



Recetario Oficial Parriwatt





Recomendaciones generales para cocinar en Parriwatt

Precalentamiento: Antes de cocinar, precaliente la parrilla entre 5 y 7 minutos con ambas resistencias (inferiores y superiores) encendidas.

Cocción con resistencias inferiores: Transcurrido el tiempo de precalentado, apague la resistencia superior y coloque la carne sobre la parrilla.

Finalización de la cocción: Para lograr un **dorado perfecto**, en los últimos minutos de cocción, encienda nuevamente las resistencias superiores y déle un último golpe de calor.

Sazonado: Puede utilizar salmuera, chimichurri u otros adobos, tal como lo haría en una parrilla a leña o carbón.

Técnicas para lograr un sabor ahumado:

Usar humo líquido en la hidratación de la carne.

Colocar una bandeja con astillas o maderas aromáticas sobre el grill inferior.

Aprovechar los jugos de cocciones anteriores en la bandeja de desgrasado, dejándolos humear y así transmitir ese toque a la carne.





ÍNDICE

- 1 Recomendaciones generales**
- 2 Índice**
- 3 Tabla de tiempos de cocción en Parriwatt**
- 4 Asado Ventanita a la Parriwatt 400**
- 5 Calamares rellenos de espinaca**
- 6 Bondiola desmechada a la Parriwatt**
- 7 Pollo a la Parriwatt**
- 8 Brochetas de lomo, panceta y morrón**
- 9 Costillar de asado en Parriwatt 800**
-  **10 Picaña en Parriwatt 600**
- 11 Pencas de salmón en Parriwatt 600 Inox**
- 12 Pizza a la Parriwatt**
- 13 Colita de cuadril, bife de chorizo, choris y morrones rellenos**
- 14 Pernil entero**
- 15 Matambre a la pizza**
- 16 Tomahawk**
- 17 Cochinitillo a la Parriwatt 800**
- 18 Bandeja de Teflón**





Tabla de tiempos de cocción en Parriwatt

Los tiempos pueden variar según el grosor de cada corte y punto de cocción preferida.

Corte	Tiempo del primer lado	Tiempo del segundo lado
Asado de centro	1h 25m (costillas)	1h
Asado banderita	20m	10m
Entraña	25m (lado del cuero)	15m
Colita de cuadril	1h	35-45m
Matambre	20-25m	10-15m
Bife de chorizo entero	1h 15m	45-50m
Chorizos	25-30m	15-20m
Vacío	50m (lado del cuero)	35-40m
Cochinillo (hasta 5kg)	1h 30m (costillas)	1h - 1h 15m
Cochinillo (5 a 10kg)	1h 45m (costillas)	1h 30m - 1h 45m
Picaña	45-50m	25-30m
Pollo (Corte Ranita)	1h	30m - 1h 45m

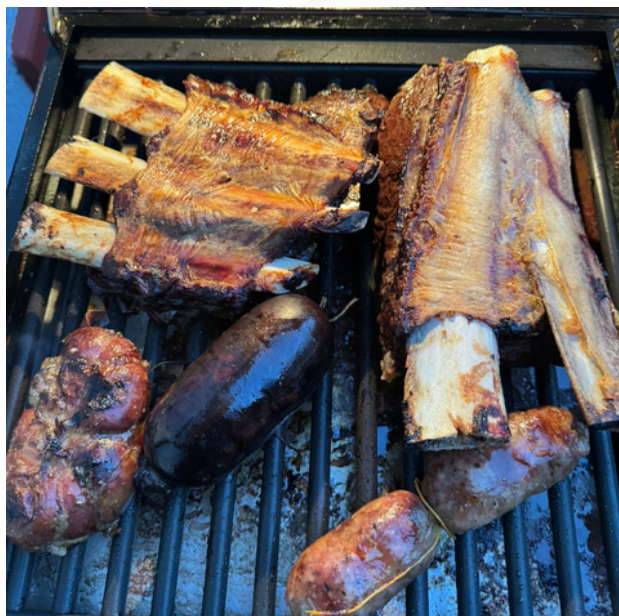




ASADO VENTANITA A LA PARRIWATT 400

Lo más importante: la calidad de la carne

Para un asado inolvidable, asegurate de elegir un corte de buena calidad, con un equilibrio ideal entre carne y grasa para que quede bien tierno y sabroso.



Ingredientes:

- 1 asado ventanita
- Sal gruesa
- Salmuera (opcional).

Paso a paso:

- 1 Salado:** Salamos el corte del lado de las costillas y dejamos reposar.
- 2 Precalentado:** Encendemos la Parriwatt 400 y la dejamos calentar 10 minutos con las resistencias superiores e inferiores encendidas.
- 3 Primer cocción:** Apagamos las resistencias de arriba y colocamos el asado del lado de las costillas. Cocinamos durante 1 hora y 15 minutos, hidratando con salmuera cada 10 minutos si se desea.
- 4 Vuelta y dorado:** Damos vuelta el corte y cocinamos por 35 minutos más. En los últimos 5 minutos, encendemos el grill superior para lograr un dorado espectacular.

