

**weber** 



**grill this**

**ase esto  
a la parrilla**

**grillez ceci**



## Q'ology 101: Crib Notes

**Stating the Obvious.** You must preheat the grill before you cook on it. First, open the lid, unfold the work surfaces (if applicable), and turn the burner control knob to START/HI. Press the igniter button to light the grill. Shut the lid, let it go for 10 minutes, and you're good to grill.

**Down, Boy.** While some grilling gurus may tell you to grill with the lid up, we suggest you grill with the lid down. Why? Grilling with the lid down will reduce the chances of flare-ups, and cook your food faster and more evenly. And while grilling, resist the urge to open the lid to check on your dinner every couple of minutes. Every time you lift the lid, heat escapes causing your food to take longer to cook. So keep a lid on it; in the end you'll shave a couple of minutes off your hunger.

**Don't Flip Out.** You're practicing the art of grilling, not a circus act. Unless the recipe calls for it, flip your food just once.

**Easy on the Squeeze.** Resist the urge to use your spatula to press down on foods such as burgers. You'll only succeed in squeezing out all of the flavor, not making it cook faster.



**Moisturize.** A light coating of oil will help brown your food evenly and keep it from sticking to the cooking grate. Always brush or spray oil on your food, not the cooking grate.

**Forego the Fork.** You've probably seen people poking their meat with a barbecue fork—maybe you've done it, too. If so, stop immediately! It causes juices and flavor to escape and dries out your food. Relegate the fork to the job of lifting food from the grill and nothing more.

**Cut It Out.** Trim excess fat from steaks, chops, and roasts leaving no more than a scant 1/4 inch-thick layer. Less fat guards against unwanted flare-ups and unsightly love handles.

**Adjust to Your Environment.** Grilling times listed in the recipes are approximate. Allow more time on cold or windy days or at higher altitudes.

**Procrastinate.** When using a marinade, sauce, or glaze with a high sugar content or other ingredients that burn easily, brush on food only during the last 10 to 15 minutes of grilling.

**Size.** Make sure the height of your food fits in your grill with the lid down. You should have at least 1" clearance between your food and the lid.

**Is Dinner Ready Yet?** A kitchen timer and an instant-read thermometer are your best defenses against overcooked foods. Use the thermometer to check on doneness in roasts, chickens, or thick cuts of meat.

**Clean Up Your Act.** Don't forget to regularly brush off your cooking grate and clean out the drip pan under the grill.

### **Practice Safe Sizzle**

- Follow the instructions in your Weber® Q™ owner's manual on safely lighting and operating your grill. We know, owner's manuals generally aren't spellbinding, but they do have information you need to know and you shouldn't skim over.
- Keep your grill at least 2 feet from any combustible materials, including but not limited to your house, garage, deck railing, etc.
- Never use a grill indoors—that includes a garage, breezeway, covered patio, or an unprotected roof or overhang.
- Never use a grill that wobbles, leans, or is in any way unstable.
- Use barbecue mitts at all times.
- Keep sleeves and garments out of the line of fire—literally. Roll up your sleeves and keep the loose, billowy outfits for après grilling.
- Never pour water on a grease fire. Instead, turn the burner control knob OFF and close the lid.
- Keep children and pets a safe distance away from the hot grill.
- When you're finished, turn off the grill.

### **Food Safety**

- Wash your hands thoroughly with soap and warm water before starting any meal preparation and after handling fresh meat, fish, or poultry.
- Thoroughly defrost foods in the refrigerator, not on the countertop.
- Use a clean spatula or tongs to remove food from the grill.
- Never place cooked food on the platter used to carry the uncooked food to the grill.
- Always grill ground meats to at least 160° (170° for poultry).

**Now light up and have fun!**





## Basic Training

Over the years, we've found that the most common questions we receive are those about the most basic foods to grill—a plain chicken breast, pork chops, steaks, and burgers. It seems there is still a bit of mystery in how to do the simple stuff. Here we clear the smoke with these instructions for the basics. Once you've got these down, you'll be ready to move on to more advanced recipes.

### Burgers

Grill Direct/Medium

Serves 4

- 1 pound ground chuck (80% lean)  
Kosher salt  
Freshly ground black pepper
- 4 Hamburger buns  
Ketchup (optional)  
Mustard (optional)

Shape the ground chuck into 4 burgers of equal size and thickness (about 3/4 inch thick), and season with the salt and pepper. Grill the burgers over Direct Medium heat until the burgers reach an internal temperature of 160°F for medium, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time.

During the last 30 seconds, grill the buns over Direct Medium heat until lightly toasted. Serve the burgers hot on the buns with ketchup and mustard, if desired.



### Steaks

Grill Direct/Medium

Serves 4

- 4 New York strip, tenderloin, T-Bone, sirloin, or rib-eye beef steaks, about 3/4 pound each and 1 inch thick  
Extra-virgin olive oil  
Kosher salt  
Freshly ground black pepper

Allow the steaks to stand at room temperature for 20 to 30 minutes before grilling.

Lightly spray or brush both sides of the steaks with the olive oil and then season with the salt and pepper. Grill over Direct Medium heat until the internal temperature reaches 145°F for medium rare, 8 to 12 minutes, turning once halfway through grilling time. Remove the steaks from the grill and allow to rest for 3 to 5 minutes. Serve the steaks warm.

## Pork Chops

Grill Direct/Medium

Serves 4

- 4 boneless pork loin chops, about 1 inch thick, trimmed of excess fat
- Extra-virgin olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

Allow the pork chops to stand at room temperature for about 20 minutes before grilling. Lightly spray or brush both sides of the chops with the olive oil and then season with the salt and pepper. Grill over Direct Medium heat until the juices run clear, about 10 to 12 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm.

## Boneless Chicken Breasts

Grill Direct/Medium

Serves 4

- 4 boneless, skinless chicken breast halves, about 6 ounces each
- Extra-virgin olive oil
- Kosher salt
- Freshly ground black pepper

Rinse the chicken breasts under cold water and pat dry with paper towels. Lightly brush or spray both sides of the chicken breasts with the olive oil and then season with the salt and pepper. Grill over Direct Medium heat until the juices run clear and the meat is no longer pink in the center, 8 to 10 minutes, turning once halfway through grilling time. Serve warm.

## Type-A Rub

Makes 2 tablespoons

This rub is the overachiever of the family: It's good on virtually everything. Multiply the recipe, store it in a tightly sealed jar, and massage it into whatever needs a quick pick-me-up before it hits the grill.

- 1 teaspoon dry mustard
- 1 teaspoon granulated onion
- 1 teaspoon paprika
- 1 teaspoon kosher salt
- 1/2 teaspoon granulated garlic
- 1/2 teaspoon ground coriander
- 1/2 teaspoon ground cumin
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper

Combine the ingredients in a small bowl. Press the rub into all sides of the meat or fish. To intensify the flavors, refrigerate for 1 hour prior to grilling.





## Chicken Wings with Orange-Mustard “Q” Sauce

Grill Direct/Low

Serves 4 to 6

For the sauce:

- 2/3 cup cider vinegar
- 1/3 cup Dijon mustard
- 1/3 cup orange marmalade
- 1 teaspoon chili powder
- 1 teaspoon granulated garlic
- 1 teaspoon kosher salt
- 1 teaspoon sesame oil
- 1/2 teaspoon curry powder
- 1/2 teaspoon freshly ground black pepper
- 1/4 teaspoon ground ginger
- 12 chicken wings, tips removed



### The Sauce

In a medium saucepan whisk together the sauce ingredients. Bring the sauce to a boil, then lower the heat and simmer for 10 to 15 minutes, stirring occasionally. Allow to cool to room temperature.

