

SOCIEDAD MEXICANA DE
CURSOS
PARRILLEROS



★ ★
NOCHE
DE SPORTS BAR


SOYPARRILLERO.MX

Sociedad Mexicana de Parrilleros

La Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP) es una organización dedicada a promover y preservar nuestras tradiciones gastronómicas por medio del disfrute de la parrilla.

Misión

Celebrar, preservar y promover la parillada como un arte y tradición culinaria.

Visión

Ser la sociedad de parrilleros más grande de México, con capítulos en toda la república.

¿Qué hacemos?

Informar y difundir el creciente mundo de consumidores del arte culinario de las maravillas que nos ofrecen la gastronomía mexicana, nuevas tendencias mundiales e infinito catálogo de proveedores que existen en nuestro territorio.

¿Cómo lo hacemos?

Por medio de diversos canales: cursos, membresías, redes sociales y comunidad de expertos.

Cursos SMP

Nace con la intención de compartir conocimientos acerca de nuestra pasión: la parrilla.

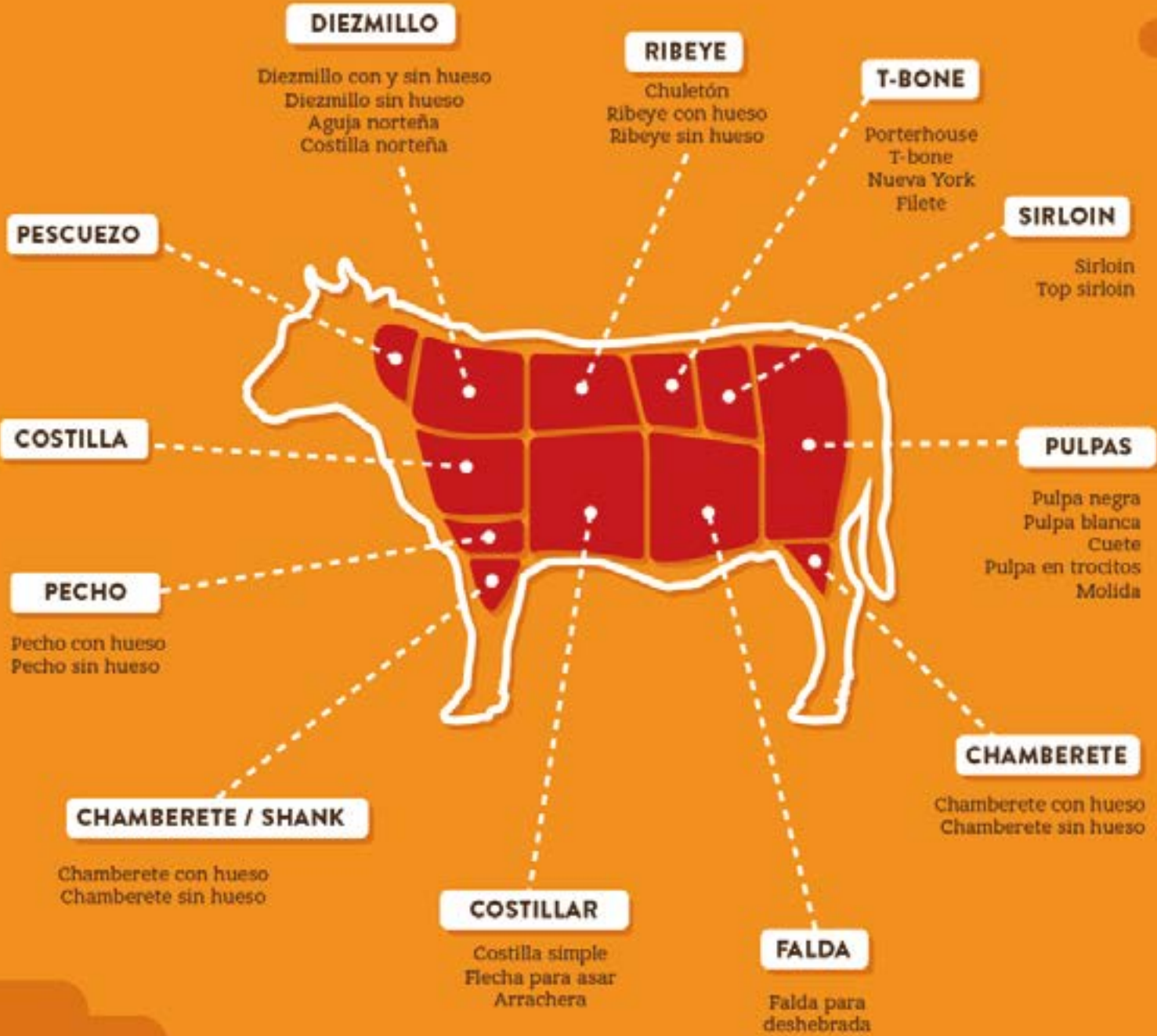
Durante estos cursos se aplican distintas técnicas, se comparten consejos, opiniones y, lo más importante, se convive con otros amantes de la parrilla.



