tocino ahumado

1 cucharada de mantequilla

2 jitomates bola

1 cebolla grande

8-10 hojas de lechuga

Aderezos al gusto

# INSTRUCCIONES

- 1 Saca del paquete las Gusiburguer y déjalos reposar hasta que alcancen temperatura ambiente.
- 2 Coloca el pan en un plato, agrega la lechuga, jitomate y cebolla.
- 3 Calienta los panes sobre la parrilla, hasta que se vean dorados.
- 4 Antes de que alcancen el término deseado, coloca el queso sobre la hamburguesa para que se derrita.
- 5 Coloca el tocino sobre la parrilla y ásalos hasta quedar crujientes.
- 6 Haz una pequeña hendidura con el pulgar en un lado de cada Gusiburguer y comienza a asarlas.
- 7 Derrite la mantequilla en un bowl pequeño. Cuando esté completamente derretida aplica una pequeña capa sobre los panes.
- 8 Corta los panes por la mitad.
- 9 Corta en rodajas el jitomate y la cebolla.
- 10 Prepara tu parrilla ,divídela en dos para tener dos zonas de calor y prendela.
- 11 Cuando la carne esté lista métela en el pan de hamburguesa y adereza con mayonesa, catsup, mostaza y lo que más te guste.



# Brochetas de Res

# INGREDIENTES

---

500 gr de bistec de res

1 pimiento verde

1 pimiento amarillo

1 pimiento rojo

1 cebolla morada mediana

sal y pimienta al gusto

Palitos de brochetas

# INSTRUCCIONES

---

1

Corta el bistec en pequeños cuadrados.

2

Corta los pimientos y cebollas en pequeños cuadrados del mismo tamaño que los trozos de carne.

3

Prepara el asador, espera hasta que las brasas están controladas.

4

Toma una brocheta de madera y comienza a insertar un pedazo de pimiento verde, uno de pimiento amarillo, un pedazo de carne, un jitomate cherry, un pedazo de carne, un pedazo de cebolla, otro pimiento y así sucesivamente hasta llenar la brocheta.

5

Coloca las brochetas sobre el asador y espera hasta que se vean doradas.

6

Voltea la brocheta para cocinar el otro lado y espera hasta llegar al término deseado.



## Volcanes de Arrachera Marinada

# INGREDIENTES

---

1 paquete de arrachera marinada Gusi

1/4 kg de tortillas de maiz

200 gramos de queso oaxaca

## INSTRUCCIONES

---

- 1** Prende el asador.
- 2** Abre el paquete de arrachera marinada y colócalo sobre el asador.
- 3** Sella la arrachera por ambos lados y deja cocinar hasta alcanzar el término de cocción deseada.
- 4** Deja reposar por 5 minutos y corta en tiras alargadas.
- 5** Coloca algunas tortillas a fuego directo, hasta que se endurezcan como tostadas.
- 6** Corta tiras de queso oaxaca y acomódalas sobre las tortillas.
- 7** Agrega las tiras de arrachera en cada tortilla con queso hasta que se derrita por completo el queso.



**Rib Eye a la Parrilla con Nopales**

# INGREDIENTES

---

1 Rib eye Gusi

6 nopales chicos

1 cucharada de aceite

sal y pimienta al gusto

# INSTRUCCIONES

---

- 1** Sacar el Rib Eye GUSI del refri y esperar a que se encuentre en temperatura ambiente.
- 2** Preparar la parrilla y dividirla en dos para tener fuego alto y bajo.
- 3** Cortar los nopales en tiras.
- 4** Sal pimentar el corte y sellar cada lado.
- 5** Acomodar el corte en la zona de fuego bajo junto con los nopales y cocinar hasta alcanzar el término deseado.
- 6** Quita de la parrilla tu corte y déjalo reposar por lo menos 5 minutos.



**Tacos de Rib Eye con Salsa Verde**

# INGREDIENTES

---

2 rib eye añejado Gusi de 2"

Sal y pimienta al gusto

Salsa verde al gusto

# INSTRUCCIONES

---

- 1** Acomoda el carbón para crear dos zonas de calor.
- 2** Prende el asador.
- 3** Sazona con sal y pimienta.
- 4** Sella el corte de ambos lados. \*Espera hasta que se despegue con facilidad el corte de la parrilla.
- 5** Continúa cocinando hasta alcanzar el término de cocción deseado.
- 6** Deja reposar por lo menos 5 minutos.
- 7** Corta en tiras contra el grano de la carne.