### The Chicken

Rinse the chicken wings under cold water and place them in a large, resealable plastic bag. Pour half of the sauce into the bag; reserve the other half. Press the air out of the bag and seal tightly. Turn the bag to coat the chicken wings, place in a bowl, and refrigerate for 1 to 2 hours, turning the bag occasionally.

Remove the wings from the bag and discard the sauce left in the bag. Grill the wings over Direct Low heat until the meat is no longer pink at the bone (cut one open to check), 30 to 40 minutes, brushing with the reserved sauce and turning occasionally.



## Thin-Crusted Pizzas with Yesterday's Grilled Chicken and Vegetables

Grill Direct/Medium

Makes 4 small pizzas

- 1 four-inch ball ready-made pizza dough
- Extra-virgin olive oil
- 2 cups good-quality tomato sauce
- 4 grilled chicken breasts, thinly sliced
- 2 cups thinly sliced grilled bell peppers
- 1/2 cup sliced black olives
- 1/2 cup tightly packed fresh basil leaves, torn into small pieces



### The Dough

Cut the dough into 4 equal pieces. Roll each piece into a round about 1/4 inch thick. Lightly brush both sides of each round with olive oil. Grill each round over Direct Medium heat until well marked on one side, 1 to 3 minutes.

### The Sauce and Toppings

Remove the rounds from the grill and place on a work surface, grilled side up. Spread about 1/2 cup of the sauce over each round, leaving a 1/2-inch border around the edges. Arrange the chicken, peppers, olives, and basil over the sauce. With two large spatulas, move the pizzas to the grill.

Grill until the crusts are crisp, 2 to 4 minutes. Move the pizzas to a cutting board. Cut into wedges. Serve warm.

For more recipes, visit [www.weber.com](http://www.weber.com)®.



## Grilling Guide

The following cuts, thicknesses, weights, and grilling times are meant to be guidelines rather than hard and fast rules. Cooking times are affected by such factors as altitude, wind, outside temperature, and desired doneness. Grill using the Direct Method for the time given on the chart or to the desired doneness, turning once halfway through grilling time. Cooking times for beef and lamb are for USDA's definition of medium doneness unless otherwise noted. Let roasts, larger cuts of meat, and thick chops and steaks rest for 5 to 10 minutes before carving. The internal temperature of the meat will rise by 5 to 10 degrees during this time.

### Beef

---

#### Steak: New York, porterhouse, rib-eye, T-bone, or tenderloin

3/4 inch thick	6 to 8 minutes High
1 inch thick	8 to 10 minutes High
1 to 1-1/2 inches thick	14 to 16 minutes; sear 10 minutes High, grill 4 to 6 minutes Low

---

#### Flank steak

1-1/2 to 2 pounds, 3/4 inch thick	12 to 15 minutes Medium
-----------------------------------	-------------------------

---

#### Kabob

1 to 1-1/2 inch cubes	10 to 12 minutes Medium
-----------------------	-------------------------

---

#### Tenderloin, whole

3-1/2 to 4 pounds	45 to 50 minutes (medium rare); sear 12 minutes High (turning 4 times), grill 33 to 38 minutes Low
-------------------	--

---

#### Ground beef patty

3/4 inch thick	8 to 10 minutes Medium
----------------	------------------------

---

### Rib roast

7 to 7-1/2 pounds	2-1/4 hours Low (grill bone side down)
-------------------	--

---

### Game

---

#### Duck breast, boneless

7 to 8 ounces	10 to 15 minutes Low
---------------	----------------------

---

 = Cuts that can only be grilled on the Weber® Q™, Weber® Q™ 200 series and Weber® Q™ 300 series gas grills

## Pork

---

### Chop: rib, loin, or shoulder

3/4 to 1 inch thick

10 to 15 minutes; sear 6 minutes High,  
grill 4 to 8 minutes Low

1-1/4 to 1-1/2 inches thick

14 to 18 minutes; sear 8 minutes High,  
grill 6 to 10 minutes Low

---

### Loin chop, boneless

3/4 to 1 inch thick

10 to 12 minutes; sear 6 minutes High,  
grill 4 to 6 minutes Low

---

### Loin roast: blade, sirloin, or center rib

3 to 5 pounds

1-1/4 to 1-3/4 hours Low (on roasting rack)

---

### Ribs: baby back or spareribs

 3 to 4 pounds

1-1/4 to 1-1/2 hours Low (on rib rack)

3 to 4 pounds (Weber® BabyQ™,  
Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120)

1 to 1-1/4 hours Low; 30 minutes bone side  
down, then turn every 10 to 15 minutes

---

### Tenderloin, whole

3/4 to 1 pound

25 to 30 minutes; sear 10 minutes High  
(turn 3 times), grill 15 to 20 minutes Low

---

## Lamb

---

### Chop: loin, rib, shoulder, or sirloin

3/4 to 1-1/4 inches thick

8 to 12 minutes Medium

---

### Rack of lamb

1 to 1-1/2 pounds

25 to 35 minutes Medium

---

## Poultry

---

### Chicken breast, boneless, skinless

6 ounces

8 to 12 minutes Medium

---

### Chicken, whole

3-1/2 to 5 pounds

1 to 1-1/2 hours Low (on roasting rack)

---

### Chicken pieces, bone-in

breast/wing

30 to 40 minutes Low

leg/thigh

40 to 50 minutes Low

---

 = Cuts that can only be grilled on the Weber® Q™, Weber® Q™ 200 series and Weber® Q™ 300 series gas grills

---

**Cornish game hen**

1-1/2 to 2 pounds 30 to 35 minutes Low

---

**Turkey breast, bone-in**

4 to 5 pounds 1 to 1-1/2 hours Low

---

**Fish and Seafood****Fish, fillet or steak**

1/4 to 1/2 inch thick 3 to 5 minutes High  
1/2 to 1 inch thick 5 to 10 minutes High  
1 to 1-1/4 inches thick 10 to 12 minutes High

---

**Shrimp**

2 to 5 minutes High

---

**Scallop**

3 to 6 minutes High

---

**Fruit**

**Banana, halved lengthwise** 6 to 8 minutes Medium

---

**Peach, pit removed, halved lengthwise** 8 to 10 minutes Medium

---

**Pineapple, peeled and cored**

1/2 inch rings or 1 inch wedges 5 to 10 minutes Medium

---

**Note: Grilling times for fruit will depend on ripeness.**

---

**Vegetables**

**Artichoke, whole** Steam 20 to 25 minutes; cut in half and grill 8 to 10 minutes Medium

---

**Asparagus** 6 to 8 minutes Medium

---

**Beet** 1 to 1-1/2 hours Low

---

**Bell pepper**

whole 10 to 12 minutes Medium  
halved or quartered 6 to 8 minutes Medium

---

**Chile** 7 to 9 minutes Medium

---

**Corn**

husked 10 to 12 minutes Medium  
in husk 25 to 30 minutes Medium

---

**Eggplant**

1/2 inch slices	8 to 10 minutes Medium
halved	12 to 15 minutes Medium

---

<b>Garlic, whole</b>	45 to 60 minutes Low
----------------------	----------------------

---

<b>Mushroom: shiitake or button</b>	8 to 10 minutes Medium
-------------------------------------	------------------------

---

<b>Mushroom: portabello</b>	12 to 15 minutes Medium
-----------------------------	-------------------------

**Onion**

---

1/2 inch slices	8 to 12 minutes Medium
-----------------	------------------------

