


Jasper





*Demostrando que brasear es un arte ...
Experimente y disfrute con la cocina tradicional...*

 **Josper**
HORNOS BRASA









Escalivada con anchoas



Pan Tostado



Chuletón a la Brasa





Cazuela de Gambas al Ajillo

















Queso Provolone a la Brasa





Cazuela de Fabada





Textura de Chuletón





algunos tiempos de cocción...

carnes

PRODUCTO	PESO	TIEMPO	OBSERVACIONES
Entrecot a la brasa	350gr.	3-4 min.	-----
Chuletón de buey	1Kg. 200gr.	10-12 min.	bien marcado y al punto
Costillas de cordero	-----	1 min.-1,30 min.	-----
Paletilla de cordero	900gr.	18-20 min.	directamente a la parrilla
Conejo a la brasa	900gr.	20-22min.	-----
Pollo a la brasa	1Kg. / 1kg.200gr.	25-30 min.	-----
Muslito de pollo	-----	7-8 min.	-----
Cochinillo al horno	3 / 4Kg.	1 h 50-2h.	en bandeja
Butifarra	150gr.	3-4 min.	-----

pescados

Dorada a la brasa	250 / 300gr.	7-8 min.	sin quitar la escama y directamente a la parrilla
Bacalao a la llauna o parrilla	250 gr.	8 min.	-----
Bogavante	-----	6-7 min.	abierto por la mitad
Salmón a la brasa	175 / 200 gr.	3-4 min.	-----
Lubina a la brasa	250 / 300 gr.	7-8 min.	-----
Atún	200 gr.	4 min.	-----
Gambón	-----	30 seg.-1 min.	-----

otros

Patata asada	150 / 200 gr.	35 min.	IMPORTANTE: asar las patatas en una bandeja y no directamente en la parrilla ni envuelta en papel de plata.
Alcachofa a la brasa	-----	12-15 min.	partida por la mitad y directamente en la parrilla
Tomates provenzales	-----	10-12 min.	en bandeja
Espárragos trigueros a la brasa	-----	2 min.	-----
Endivia a la brasa	-----	4-5 min.	partida en 4 trozos y directamente a la parrilla
Champiñones	-----	3-4 min.	directamente a la parrilla

la auténtica brasa solo se consigue con carbón de las mejores leñas

más información y recetas en nuestra página web

www.josper.es



**LA BRASA DE AYER
CON LA RAPIDEZ DE HOY**

Montpalau 1 y 3 · 08397 Pineda de Mar (Barcelona)

Centralita +34 93 767 15 16

Fax +34 93 767 11 91

e-mail: josper@josper.es