## Gusiburger con Puré de Camote y Ensalada

# INGREDIENTES

1 paquete de Gusiburguer

1 litro de agua

1 cucharada de vinagre balsámico

2 cucharadas de aceite de oliva

1 chorrito de leche

1 puño de almendra fileteada

1 puño de arándanos

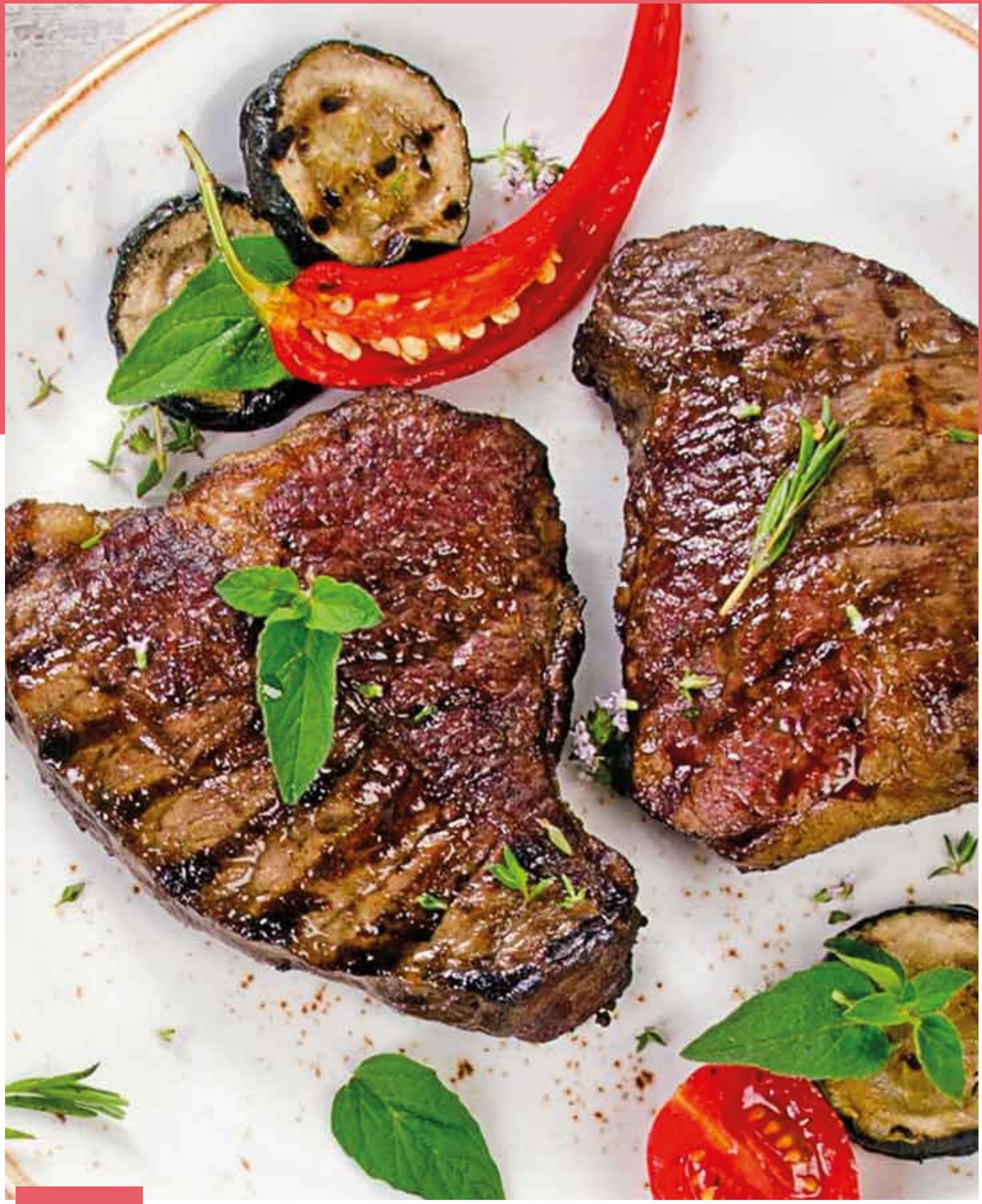
1 paquete de espinacas

1 camote dulce

Pizca de sal

# INSTRUCCIONES

- 1 Corta en cuadros el camote.
- 2 Agrega el camote y cocina a fuego medio. Cocina hasta que el camote se sienta suave y pueda molerse con facilidad.
- 3 Comienza a aplastar los pedazos de camote, puedes hacerlo con un tenedor.
- 4 Cuando hayas molido todo el camote, agrega una pizca de sal y el chorrito de leche.
- 5 Mezcla hasta que se vea uniforme.
- 6 En un bowl agrega el aceite de oliva , el vinagre balsámico y un poco de sal y sumerge la espinaca en la mezcla.
- 7 Prepara tu parrilla y comienza a cocinar las Gusiburguer.
- 8 Sirve el puré de camote, agrega la espinaca y vierte un poco de almendras fileteadas y arándanos sobre la ensalada, acomoda tus Gusiburguers y estará listo para comerse.



# Filete Asado con Berenjena

## INGREDIENTES

---

2 filetes de res Gusi

1 berenjena mediana

1 taza de jitomates cherry

1 chile

1 manojo de hierbabuena

1 cucharadita de aceite vegetal

sal al gusto

## INSTRUCCIONES

---

- 1** Cocina los filetes al término deseado en la parrilla.
- 2** Coloca sobre la parrilla las berenjenas cortadas en rodajas hasta que queden doradas.
- 3** Corta los tomates cherry y el chile a la mitad.
- 4** Deja reposar tu corte y sírvelo en un plato con las berenjenas, los jitomates y el chile.



Encuentra más recetas en:  
**[www.grupogusi.com.mx](http://www.grupogusi.com.mx)**