**Potato**

---

whole	45 to 60 minutes Low
1/2 inch slices	14 to 16 minutes Medium

**Potato: new**

---

halved	20 to 25 minutes Medium
--------	-------------------------

**Squash: acorn**

---

1 pound	40 to 45 minutes Low
---------	----------------------

**Squash: buttercup or butternut**

---

2 pounds	50 to 55 minutes Low
----------	----------------------

---

<b>Squash: patty pan</b>	10 to 12 minutes Medium
--------------------------	-------------------------

**Squash: spaghetti**

---

3 pounds	1-1/4 to 1-1/2 hours Low
----------	--------------------------

**Sweet potato**

---

whole	50 to 60 minutes Low
1/4 inch slices	8 to 10 minutes Medium

**Tomato: garden**

---

1/2 inch slices	2 to 4 minutes Medium
halved	6 to 8 minutes Medium

**Zucchini**

---

1/2 inch slices	6 to 8 minutes Medium
halved	6 to 10 minutes Medium



## Preguntología 101: Acordeones

**Declaración De Lo Obvio.** Debe precalentar la parrilla antes de cocinar en ella. Primero, abra la tapa, despliegue las superficies de trabajo (si aplica), y gire la perilla del control del quemador a la posición START/HI (Encender/Fuego alto). Pulse el botón de ignición para encender la parrilla. Cierre la tapa, deje al asador solo durante unos 10 minutos, y estará listo para empezar a asar.

**Abajo, Muchacho.** Mientras algunos gurúes del asado a la parrilla puede que le digan que puede asar a la parrilla con la tapa abierta, le sugerimos que ase con la tapa cerrada. ¿Por qué? Asar con la tapa cerrada reducirá las posibilidades de fognazos, y cocinará sus alimentos más rápida y parejamente. Y mientras esté asando a la parrilla, resista la tentación de abrir la tapa para revisar la comida cada par de minutos. Cada vez que levanta la tapa, el calor se fuga haciendo que su alimento tarde más en cocinarse. Así que mantenga la tapa cerrada; al final le ahorrará a su hambre un par de minutos.

**No Dé Volteretas.** Usted está practicando el arte asar a la parrilla, no una función de circo. A menos que la receta pida lo contrario, déle vuelta a los alimentos sólo una vez.



**Cuidado Con Los Apretones.** Resista la tentación de usar su espátula para aplastar alimentos como las hamburguesas. Usted sólo logrará extraerles todo el sabor, sin hacer que se cocinen más rápido.

**Humedezca.** Una leve capa de aceite ayudará a dorar la comida de manera pareja y prevendrá que ésta se pegue a la rejilla de cocinar. Siempre aplique el aceite, a cepillo o en spray, sobre la comida, no sobre la rejilla de cocinar.

**Renuncie Al Tenedor.** Usted probablemente ha visto a la gente pinchar la carne con un tenedor de barbacoa – tal vez usted también lo ha hecho. De ser así, ¡párelo inmediatamente! Esto hace que los jugos y el sabor se escapen y se seque su comida. Relegue el tenedor al trabajo de levantar la comida del asador y nada más

**Recórtelo.** Recorte el exceso de grasa de los bistés, chuletas, y asados dejando sólo una mínima capa de 1/4 de pulgada de grosor. Menos grasa evita los indeseados fognazos y las antiestéticas llantitas.

**Adáptese A Su Medio Ambiente.** Los tiempos de asado indicados en las recetas son aproximados. Permita un mayor tiempo de cocción en días fríos o con viento o a mayores altitudes.

**Deje Las Cosas Para Más Tarde.** Cuando use un adobo, salsa, o glaseado con un alto contenido de azúcar u otros ingredientes que se quemen con facilidad, aplíquelos a la comida con una brocha a solamente durante los últimos 10 a 15 minutos de asado.

**Tamaño.** Asegúrese de que la altura de su alimento quepa en su asador con la tapa cerrada. Usted debería tener al menos 1 pulgada de espacio libre entre la comida y la tapa.

**¿No Está Lista La Comida Aún?** Un temporizador de cocina y un termómetro de lectura instantánea son sus mejores defensas contra la comida demasiado cocida. Use el termómetro para verificar el grado de cocido de los asados, pollos, o cortes gruesos de la carne.

**Juegue Limpio.** No se olvide de limpiar regularmente con un cepillo la rejilla de cocinar y de vaciar la bandeja de goteo debajo de la parrilla.

### **Practique El Chisporroteo Seguro**

- Siga las instrucciones en su manual del dueño del asador Weber® Q™ sobre cómo encenderlo y hacerlo funcionar sin peligro. Lo sabemos, los manuales del dueño por lo general no son nada fascinantes, pero tienen la información que usted realmente tiene que saber y no debería simplemente hojearlo.
- Guarde su asador a una distancia de al menos 2 pies de cualquier material combustible, incluyendo pero no limitado a su casa, garaje, baranda de la terraza, etc.
- Nunca use un asador bajo techo – eso incluye garajes, pasadizos techados, patios cubiertos, techos y voladizos sin protección.
- Nunca use un asador que se tambalee, incline, o sea inestable por cualquier razón.
- Use un guante protector todo el tiempo. Mantenga las mangas y prendas de vestir fuera de la línea de fuego – literalmente. Enrolle sus mangas y guarde sus conjuntos de ropa suelta ondulante para después de terminar de asar a la parrilla.
- Nunca vierta agua sobre un fuego de grasa. En vez, apague la perilla de control del quemador y cierre la tapa.
- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura lejos del asador caliente.
- Cuando haya terminado, apague el asador.

### **Seguridad De Los Alimentos**

- Lave sus manos a fondo con jabón y agua caliente antes de comenzar cualquier preparación de comida y después de manipular carne fresca, pescado, o aves.
- Descongele a fondo la comida en el refrigerador, no sobre la encimera.
- Use una espátula o pinzas limpias para retirar el alimento del asador.
- Nunca coloque comida cocida en el plato en que se trajo el alimento no cocido al asador.
- Siempre ase las carnes molidas al menos hasta 160°F 170°F para aves) de temperatura.

**¡Ahora encienda y diviértase!**





## Entrenamiento Básico

A lo largo de los años, hemos encontrado que las preguntas más comunes que recibimos son aquellas sobre los alimentos más básicos para asar a la parrilla – una sencilla pechuga de pollo, chuletas de cerdo, bistés, y hamburguesas. Parece que todavía existe algo de misterio en como preparar las cosas sencillas. Con estas instrucciones acá vamos a aclarar los conceptos básicos. Una vez que usted los domine, usted estará listo para pasar a recetas más avanzadas.

### Hamburguesas

Ase a fuego medio directo

Sirve 4 porciones

- 1 libra de carne fresca molida (80% libre de grasa)  
Sal cosher  
Pimienta negra recién molida
- 4 Panecillos de hamburguesa  
Ketchup (opcional)  
Mostaza (opcional)

Forme la carne molida en 4 hamburguesas de igual tamaño y grosor (alrededor 3/4 de pulgada de espesor), y condiméntelas con la sal y pimienta. Ase las hamburguesas a la parrilla a fuego medio directo hasta que alcancen una temperatura interna de 160°F para un término medio (unos 8 a 10 minutos), dándoles vuelta una vez a mitad del tiempo de asado prescrito.

Durante los últimos 30 segundos, ase los panecillos a calor medio directo hasta que queden ligeramente tostados. Sirva las hamburguesas calientes en los panecillos con ketchup y mostaza, si se desean.



### Bistés

Ase a fuego medio directo

Sirve 4 porciones

- 4 Bistés “New York Strip”, lomo, entre cote, solomillo, o de bife de chorizo, alrededor de 3/4 libra cada uno y 1 pulgada de espesor  
Aceite de oliva extra-virgen  
Sal cosher  
Pimienta negra recién molida

Permita que los bistés reposen a temperatura ambiental durante 20 a 30 minutos antes de asarlos a la parrilla.