Tips parrilleros

CONOCE TU CARNE

PARTES DE LA RES





NOCHE DE SPORTS BAR



CONTENIDO

- Muslos de pollo glaseados con miel de abeja y chile habanero tatemado.
- Costillas St. Louis ahumadas con rub Classic y Chipinque SMP.
- Cheese and beef stick con aderezo de cebolla y ajo tatemado.
- Hamburguesa de aguja nortea con queso cheddar y salsa BBQ.
- Tostada de harina con mermelada de tocino y queso ricotta.



Muslos de pollo glaseados con miel de abeja y chile habanero

1 hr.

Dificultad ★★☆☆☆

Proteína 

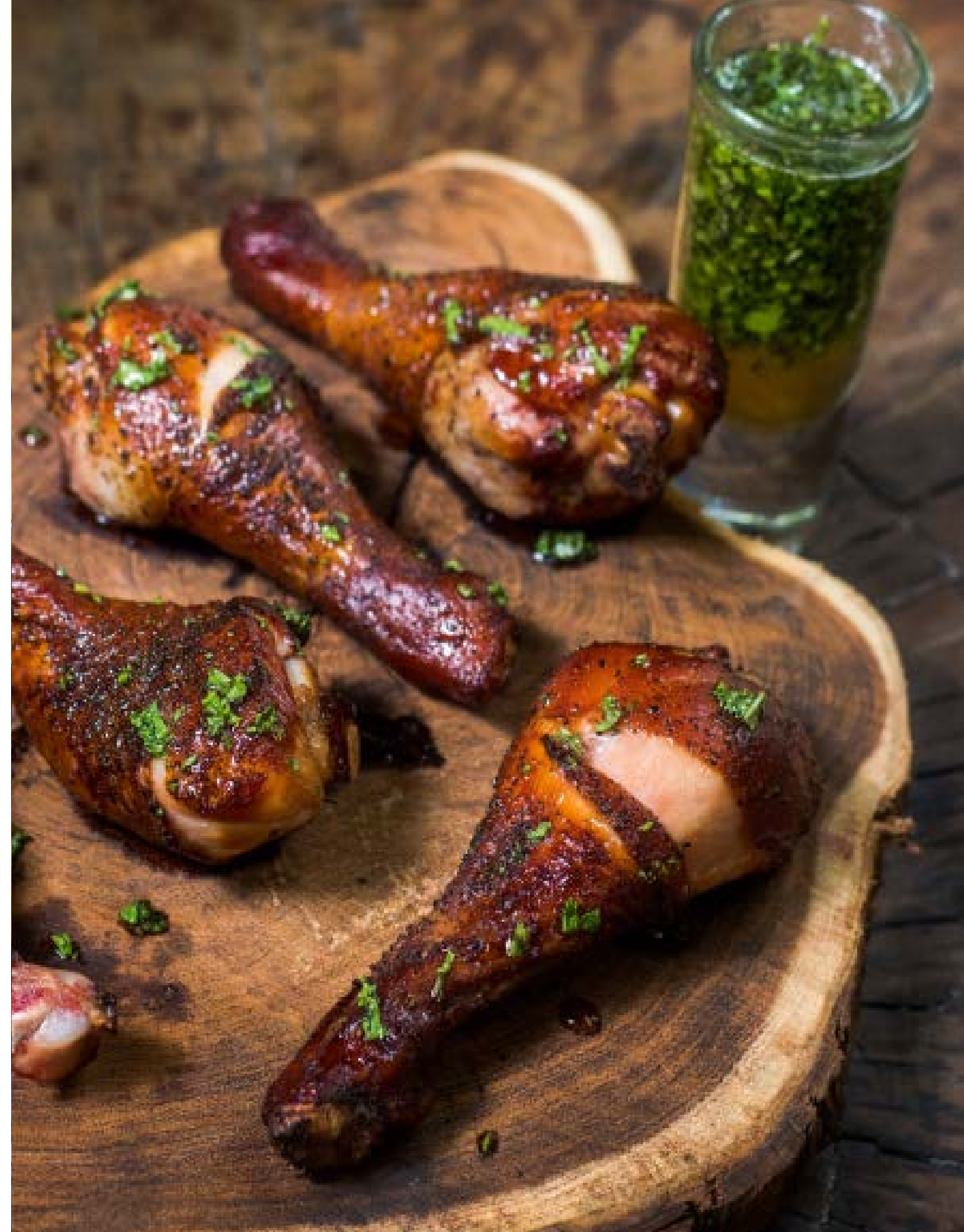
Porciones 4 porciones.

