

**LIBRO DE COCINA**

**PARRILLA PARA PANINI 180°**



#HolsteinKitchen | [www.holsteinhousewares.com](http://www.holsteinhousewares.com)



## PANINI CLÁSICO DE JAMÓN Y QUESO



**HOLSTEIN**<sup>®</sup>  
HOUSEWARES 

[www.holsteinhousewares.com](http://www.holsteinhousewares.com)

## INGREDIENTES

- Pan para panini
- Lonchas de jamón
- Lonchas de queso (cheddar, mozzarella, su elección)
- Mantequilla o aceite de oliva

## PREPARACIÓN

1. Precalienta la parrilla para panini.
2. Unta mantequilla o aceite en el exterior del pan.
3. Coloca el jamón y el queso en el interior del pan.
4. Cierra el panini y colócalo en la parrilla caliente.
5. Presiona la tapa de la parrilla para panini y cocina durante unos minutos hasta que el pan esté dorado y el queso se haya derretido.
6. Retira el panini de la parrilla, corta en diagonal y sirve caliente.

## HAMBURGUESA A LA PARRILLA



### INGREDIENTES

- Carne molida (res, pollo, pavo, tu elección)
- Pan de hamburguesa
- Condimentos (sal, pimienta, ajo en polvo, tu elección)
- Ingredientes para acompañar (lechuga, tomate, cebolla, queso, pepinillos, etc.)

### PREPARACIÓN

1. Precalienta la parrilla para panini.
2. Forma las hamburguesas con la carne molida y sazónalas con los condimentos de tu elección.
3. Coloca las hamburguesas en la parrilla caliente y cierra la tapa.
4. Cocina durante unos minutos por cada lado hasta que las hamburguesas estén bien cocidas y tengan marcas de parrilla.
5. Mientras tanto, puedes tostar ligeramente los panes de hamburguesa en la parrilla.
6. Retira las hamburguesas de la parrilla, coloca en los panes y agrega los ingredientes para acompañar. Sirve caliente.





## BROCHETAS DE VEGETALES A LA PARRILLA



**HOLSTEIN**  
HOUSEWARES 

[www.holsteinhousewares.com](http://www.holsteinhousewares.com)

## INGREDIENTES

- Variedad de vegetales (pimientos, calabacines, champiñones, cebolla, etc.)
- Jugo de limón
- Aceite de oliva
- Hierbas frescas (tomillo, romero, albahaca, su elección)
- Sal y pimienta al gusto
- Palitos de brochetas

## PREPARACIÓN

1. Precalienta la parrilla para panini.
2. Corta los vegetales en trozos de tamaño similar.
3. En un recipiente, mezcla el jugo de limón, el aceite de oliva, las hierbas frescas, la sal y la pimienta para crear una marinada.
4. Coloca los trozos de vegetales en la marinada y revuélvelos para asegurarte de que estén bien cubiertos. Deja marinar durante al menos 30 minutos.
5. Ensarta los vegetales marinados en los palitos de brochetas, alternando los diferentes tipos de vegetales.
6. Coloca las brochetas de vegetales en la parrilla caliente y cierra la tapa.
7. Cocina durante unos minutos por cada lado, volteando ocasionalmente, hasta que los vegetales estén tiernos y ligeramente dorados.
8. Retira las brochetas de la parrilla y sirve caliente como guarnición o como plato principal.



## QUESADILLAS



[www.holsteinhousewares.com](http://www.holsteinhousewares.com)

## INGREDIENTES

- Tortillas de maíz o harina
- Queso rallado (cheddar, mozzarella, su elección)
- Maíz enlatado, escurrido
- Frijoles negros enlatados, escurridos
- Cebolla roja, cortada en rodajas finas
- Pechuga de pollo cocida y desmenuzada
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa de tomate, salsa picante o guacamole para acompañar (opcional)

## PREPARACIÓN

1. Precalienta la parrilla para panini.
2. En una tortilla, esparce una capa de queso rallado.
3. Agrega una porción de maíz, frijoles, cebolla y pollo desmenuzado sobre el queso.
4. Espolvorea otra capa de queso rallado por encima.
5. Cubre con otra tortilla y presiona ligeramente para que los ingredientes se adhieran.
6. Cepilla ligeramente la parte exterior de las tortillas con aceite de oliva.
7. Coloca las quesadillas en la parrilla caliente y cierra la tapa.
8. Cocina durante unos minutos por cada lado hasta que las tortillas estén doradas y el queso esté derretido.
9. Retira las quesadillas de la parrilla y córtalas en triángulos.
10. Sirve caliente con salsa de tomate, salsa picante o guacamole, si lo deseas.





The best **MEMORIES** start in the **KITCHEN!**