Aplice ligeramente el aceite de oliva como spray o a brocha a ambos lados de los bistés y luego condiméntelos con la sal y pimienta. Áselos fuego medio directo hasta que la temperatura interna alcance 145°F para la carne cocida termino medio (unos 8 a 12 minutos), dándoles una vuelta a mitad del tiempo de asado. Retire los bistés del asador y permita que reposen durante 3 a 5 minutos. Sirva los bistés calientes.

## Chuletas De Cerdo

Ase a fuego medio directo. Sirve 4 porciones.

- 4 chuletas de lomo de carne de cerdo deshuesadas, de aproximadamente 1 pulgada de espesor, con la grasa en exceso recortada

Aceite de oliva extra-virgen

Sal cosher

Pimienta negra recién molida

Permita que las chuletas de cerdo reposen a temperatura ambiental durante aproximadamente 20 minutos antes de asarlas a la parrilla. Aplique ligeramente el aceite de oliva a ambos lados de las chuletas como spray o a brocha y luego condiméntelas con la sal y pimienta. Áselas a fuego medio directo hasta que los jugos que chorreen sean transparentes (aproximadamente de 10 a 12 minutos), dándoles vuelta a mitad del tiempo de asado. Sirvalas calientes.

## Pechugas De Pollo Deshuesadas

Ase a fuego medio directo. Sirve 4 porciones.

- 4 mitades de pechuga de pollo deshuesadas y sin piel, de aproximadamente 6 onzas cada una

Aceite de oliva extra-virgen

Sal cosher

Pimienta negra recién molida

Lave el pollo en agua fría y séquelo dándole ligeros toques con toallas de papel. Aplique ligeramente el aceite de oliva a ambos lados de las pechugas de pollo como spray o a brocha y luego condiméntelas con la sal y pimienta. Áselas a fuego medio directo hasta que los jugos que chorreen sean transparentes y la carne ya no esté rosada en el medio (aproximadamente de 8 a 10 minutos), dándoles vuelta a mitad del tiempo de asado. Sirvalas calientes.

## Adobo Tipo A

Prepara 2 cucharas

Este adobo es el sobresaliente de la familia: Sirve para prácticamente todo. Multiplique la receta, almacénela en un tarro bien sellado, y frótelo sobre cualquier cosa que necesite un estimulante rápido antes de que aterrice en el asador.

1 cucharilla de mostaza seca

1 cucharilla de cebolla granulada

1 cucharilla de pimentón dulce

1 cucharilla de sal cosher

1/2 cucharilla de ajo granulado

1/2 cucharilla de cilantro molido

1/2 cucharilla de comino molido

1/2 cucharilla de pimienta negra recién molida

Combine los ingredientes en un pequeño tazón. Frote el adobo en todos los lados de la carne o pescado. Para intensificar el sabor, refrigere durante 1 hora antes de asar a la parrilla.





## Alas De Pollo Con Salsa “Q” De Mostaza y Naranja

Ase a fuego bajo directo

Sirve 4 a 6 porciones

Para la salsa:

- 2/3 taza de vinagre de cidra
- 1/3 taza de mostaza de Dijon
- 1/3 taza de mermelada de naranja
- 1 cucharilla de chile en polvo
- 1 cucharilla de ajo granulado
- 1 cucharilla de sal cosher
- 1 cucharilla de aceite de ajonjolí
- 1/2 cucharilla de curry
- 1/2 cucharilla de pimienta negra recién molida
- 1/4 cucharilla de jengibre molido
- 12 alas de pollo, sin las puntas



### La Salsa

En una cacerola tamaño medio bata juntos todos los ingredientes de la salsa. Ponga a hervir la salsa, baje el calor y hierva a fuego lento durante 10 a 15 minutos, removiéndola de vez en cuando. Permita enfriarse a la temperatura ambiental.

### El Pollo

Enjuague las alas de pollo bajo agua fría y colóquelas en una bolsa de plástico grande sellable. Vierta la mitad de la salsa en la bolsa; reserve la otra mitad. Presione el aire fuera de la bolsa y séllela herméticamente. Déle vueltas a la bolsa para recubrir las alas de pollo, colóquela en un tazón, y refrigérela durante 1 a 2 horas, dándole vueltas de vez en cuando.

Retire las alas de la bolsa y deseche la salsa que quede en a bolsa. Ase las alas a la parrilla a fuego bajo directo hasta que la carne junto al hueso ya no esté rosada (abra una para revisarla) (unos 30 a 40 minutos); con una brocha aplique la salsa reservada sobre las alas y déles vuelta de vez en cuando.



## Pizzas De Costra Delgada Con El Pollo Asado A La Parrilla De Ayer y Verduras

Ase a fuego medio directo  
Prepara 4 pizzas pequeñas

- 1 bola de cuatro pulgadas de masa de pizza preparada
- Aceite de oliva extra-virgen
- 2 tazas de salsa de tomate de buena calidad
- 4 pechugas de pollo asadas a la parrilla, finamente cortadas
- 2 tazas de ajíes asados a la parrilla finamente rebanados
- 1/2 taza de aceitunas rebanadas
- 1/2 taza de hojas de albahaca frescas bien aprisionadas, rasgadas en pequeños pedazos



### La Masa

Corte la masa en 4 pedazos iguales. Con un rodillo, estire cada pedazo a una forma redonda de cerca 1/4 de pulgada de grosor. Con una brocha, aplique ligeramente el aceite de oliva a ambos lados de la masa. Ase a la parrilla cada ronda a fuego medio directo hasta que queden bien marcadas de un lado (1 a 3 minutos).

### La Salsa y Los Ingredientes Para Cubrir La Pizza

Retire las masas redondas del asador y colóquelas sobre una superficie de trabajo, con el lado asado hacia arriba. Unte 1/2 taza de la salsa sobre cada pieza de masa, dejando un reborde de 1/2 pulgada alrededor de los bordes. Arregle el pollo, los pimientos, las aceitunas, y la albahaca sobre la salsa. Con dos espátulas grandes, coloque las pizzas en el asador.

Áselas hasta que las cortezas queden crujientes (2 a 4 minutos). Coloque las pizzas sobre una tabla de picar. Córte las en cuñas. Sírvalas calientes.

Para más recetas, visite [www.weber.com](http://www.weber.com)®.



## Guía Para Asar

Los siguientes cortes, espesores, pesos, y tiempos de asado son dados como guías generales y no como reglas absolutas. Los tiempos de cocción son afectados por tales factores como la altitud, el viento, la temperatura al aire libre, y cuán cocido se desea el alimento. Ase usando el Método Directo durante el tiempo indicado en la tabla o hasta obtener el grado de cocido deseado, dándole vuelta a la mitad del tiempo de asado. Los tiempos de cocción para las carnes de vaca y de cordero son de acuerdo a la definición del grado de cocido término medio según el Departamento de Agricultura de los EE.UU. a menos que se indique lo contrario. Deje que los asados, los cortes más grandes de carne, y las chuletas y bistés gruesos reposen durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne subirá de 5 a 10 grados durante este lapso.