INGREDIENTES:

8 muslos de pollo con piel.
Rub de la costa SMP.
Sal ahumada original SMP.
150 ml de miel de abeja.
80 ml de mostaza comercial.
10 gr de dientes de ajo.
30 gr de chile habanero.

PROCEDIMIENTO:

- 1.- Colocar los dientes de ajo y los chiles habaneros sobre la parrilla a fuego directo para que se tatemén por completo, a una temperatura alta de 650°F – 343°C, voltear constantemente. Retirar.
- 2.- Poner los ajos y los chiles habaneros en un molcajete, añadir sal ahumada original SMP y martajar muy bien. Reservar.
- 3.- En un tazón, mezclar la miel, la mostaza y añadir la mezcla de habanero, mezclar todo muy bien.
- 4.- Untar la mezcla anterior en los muslos de pollo y sazonar con rub de la costa SMP.
- 5.- Colocar los muslos de pollo con la piel hacia arriba a fuego indirecto a una temperatura de 350°F – 177° hasta alcanzar una temperatura interna superior a 72°C.
- 6.- Retirar los muslos de la parrilla y reposarlos un 20% de su tiempo de cocción.





Costillas St. Louis ahumadas con rub Classic y Chipinque SMP

🕒 4 hrs. aprox. Dificultad ★★★★★ Proteína 🐖 🐔 🐟 Porciones 10+ porciones.

INGREDIENTES:

2 costillares de cerdo St. Louis.
BBQ Rub Classic SMP.
Chipinque SMP.
50 ml de mostaza regular para untar en los costillares.
150 ml de catsup.
20 ml de mostaza regular.
50 ml de vinagre de manzana.
70 ml de miel de abeja.

PROCEDIMIENTO:

- 1.- En un tazón, mezclar partes iguales del Chipinque SMP y BBQ classic rub SMP.
- 2.- Retirar la membrana de los costillares de cerdo y untar mostaza regular muy bien por todas las piezas.
- 3.- Sazonar con la mezcla de rubs SMP.
- 4.- Colocar los costillares de cerdo dentro del ahumador a una temperatura de 300 °F -149°C durante 1 hr, colocar madera de manzano para generar humo.
- 5.- Pasado el tiempo, envolver las costillas en papel aluminio y regresar al ahumador a la misma temperatura 1 hr más.
- 6.- Retirar papel aluminio de las costillas y untar la salsa tipo BBQ, regresar las costillas al ahumador sin papel aluminio para que el azúcar de la salsa tipo BBQ comience a caramelizar.
- 7.- Cuando las costillas se desprendan fácilmente, retirar del ahumador y reposar un 20% de su tiempo de cocción antes de cortar los costillares

Procedimiento salsa BBQ.