### Carne De Res

---

#### **Bistec: Nueva York, entrecote, bife de chorizo, chuleta "T-bone", o lomo**

3/4 de pulgada de espesor	6 a 8 minutos a fuego alto
1 pulgada de espesor	8 a 10 minutos a fuego alto
1 a 1-1/2 pulgadas de espesor	14 a 16 minutos; dore a fuego alto durante 10 minutos, ase 4 a 6 minutos a fuego bajo

---

#### **Falda de res**

1-1/2 a 2 libras, 3/4 pulgada grosor	12 a 15 minutos a fuego medio
--------------------------------------	-------------------------------

---

#### **Pincho**

cubos de 1 a 1-1/2 pulgada	10 a 12 minutos a fuego medio
----------------------------	-------------------------------

---

#### **Lomo, entero**

3-1/2 a 4 libras	45 a 50 minutos (término medio); dore 12 minutos a fuego alto (déle vuelta 4 veces), ase 33 a 38 minutos a fuego bajo
------------------	---

---

#### **Fritura de carne**

3/4 pulgada de espesor	8 a 10 minutos a fuego medio
------------------------	------------------------------

---

#### **Costilla asada**

7 a 7-1/2 libras	2-1/4 horas a fuego bajo (ase con el lado del hueso hacia abajo)
------------------	--

---


### Caza

---

#### **Pechuga de pato, deshuesada**

7 a 8 onzas	10 a 15 minutos a fuego bajo
-------------	------------------------------

---

 = Los cortes que sólo pueden ser asados a la parrilla en el **Wéber®Q™**, el **Wéber®Q™ 200 serie** y el **Wéber®Q™ 300 serie** de parrillas de gas.

## Carne De Cerdo

---

### Chuleta: costilla, lomo, o paleta

3/4 a 1 pulgada de espesor

10 a 15 minutos; dore a fuego alto durante 6 minutos, ase 4 a 8 minutos a fuego bajo

1-1/4 a 1-1/2 pulgadas de espesor

14 a 18 minutos; dore a fuego alto durante 8 minutos, ase 6 a 10 minutos a fuego bajo

---

### Chuleta de lomo, deshuesada

3/4 a 1 pulgada de espesor

10 a 12 minutos; dore a fuego alto durante 6 minutos, ase 4 a 6 minutos a fuego bajo

---


### Lomo asado: paleta, solomillo, o costilla del centro

3 a 5 libras

1-1/4 a 1-3/4 horas a fuego bajo (en gradilla de asar)

---

### Costillas:

 3 a 4 libras

1-1/4 a 1-1/2 horas a fuego bajo (en gradilla de costillas)

3 a 4 libras (Weber® Baby Q™, Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120)

1 a 1-1/4 horas a fuego bajo; el lado del hueso 30 minutos hacia abajo, luego déle vuelta cada 10 a 15 minutos

---

### Lomo, entero

3/4 a 1 libra

25 a 30 minutos; dore 10 minutos a fuego alto (déle vuelta 3 veces), ase 15 a 20 minutos a fuego bajo

---

## Cordero

---

### Chuleta: lomo, costilla, paleta, o solomillo

3/4 a 1-1/4 pulgadas de espesor

8 a 12 minutos a fuego medio

---

### Chuletas de cordero

1 a 1-1/2 libras

25 a 35 minutos a fuego medio

---

## Carnes De Ave

---

### Pechuga de pollo, deshuesada y sin piel

6 onzas

8 a 12 minutos a fuego medio


---

### Pollo, entero

3-1/2 a 5 libras

1 a 1-1/2 horas a fuego bajo (en gradilla de asar)

---

 = Los cortes que sólo pueden ser asados a la parrilla en el Wéber® Q™, el Wéber® Q™ 200 serie y el Wéber® Q™ 300 serie de parrillas de gas.

---

**Piezas de pollo, con hueso**

pechuga/ala	30 a 40 minutos a fuego bajo
pierna/muslo	30 a 40 minutos a fuego bajo

---

**Gallina de Cornualles de caza**

1-1/2 a 2 libras	30 a 35 minutos a fuego bajo
------------------	------------------------------

---

**Pechuga de pavo, con hueso**

4 a 5 libras	1 a 1-1/2 horas a fuego bajo
--------------	------------------------------

---

**Pescado y Mariscos****Pescado, filete o rodaja**

1/4 a 1/2 pulgada de espesor	3 a 5 minutos a fuego alto
1/2 a 1 pulgada de espesor	5 a 10 minutos a fuego alto
1 a 1-1/4 pulgadas de espesor	10 a 12 minutos a fuego alto

---

**Camarones**

2 a 5 minutos a fuego alto

---

**Vieras**

3 a 6 minutos a fuego alto

---

**Fruta**

---

**Plátano, picado a lo largo por la mitad** 6 a 8 minutos a fuego medio

---

**Melocotón, deshuesado, picado en mitades** 8 a 10 minutos a fuego medio

---

**Piña, pelada y sin corazón**

Aros de 1/2 pulgada o cuñas de 1 pulgada 5 a 10 minutos a fuego medio

---

**Nota: Los tiempos de asado para las frutas dependerán de la madurez de éstas.**

**Vegetales**

---

**Alcachofa, entera** Cuézala al vapor 20 a 25 minutos; córtela en dos y ázela a fuego medio entre 8 a 10 minutos

---

**Espárrago** 6 a 8 minutos a fuego medio

---

**Remolacha** 1 a 1-1/2 horas a fuego bajo

---

**Pimentón**

Pimentón 10 a 12 minutos a fuego medio  
picado por la mitad o en cuartos 6 a 8 minutos a fuego medio

---

**Chile** 7 a 9 minutos a fuego medio

---

---

**Maíz**

pelado	10 a 12 minutos a fuego medio
sin pelar	25 a 30 minutos a fuego medio

---

**Berenjena**

rebanadas de 1/2 pulgada	8 a 10 minutos a fuego medio
cortada por la mitad	12 a 15 minutos a fuego medio

---

**Ajo, entero**

45 a 60 minutos a fuego bajo

---

**Hongos: shiitake o champiñón**

8 a 10 minutos a fuego medio

---

**Hongos: portabello**

12 a 15 minutos a fuego medio

---

**Cebolla**

rebanadas de 1/2 pulgada	8 a 12 minutos a fuego medio
--------------------------	------------------------------

---

**Papas**

enteras	45 a 60 minutos a fuego bajo
rebanadas de 1/2 pulgada	14 a 16 minutos a fuego medio

---

**Papas: nuevas**

picadas por la mitad	20 a 25 minutos a fuego medio
----------------------	-------------------------------

---

**Calabacín: tipo bellota**

1 libra	40 a 45 minutos a fuego bajo
---------	------------------------------

---

**Calabacín: tipo "botón de oro"**

2 libras	50 a 55 minutos a fuego bajo
----------	------------------------------

---

**Calabacín: tipo escalopa**

10 a 12 minutos a fuego medio

---

**Calabacín: tipo espagueti**

3 libras	1-1/4 a 1-1/2 horas a fuego bajo
----------	----------------------------------

---

**Batata**

entera	50 a 60 minutos a fuego bajo
rebanadas de 1/4 pulgada	8 a 10 minutos a fuego medio

---

**Tomate: tipo jardín**

rebanadas de 1/2 pulgada	2 a 4 minutos a fuego medio
cortados por la mitad	6 a 8 minutos a fuego medio

---

**Calabacita**

rebanadas de 1/2 pulgada	6 a 8 minutos a fuego medio
cortada por la mitad	6 a 10 minutos a fuego medio

---



## Q'ologie 101 : Remarques Sur Les Grillades

**Ce Qui Est Évident.** Vous devez préchauffer le grill avant de l'utiliser pour vos cuissons. D'abord, ouvrez le couvercle, dépliez les surfaces de travail (le cas échéant) puis positionnez le bouton de commande du brûleur sur START/HI. Appuyez sur le bouton d'allumage pour allumer le grill. Fermez le couvercle, patientez pendant 10 minutes, et vous êtes prêt pour la grillade.

**Attention Au Couvercle.** Bien que certains gourous de la grillade vous conseillent de griller avec le couvercle relevé, nous vous suggérons de griller avec le couvercle rabattu. Pourquoi? Le fait de faire vos grillades avec le couvercle rabattu réduira les risques d'embranchement, et vos aliments cuiront plus rapidement et avec plus d'homogénéité. Et pendant la grillade, résistez à l'envie d'ouvrir le couvercle pour vérifier l'état de votre dîner toutes les deux minutes. A chaque fois que vous soulevez le couvercle, de la chaleur s'en échappe et cela allonge la durée de cuisson. Alors, maintenez le couvercle fermé; au final vous gagnerez quelques minutes.

**Ne Retournez Pas Les Aliments.** Vous pratiquez l'art de la grillade, pas un spectacle de cirque. A moins que la recette l'exige, ne retournez vos aliments qu'une fois.



**N'Appuyez Pas Trop.** Résistez à l'envie d'utiliser votre spatule pour appuyer sur les aliments comme les tranches de viande. Vous réussirez seulement à faire sortir tous les arômes, sans faire cuire les aliments plus rapidement.

**Humidifier.** Une légère couverture d'huile vous aidera à faire dorer vos aliments de façon harmonieuse et les empêchera de coller à la grille de cuisson. Badigeonnez ou aspergez toujours vos aliments d'huile mais n'en mettez pas sur la grille de cuisson.

**Ralentissez Les Coups De Fourchette.** Vous avez probablement vu des gens piquer leur viande à l'aide d'une fourchette pour barbecue, peut-être l'avez-vous fait également. Si tel est le cas, arrêtez immédiatement! Cela provoque la fuite des jus et des saveurs et assèche vos aliments. Reléguez la fourchette à la tâche de soulever les aliments pour les retirer du grill et rien d'autre.

**Découpez L'Excédent De Graisse.** Retirez la graisse en excès des steaks, des côtes et des rôts et laissez-en seulement une fine couche de 1/4 de pouce. Moins de graisse protège contre les embrasements non sollicités et les poignées d'amour disgracieuses.

**Ajustez Votre Environnement.** Les durées de cuisson indiquées dans les recettes sont approximatives. Laissez davantage de temps pour la cuisson les jours froids ou venteux ou à des altitudes plus élevées.

**Attendez.** Lorsque vous utilisez une marinade, une sauce, un glaçage à haute teneur en sucre ou tout autre ingrédient brûlant facilement, ne badigeonnez les aliments que pendant les 10 à 15 dernières minutes de grillade.

**Taille.** Assurez-vous que la hauteur de vos aliments s'adapte à votre grill une fois le couvercle rabattu. Vous devriez laisser d'un espace dégagé minimal de 1" entre vos aliments et le couvercle.

**Le Dîner Est-il Prêt?** Un minuteur de cuisine et un thermomètre à lecture rapide sont vos meilleures défenses contre les aliments trop cuits. Utilisez le thermomètre pour vérifier l'état de cuisson des rôtis.

**Nettoyez La Grille.** N'oubliez pas de brosser régulièrement votre grille de cuisson et nettoyez l'égouttoir situé sous le grill.

### **Pratiquez Une Saisie Sans Danger**

- Suivez les instructions de votre mode d'emploi Weber® Q™ sur l'allumage et l'utilisation de votre grill. Nous savons que les modes d'emploi ne doivent généralement pas être respectés à la lettre mais qu'ils contiennent des informations que vous avez besoin de connaître et que vous ne devriez pas ignorer.
- Maintenez votre grill à une distance d'au moins 2 pieds par rapport à tout matériau combustible, notamment mais pas uniquement votre maison, votre garage, les rails du pont, etc.
- N'utilisez jamais un grill à l'intérieur; ceci inclut les garages, les passages couverts, les patios couverts ou tout toit ou toit suspendu sans protection.
- N'utilisez jamais un grill qui oscille, qui est penché ou instable de toute manière que ce soit.
- Utilisez toujours des gants pour barbecue. Maintenez vos manches et vos vêtements hors de la ligne de feu: littéralement. Remontez vos manches et gardez vos vêtements amples et larges pour après la grillade.
- Ne versez jamais d'eau sur un feu de graisse. En revanche, tournez le bouton de commande du brûleur sur OFF et fermez le couvercle.
- Maintenez les enfants et les animaux de compagnie à une distance suffisamment importante pour que le grill à haute température ne présente aucun danger.
- Lorsque vous avez terminé, fermez le grill.

### **Sécurité Des Aliments**

- Lavez-vous méticuleusement les mains au savon et à l'eau chaude avant de commencer toute préparation de repas et après avoir manipulé de la viande fraîche, du poisson frais ou de la volaille fraîche.
- Décongelez complètement les aliments au réfrigérateur, pas sur le plan de travail.
- Utilisez une spatule propre ou des pinces pour retirer les aliments du grill.
- Ne placez jamais d'aliments cuits sur le plateau utilisé pour transporter les aliments crus sur le grill.
- Grillez toujours les viandes hachées jusqu'à au moins 160° (170° pour la volaille).

**Maintenant, allumez le grill et amusez-vous!**





## Formation Élémentaire

Au fil des ans, nous avons retenu que les questions les plus fréquentes que nous recevons sont celles concernant les aliments à griller les plus simples: une poitrine de poulet ordinaire, des côtes de porc, des steaks, et des burgers. Il semble qu'il y ait toujours un peu de mystère dans la manière de faire les choses simples. Ici, nous dissipons le doute avec ces instructions élémentaires. Une fois que vous les connaîtrez, vous serez prêt à passer à des recettes plus avancées.

### Burgers

Grillez sur Direct/Medium. Convient pour 4.

- 1 livre d'épaule hachée (80% maigre)  
Sel kacher  
Poivre noir fraîchement moulu
- 4 pains pour hamburgers  
Ketchup (en option)  
Moutarde (en option)

A partir de l'épaule hachée, formez 4 burgers de taille et d'épaisseur égale (environ 3/4 pouces chaque) puis assaisonnez-les de sel et de poivre. Grillez les burgers sur une chaleur Directe Medium jusqu'à ce que les burgers atteignent une température interne de 160°F pour à point, 8 à 10 minutes, en retournant les burgers une fois au milieu de la cuisson.

Au cours de 30 dernières secondes, grillez les pains sur chaleur Directe Medium jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Servez les burgers chauds sur les pains et ajoutez ketchup et de la moutarde, si vous le souhaitez.



### Steaks

Grillez sur Direct/Medium. Convient pour 4.

- 4 Coquille d'ailou, filet mignon, bifteck d'ailou, surlonge, ou faux-filets, environ 3/4 livres chaque et 1 pouce d'épaisseur  
Huile d'olive vierge extra  
Sel kacher  
Poivre noir fraîchement moulu

Laissez les steaks reposer à température ambiante pendant 20 à 30 minutes avant de les griller.

Aspergez ou badigeonnez légèrement les deux côtés des steaks à l'huile d'olive puis assaisonnez-les de sel et de poivre. Grillez sur chaleur Directe Medium jusqu'à ce que la température interne atteigne 145°F pour saignant à point, 8 à 12 minutes, en retournant la viande une fois au milieu de la cuisson. Retirez les steaks du grill et laissez-les reposer 3 à 5 minutes. Servez les steaks chauds.

## Côtes De Porc

Grillez sur Direct/Medium

Convient pour 4

- 4 côtes de porc sans os, d'environ 1 pouce d'épaisseur, sans graisse
- Huile d'olive vierge extra
- Sel kacher
- Poivre noir fraîchement moulu

Laissez les côtes de porc reposer à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de les griller. Aspergez ou badigeonnez légèrement les deux côtés des côtes à l'huile d'olive puis assaisonnez de sel et de poivre. Grillez sur chaleur Directe Medium jusqu'à ce que tous les jus s'écoulent, environ 10 à 12 minutes, en retournant la viande une fois au milieu de la cuisson. Servez chaud.