- 1.- En un tazón, colocar 150 ml de catsup, la mostaza regular, vinagre de manzana y la miel de abeja, mezclar muy bien.
- 2.- Calentar a fuego bajo para que el azúcar comience a caramelizar.



Cheese and beef stick con aderezo de cebolla y ajo tatemado

1 hr.

Dificultad



Proteína



Porciones 10+ porciones.

INGREDIENTES:

2 rebanadas de diezmillo de 1".
Ultimate black rub SMP.
Rub de la costa SMP.
500 gr de queso chihuahua rallado.
250 gr de cebolla blanca.
30 gr de ajo fresco.
50 ml de jugo de limón.
200 gr de mayonesa.

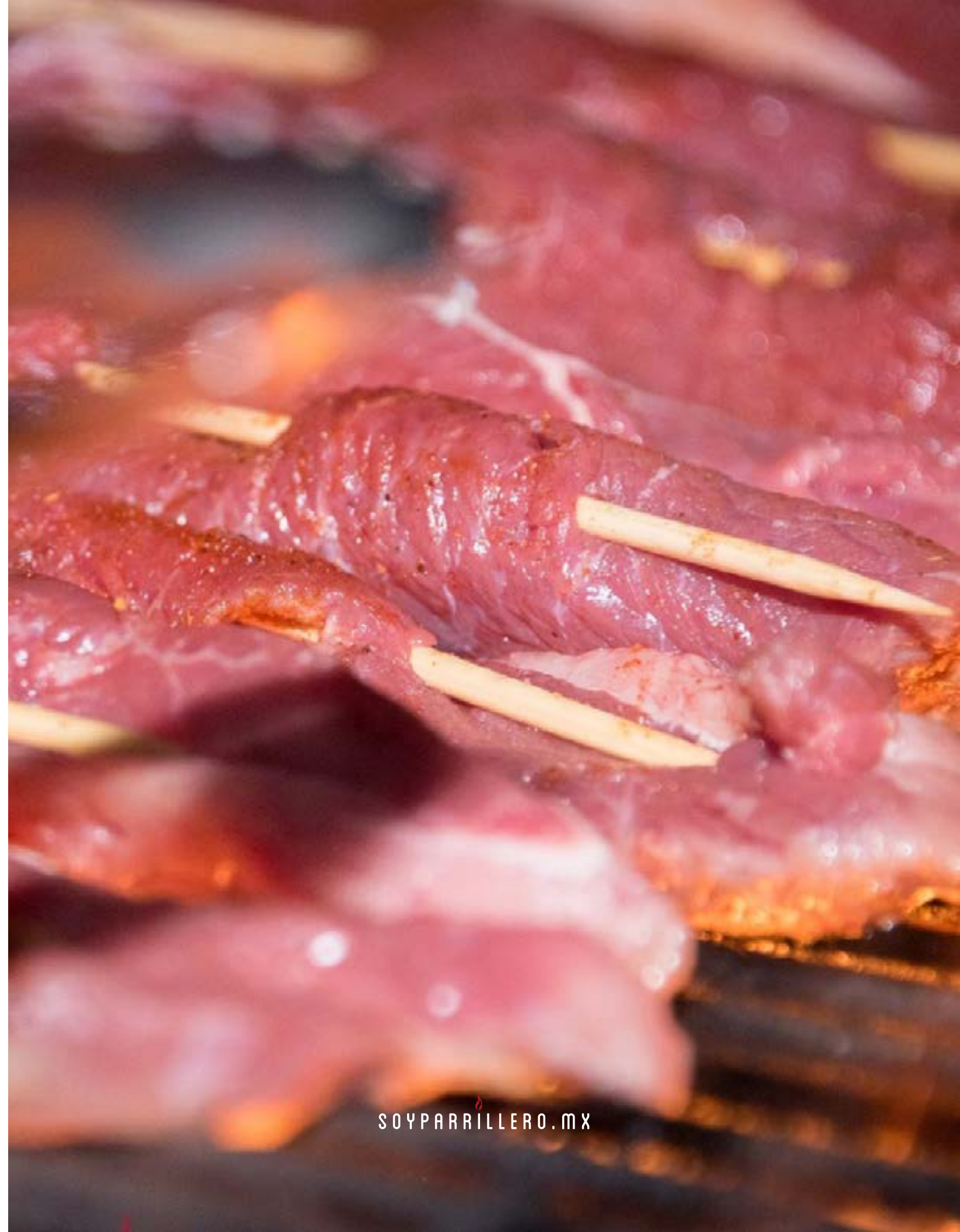
Se requieren brochetas de madera

PROCEDIMIENTO:

- 1.- Colocar el queso chihuahua rallado en un sartén y colocarlo a fuego bajo para que gratine. Añadir rub de la costa SMP para sazonar un poco. Mantener tibio para que sea fácil trabajarlo.
- 2.- Cortar las rebanadas de diezmillo en tiras de 1" de grosor, sazonar con ultimate black rub SMP y colocarlas sobre la parrilla a fuego directo a una temperatura alta de 600°F -315°C, voltear constantemente, retirar y dejar reposar un 20% de su tiempo de cocción.
- 3.- Colocar las tiras de carne en las brochetas de madera
- 4.- Cubrir cada brocheta de carne con queso gratinado.
- 5.- Acompañar con el aderezo de cebolla y ajo tatemado

Procedimiento aderezo de cebolla y ajo tatemado.

- 1.- Tatemar las cebollas blancas y los dientes de ajo, la cebolla debe de estar casi carbonizada.
- 2.- Colocar las cebollas y los dientes de ajo dentro de una bolsa resellable para que genere humedad.
- 3.- una vez que la cebolla y el ajo esté frío, colocarlas dentro de una licuadora, añadir jugo de limón, la mayonesa y sazonar con rub de la costa SMP.
- 4.- Licuar muy bien, rectificar sazón y reservar.



Hamburguesa de aguja nortea con queso cheddar y salsa BBQ.

1 hr.

Dificultad ★★★★★

Proteína

Porciones 5 porciones.

INGREDIENTES:

1 kg de aguja nortea molida.
Rub de norte SMP.
300 gr de queso cheddar rallado.
C/n de rebanadas de jitomate.
C/n de hojas de lechuga.
C/n de aros de cebolla blanca.
5 piezas de pan para hamburguesa.
150 ml de catsup.
20 ml de mostaza regular.
50 ml de vinagre de manzana.
70 ml de miel de abeja.

PROCEDIMIENTO:

- 1.- Sazonar la carne molida con rub del norte SMP, mezclar muy bien y hacer porciones de apróx. 200 gr, considerar el tamaño del pan para el tamaño de la carne.
- 2.- Poner las porciones de carne de hamburguesa a fuego directo a una temperatura alta de 650°F – 343°C para crear una caramelización por ambos lados.
- 3.- Mover las carnes a fuego indirecto, colocar queso cheddar encima y tapar el asador, cocinar a una temperatura de 350°F – 177°C.
- 4.- Calentar las piezas de pan, untar mayonesa en ambas partes, colocar en la base del pan, lechuga, rodajas de tomate y aros de cebolla, poner la carne con queso cheddar y salsa BBQ, colocar la tapa del pan.
- 5.- Si lo desea, puede calentar la hamburguesa.

Procedimiento salsa BBQ

- 1.- En un tazón, colocar 150 ml de catsup, la mostaza regular, vinagre de manzana y la miel de abeja, mezclar muy bien.
- 2.- Calentar a fuego bajo para que el azúcar comience a caramelizar.





Tostada de harina con mermelada de tocino y queso ricotta

🕒 1 hr.