## Poitrine De Poulet Sans Os

Grillez sur Direct/Medium

Convient pour 4

- 4 demi-poitriines de poulet sans os et sans peau, d'environ 6 onces chacune
- Huile d'olive vierge extra
- Sel kacher
- Poivre noir fraîchement moulu

Rincez les poitrines de poulet à l'eau froide et séchez-les en les essuyant avec des serviettes en papier. Badigeonnez ou aspergez légèrement les deux côtés des poitrines de poulet à l'huile d'olive puis assaisonnez de sel et de poivre. Grillez sur chaleur Directe Medium jusqu'à ce que le jus s'écoule et que la viande ne soit plus rose au milieu, 8 à 10 minutes, en retournant la viande une fois au milieu de la cuisson. Servez chaud.

## Sauce De Type A

Convient pour 2 cuillers à soupe

Cette sauce est la préférée de toute la famille: elle est délicieuse sur presque tout. Multipliez les doses de la recette, conservez-la dans un bocal hermétique puis massez la sauce pour l'insérer dans tout aliment nécessitant une petite préparation avant de rejoindre le grill.

- 1 cuiller à café de moutarde sèche
- 1 cuiller à café d'oignon en poudre
- 1 cuiller à café de paprika
- 1 cuiller à café de sel kacher
- 1/2 cuiller à café d'ail en poudre
- 1/2 cuiller à café de coriandre moulue
- 1/2 cuiller à café de cumin moulu
- 1/2 cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu

Mélangez les ingrédients dans un petit saladier. Enfoncez le mélange dans tous les côtés de la viande ou du poisson. Pour intensifier les arômes, réfrigérer pendant 1 heure avant la grillade.





## Ailes De Poulet À La Sauce “Q” Orange-Moutarde

Grillez sur Direct/Faible

Convient pour 4 à 6

Pour la sauce :

- 2/3 mesure de vinaigre de cidre
- 1/3 mesure de moutarde de Dijon
- 1/3 mesure de marmelade d'orange
- 1 cuiller à café de poudre de chili
- 1 cuiller à café d'ail en poudre
- 1 cuiller à café de sel kacher
- 1 cuiller à café d'huile de sésame
- 1/2 cuiller à café de poudre de curry
- 1/2 cuiller à café de poivre noir fraîchement moulu
- 1/4 cuiller à café de gingembre moulu
- 12 ailes de poulet, sans les extrémités



### La Sauce

Dans une casserole de taille moyenne, mélangez les ingrédients de la sauce. Portez la sauce à ébullition, ensuite abaissez la température et faites mijoter pendant 10 à 15 minutes; mélangez de temps en temps. Laissez refroidir à température ambiante.

### Le Poulet

Rincez les ailes de poulet à l'eau froide puis placez-les dans un grand sac en plastique refermable. Versez la moitié de la sauce dans le sac; réservez l'autre moitié. Appuyez sur le sac pour en faire sortir l'air puis fermez-le hermétiquement. Retournez le sac pour recouvrir les ailes de poulet, placez-le sac dans un saladier, puis réfrigérez-le pendant 1 à 2 heures; retournez le sac de temps en temps.

Retirez les ailes du sac puis jetez la sauce qui reste dans le sac. Grillez les ailes sur chaleur Directe Faible jusqu'à ce que la viande ne soit plus rose au niveau de l'os (coupez l'une des tranches jusqu'au milieu pour vérifier), 30 à 40 minutes, en badigeonnant la viande avec la sauce réservée et en tournant de temps en temps.



## Pizzas À Pâte Fine Au Poulet Et Aux Légumes Grillés D'Hier

Grillez sur Direct/Medium

Convient pour 4 petites pizzas

- 1 boule de quatre pouces de pâte à pizza déjà prête
- Huile d'olive vierge extra
- 2 mesures de sauce tomate de bonne qualité
- 4 poitrines de poulet grillé, finement tranchées
- 2 mesures de poivrons grillés en tranches fines
- 1/2 mesure d'olives noires en tranches
- 1/2 mesure de feuilles de basilic bien remplie de feuilles de basilic fraîches, déchirées en petits morceaux



### La pâte

Découpez la pâte en 4 parts égales. Roulez chaque morceau de manière à former un cercle d'environ 1/4 pouce d'épaisseur. Badigeonnez légèrement les deux côtés de chaque cercle à l'huile d'olive. Grillez chaque cercle sur chaleur Directe Medium jusqu'à ce qu'il soit bien marqué d'un côté, 1 à 3 minutes.

### La sauce et les garnitures

Retirez les cercles du grill et placez-les sur un plan de travail, côté grillé orienté vers le haut. Étalez environ 1/2 mesure de sauce sur chaque cercle, en laissant une marge de 1/2 pouce autour des bords. Disposez le poulet, les poivrons, les olives et le basilic sur la sauce. A l'aide de deux grandes spatules, déplacez les pizzas puis placez-les sur le grill.

Grillez les pizzas jusqu'à ce que les croûtes soient croustillantes, 2 à 4 minutes. Déplacez les pizzas vers une planche à découper. Découpez des parts. Servez chaud.

Pour d'autres recettes, veuillez consulter le site Internet: [www.weber.com](http://www.weber.com)®.



## Guide Pour La Cuisson Au Grill

Les morceaux de viandes, les épaisseurs, les poids et les durées de cuisson ci-dessous sont destinés à être des orientations plutôt que des règles absolues. Les durées de cuisson sont influencées par des facteurs comme l'altitude, le vent, la température extérieure ainsi que et le niveau de cuisson souhaité. Grillez vos aliments selon la Méthode directe pendant la durée indiquée dans le tableau ou jusqu'au niveau de cuisson souhaité et retournez les aliments une fois au milieu de la cuisson. Les durées de cuisson fournies pour le bœuf et l'agneau sont conformes aux définitions de l'USDA pour "cuit à point" sauf mention contraire. Laissez les rôtis, les gros morceaux de viande ainsi que les côtes et steaks épais reposer pendant 5 à 10 avant de les découper. La température interne de la viande augmentera de 5 à 10 degrés pendant ce temps.

### Boeuf

---

#### Steak: Faux-filet, aloyau, ou filet

3/4 pouce d'épaisseur	6 à 8 minutes sur High
1 pouce d'épaisseur	8 à 10 minutes sur High
1 à 1-1/2 pouces d'épaisseur	14 à 16 minutes; saisir 10 minutes sur High, griller 4 à 6 minutes sur Low

---

#### Bavette de flanchet

1-1/2 à 2 livres, 3/4 pouce d'épaisseur	12 à 15 minutes sur Medium
---	----------------------------

---

#### Kebab

Cubes de 1 à 1-1/2 pouce	10 à 12 minutes sur Medium
--------------------------	----------------------------

---

#### Filet, entier

3-1/2 à 4 livres	45 à 50 minutes (à point saignant); saisir 12 minutes sur High (tourner 4 fois), griller 33 à 38 minutes sur Low
------------------	--

---

#### Boules de viande hachée

3/4 pouce d'épaisseur	8 à 10 minutes sur Medium
-----------------------	---------------------------

---

### Côte rôtie

7 à 7-1/2 livres	2-1/4 heures sur Low (griller côté os en bas)
------------------	---

---


### Gibier

---

#### Poitrine de canard, désossée

7 à 8 onces	10 à 15 minutes sur Low
-------------	-------------------------

---

 = Les gros morceaux peuvent seulement être grillés sur les grills à gaz Weber® Q™, Weber® Q™ séries 200 et 300.