Dificultad ★★★★★

Proteína 🐄 🐷 🐟 🐔

Porciones 10+ porciones.

INGREDIENTES:

500 gr de tocino picado.
Rub del postre SMP.
100 gr de cebolla blanca finamente picado.
120 ml de miel de agave.
20 ml de vinagre de manzana.
300 gr de queso ricotta.
100 gr de nuez troceada.
Tortillas de harina previamente tostadas.

PROCEDIMIENTO:

- 1.- Colocar el tocino picado en un sartén y calentar a fuego bajo, cuando comience a soltar grasa y torne un color dorado, añadir la cebolla finamente picado y dorar muy bien.
- 2.- Añadir la miel de agave y vinagre de manzana, mezclar muy bien y dejar reducir todos sus jugos.
- 3.- Rectificar sazón con rub del postre SMP, reservar.
- 4.- Mezclar el queso ricotta con rub del postre SMP.
- 5.- Untar queso ricotta en las tostadas de harina, añadir mermelada de tocino y agregar nuez picada.





**TIPS
PARRILLEROS**

GUÍA PARA HACER TU CARNE ASADA MÁS AMIGABLE CON EL MEDIO AMBIENTE:

1. Utiliza carbón sustentable



2. Lleva tu propia bolsa a las compras:



3. Compra con cabeza:



4. No busques las frutas y verduras perfectas:



5. ¡Separa la basura!



6. Compra productos que estén mínimamente empaquetados.



7. Intenta generar menos basura.



8. ¡Compostea!



9. Comparte esta guía



COMO HACER FUEGO INDIRECTO EN ASADOR ABIERTO



SOYPRRILLERO.MX

LIMPIAR LA PARRILLA CON CEBOLLA ENTERA



SOYPRRILLERO.MX

BÚSCALE EL LADO



SOYPRRILLERO.MX



CURADO DE LA PIEDRA DE SAL



SOYPRRILLERO.MX



TABLA PARA AHUMAR



SOYPRRILLERO.MX



COMO PRENDER EL CARBÓN OP. I



SOYPRRILLERO.MX



FUEGO DIRECTO E INDIRECTO



SOYPRRILLERO.MX



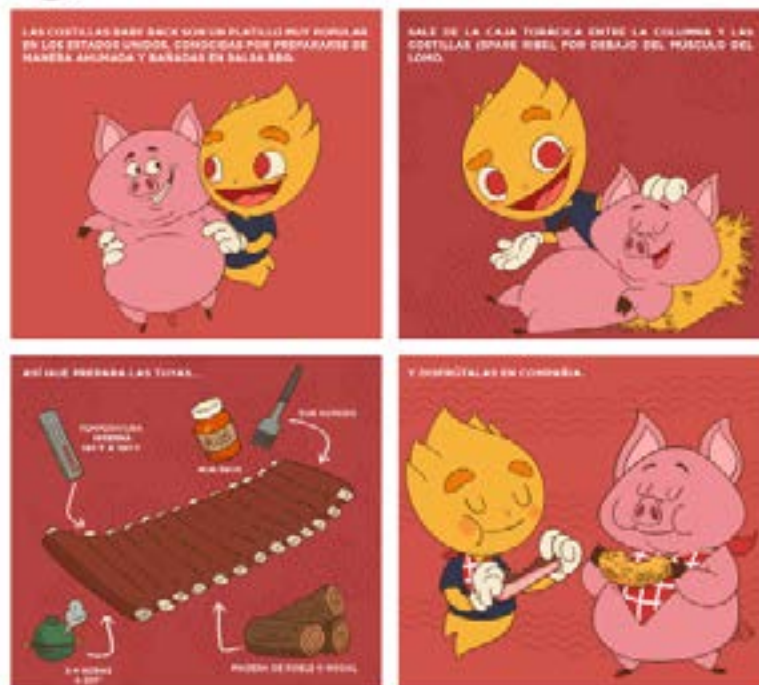
AROMAS DE MADERA



SOYPRRILLERO.MX



BABY BACK RIBS



SOYPRRILLERO.MX



AHUMAR EN ASADOR DE GAS



SOYPRRILLERO.MX



EL TEST DE LA MANO



SOYPRRILLERO.MX



COMO AFILAR UN CUCHILLO CON PIEDRA



SOYPRRILLERO.MX



BARBACOA DE CABEZA DE RES



CAVAR UN POZO DE 70 CM DE PROFUNDIDAD POR 50 CM DE ANCHO Y PRECALENTAR EL POZO.