## Porc

### Côte: côte, filet ou épaule

3/4 à 1 pouce d'épaisseur 10 à 15 minutes; saisir 6 minutes sur High, griller 4 à 8 minutes sur Low

1-1/4 à 1-1/2 pouces d'épaisseur 14 à 18 minutes; saisir 8 minutes sur High, griller 6 à 10 minutes sur Low


### Côte de filet, désossée

3/4 à 1 pouce d'épaisseur 10 à 12 minutes; saisir 6 minutes sur High, griller 4 à 6 minutes sur Low

### Filet rôti: palette, surlonge ou côte centrale

3 à 5 livres 1-1/4 à 1-3/4 heure sur Low (grille à rôtir)

### Côtes: petites côtes levées de dos ou côtes levées

 3 à 4 livres 1-1/4 à 1-1/2 heures sur Low (grille à côtes)

3 à 4 livres (Weber® BabyQ™, Weber® Q™ 100, Weber® Q™ 120) 1 à 1-1/4 heures sur Low; 30 minutes côté os en bas, puis tourner tous les 10 à 15 minutes

### Filet, entier

3/4 à 1 livre 25 à 30 minutes; saisir 10 minutes sur High (tourner 3 fois), griller 15 à 20 minutes Low

## Agneau

### Côte: longe, côte, épaule ou surlonge

3/4 à 1-1/4 pouces d'épaisseur 8 à 12 minutes sur Medium

### Carré d'agneau

1 à 1-1/2 livres 25 à 35 minutes sur Medium

## Volaille

### Poitrine de poulet, désossée, sans peau

6 onces 8 à 12 minutes sur Medium

### Poulet, entier

3-1/2 à 5 livres 1 à 1-1/2 heures sur Low (sur grille à rôtir)

### Morceaux de poulet, avec les os

poitrine/aile 30 à 40 minutes sur Low

patte/cuisse 40 à 50 minutes sur Low

 = Les gros morceaux peuvent seulement être grillés sur les grills à gaz Weber® Q™, Weber® Q™ séries 200 et 300.

---

**Poule sauvage de Cornouailles**

1-1/2 à 2 livres

30 à 35 minutes sur Low

---

**Filet de dinde, avec l'os**

4 à 5 livres

1 à 1-1/2 heures sur Low

---

**Poisson Et Fruits De Mer****Poisson, filet ou steak**

1/4 à 1/2 pouce d'épaisseur

3 à 5 minutes sur High

1/2 à 1 pouce d'épaisseur

5 à 10 minutes sur High

1 à 1-1/4 pouces d'épaisseur

10 à 12 minutes sur High

---

**Crevettes**

2 à 5 minutes sur High

---

**Noix de St Jacques**

3 à 6 minutes sur High

---

**Fruits****Banane, coupée en deux dans le sens de la longueur**

6 à 8 minutes sur Medium

---

**Pêche, sans noyau, coupée en deux dans le sens de la longueur**

8 à 10 minutes sur Medium

---

**Ananas, pelé et sans le coeur**

anneaux de 1/2 pouce ou morceaux de 1 pouce

5 à 10 minutes sur Medium

---

**Remarque : Les durées de cuisson des fruits varient en fonction de leur maturité.**

---

**Légumes****Artichaut, entier**

Cuire à la vapeur 20 à 25 minutes; couper en deux et griller 8 à 10 minutes sur Medium

---

**Asperge**

6 à 8 minutes sur Medium

---

**Béterave**

1 à 1-1/2 heures sur Low

---

**Poivron de Bell**

entier

10 à 12 minutes sur Medium

coupé en deux ou en quatre

6 à 8 minutes sur Medium

---

**Chile**

7 à 9 minutes sur Medium

---

**Maïs**

décortiqué

10 à 12 minutes sur Medium

non décortiqué

25 à 30 minutes sur Medium

<b>Aubergine</b>	
tranches de 1/2 pouce	8 à 10 minutes sur Medium
coupée en deux	12 à 15 minutes sur Medium
<b>Ail, entier</b>	
	45 à 60 minutes sur Low
<b>Champignon : shiitake ou champignon en bouton</b>	
	8 à 10 minutes sur Medium
<b>Champignon : portabello</b>	
	12 à 15 minutes sur Medium
<b>Oignon</b>	
tranches de 1/2 pouce	8 à 12 minutes sur Medium
<b>Pomme de terre</b>	
entière	45 à 60 minutes sur Low
tranches de 1/2 pouce	14 à 16 minutes sur Medium
<b>Pomme de terre : nouvelle</b>	
coupée en deux	20 à 25 minutes sur Medium
<b>Courge : poivrée</b>	
1 livre	40 à 45 minutes sur Low
<b>Courge : Buttercup ou musquée</b>	
2 livres	50 à 55 minutes sur Low
<b>Courge : pâtisson</b>	
	10 à 12 minutes sur Medium
<b>Courge : spaghetti</b>	
3 livres	1-1/4 à 1-1/2 heures sur Low
<b>Patate douce</b>	
entière	50 à 60 minutes sur Low
tranches de 1/4 pouce	8 à 10 minutes sur Medium
<b>Tomate : du jardin</b>	
tranches de 1/2 pouce	2 à 4 minutes sur Medium
coupée en deux	6 à 8 minutes sur Medium
<b>Courgette</b>	
tranches de 1/2 pouce	6 à 8 minutes sur Medium
coupée en deux	6 à 10 minutes sur Medium



	Part # Parte número Numéro de pièce	100 Series	200 Series	300 Series
 <p><b>Weber® Q® Adapter Hose</b> Manguera Con Adaptador Weber® Q® Tuyau Pour Adapter À Une Bouteille Weber® Q®</p>	6501	•	•	
 <p><b>Weber® Q® Grill Out® Handle Light</b> Lamparas Para El Asa De La Tapa Weber® Q® Grill Out® Lampe de Poignée Weber® Q® Grill Out®</p>	6503	•	•	
 <p><b>Weber® Q® Griddle</b> Plancha Weber® Q® Plaque De Cuisson Weber® Q®</p>	6504 6505 6506	•	•	•
 <p><b>Weber® Q® Rolling Cart</b> Carro Rodante Weber® Q® Chariot Roulant Weber® Q®</p>	6549	•	•	
 <p><b>Weber® Q® Stationary Cart</b> Carro Fijo Weber® Q® Chariot Stationnaire Weber® Q®</p>	6508		•	
 <p><b>Weber® Q® Warming Rack</b> Parrilla Para Calentar Weber® Q® Panier De Réchauffage Weber® Q®</p>	6512			•
 <p><b>Weber® Q® Vinyl Cover</b> Funda De Vinilo Weber® Q® Housse En Vinyle Weber® Q®</p>	6550 6551	•	•	
 <p><b>Weber® Q® Premium Cover</b> Funda Premium Weber® Q® Bâche de qualité supérieure Weber® Q®</p>	6552* 6553		•	•
 <p><b>Weber® Q® Premium Cover</b> Funda Premium Weber® Q® Bâche de qualité supérieure Weber® Q®</p>	6554**	•	•	

+ For use with Weber® Q™ Stationary Cart and Weber® Q™ Gas Grill.  
Para usarse con el carro fijo Weber® Q™ y la parrilla de gas Weber® Q™.  
Pour une utilisation avec le Chariot stationnaire Weber® Q™ et avec le grill à gaz Weber® Q™.

\*\* Weber® Q® 100 and 200 series grills on rolling carts  
Barbacoas Weber® Q® series 100 y 200 en mesa-carro  
Les barbecues Weber® Q® séries 100 et 200 sur chariot