CORTAR PENCAS DE MAGUEY QUE ESTÉN SANAS Y NO MUY GRIETAS. ESTAS NOS AYUDARÁN A PROTEGER LA CARNE Y A CONSERVAR LA HUMEDAD.



TATEMAR LAS PENCAS PARA DARLES FLEXIBILIDAD.



COBRIR LA CABEZA DE RES CON LAS PENCAS Y AMARRARLAS CON ALAMBRES.



PONER LA CABEZA ENVUELTA EN EL POZO, TAPAR CON UNA LAMINA DE METAL Y COBRIR CON TIERRA. COCINAR DE 12 A 14 HORAS A 250 GRADOS CENTÍGRADOS.



PREPARAR TAGUITOS CON SALSA, CEBOLLA Y CILANTRO AL GUSTO.



SOYPARRILLERO.MX



CUCHILLOS QUE TODO PARRILLERO NECESITA



EXISTE UNA GRAN VARIEDAD DE CUCHILLOS, CADA UNO CON UN PROPOSITO DIFERENTE. A CONTINUACION TE PRESENTAMOS LAS MEJORES OPCIONES PARA ARMAR TU SET BASICO.

HACHA



ES UN CUCHILLO DE HOJA GRANDE QUE SE USA PARA CORTAR HUESOS, FILETEAR PIEZAS GRANDES DE CARNE O PARA EL DESPEQUE DE ANIMALES DE TAMAÑO CONSIDERABLE.

CHEF



ESTE ES INDISPENSABLE PARA TODO PARRILLERO. SE USA PARA CORTAR, LIMBIAR, LOS CORTE Y PICAR VERDURAS.

DESHUESADOR



SU HOJA ES FLEXIBLE Y DELGADA, SU PUNTA FINA PERMITE LLEGAR HASTA LOS HUESOS Y TENDONES.

MONDADOR



SU TAMAÑO PEQUEÑO LO HACE PERFECTO PARA PELAR, TORNAR Y LIMPIAR FRUTAS Y VERDURAS.

SOYPARRILLERO.MX



BRIQUETAS DE CARBÓN



TE PRESENTAMOS ALGUNOS DE LOS BENEFICIOS DE USAR BRIQUETAS DE KINGSFORD



POR SU FORMA SE PUEDEN APILAR MEJOR Y HACER UN ACOMODO HOMOGÉNEO, PERMITIENDO TENER UNA BRASA MÁS UNIFORME.

CON TAN SOLO 15 MIN. TENEMOS LA PARRILLA PERFECTA A MÁS DE 200° DE TEMPERATURA CONSTANTE



100% MATERIAL RECICLADO
CERO ARBOLES CORTADOS
CONTAMINA MENOS POR SU COMBINACIÓN ÚNICA DE INGREDIENTES

* CONTAMINA MENOS PORQUE SU COMBINACIÓN DE PIEDRA CALIZA, CON CARBÓN Y MADERA TIENE UNA COMBUSTIÓN MÁS HOMOGÉNEA Y LIBERA MENOS DIÓXIDO DE CARBONO EN LA ATMÓSFERA QUE UN TROZO DE CARBÓN NATURAL.

DURAN POR MÁS TIEMPO ENCENDIDAS.

SOYPARRILLERO.MX



CONTACTO

☎ 800 550 4000

✉ cursos@soyparrillero.mx

REDES SOCIALES

 /SociedadMexicanadeParrilleros

     SoyParrilleroMX


SOYPARRILLERO.MX