¿Cómo saber si está listo?

Si la costilla se desprende fácilmente, la carne está en su punto justo: tierna, jugosa y con un dorado crocante irresistible.





CALAMARES RELLENOS DE ESPINACA EN PARRIWATT 600 INOXIDABLE

Una receta fácil y deliciosa para innovar en la cocina con Parriwatt.

Ingredientes:

- 4 tubos de calamar
- 1 taza de espinaca fresca picada
- 1 cebolla morada, picada finamente
- 1 cebolla blanca, picada finamente
- Queso crema (cantidad a gusto)
- Mozzarella rallada (cantidad a gusto)
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva



Paso a paso:

- 1 Preparación del calamar:** Hervimos los tubos de calamar en agua por unos minutos para ablandarlos.
- 2 Salteado:** En una sartén, salteamos la espinaca, cebolla morada y cebolla blanca con un poco de aceite de oliva. Salpimentamos.
- 3 Relleno:** Incorporamos el queso crema y la mozzarella rallada a la mezcla de espinaca.
- 4 Armado:** Rellenamos los calamares con la mezcla y los cerramos con palillos.
- 5 Cocción en Parriwatt:** Precalentamos la Parriwatt y cocinamos 20 minutos de un lado y 15 minutos del otro.

Tips del chef:

Agregá pimientos asados o champiñones al relleno para más sabor. Acompañá con ensalada fresca o papas al vapor.





BONDILA DESMECHADA A LA PARRIWATT

Una receta tierna y jugosa, perfecta para sándwiches o tacos

Ingredientes:

- 1 bondiola entera (2-3 kg)
- 3 tazas de vino tinto
- 5 cucharadas de miel
- Sal a gusto

Paso a paso:

1 Marinado: Colocamos la bondiola en un recipiente, la cubrimos con el vino tinto y la untamos con miel. Dejamos reposar.

2 Precalentado: Encendemos la Parriwatt y la dejamos calentar 10 minutos con las resistencias superiores e inferiores encendidas.

3 Cocción: Colocamos la bondiola en una bandeja dentro de la Parriwatt. Cocinamos por 3 horas, manteniendo ambas resistencias encendidas.

4 Desmechado: Al finalizar la cocción, desmechamos la carne con un tenedor y servimos.

Se desarma sola. Un clásico fácil con Parriwatt.





POLLO A LA PARRIWATT

Receta compartida por Cari Greco

Ingredientes:

- 1 pollo entero
- Sal a gusto
- Jugo de limón fresco
- 2 limones cortados a la mitad



Paso a paso:

1 Preparación:

- Cortamos el pollo tipo "ranita".
- Lo sazonamos con sal y jugo de limón.
- Dejamos reposar 1 hora.

2 Cocción inicial:

- Precalentamos la Parriwatt 10 minutos.
- Colocamos el pollo con la piel hacia arriba sobre las resistencias inferiores.
- Cocinamos por 1 hora.
- Agregamos los limones cortados sobre la parrilla y los cocinamos 15 minutos.

3 Cocción final:

- Exprimimos el jugo de los limones sobre el pollo.
- Damos vuelta y cocinamos entre 15 y 30 minutos más, según el punto deseado.

Tips del chef:

Para un toque ahumado, colocá papel aluminio con los jugos de cocciones anteriores en la bandeja de desgrase.



VER RECETA EN
YOUTUBE





BROCHETAS DE LOMO, PANCETA Y MORRÓN

Un clásico fácil y rápido para compartir.

Ingredientes:

- 500 g de lomo en cubos
- 1 morrón rojo en trozos
- 1 cebolla en trozos
- 200 g de panceta en tiras



Paso a paso:

- 1 Armado:** Envolvemos los cubos de lomo con panceta y los intercalamos con morrón y cebolla en los palillos.
- 2 Precalentado:** Encendemos la Parriwatt y la dejamos calentar 10 minutos.
- 3 Cocción:** Cocinamos 1 hora, girando las brochetas cada tanto para dorarlas bien.



VER RECETA EN
YOUTUBE





Costillar de Asado en la Parriwatt 800

Para un asado bien argentino, el costillar es un clásico que nunca falla. Con la Parriwatt 800, logramos una cocción lenta y pareja, sin humo y con todo el sabor de siempre.

Ingredientes:

- 1 costillar de asado (aprox. 5 kg)
- Sal gruesa a gusto
- Salmuera (opcional, para hidratar)

Preparación

- 1** Precalentar la Parriwatt 800 durante 10 minutos con las resistencias superiores e inferiores encendidas.
- 2 Salado:** Salar el costillar del lado de los huesos y dejar reposar unos minutos.
- 3 Primera cocción:** Apagar las resistencias superiores y colocar el costillar con los huesos hacia abajo. Cocinar durante 1 hora y 30 minutos. Se puede hidratar con salmuera cada 20 minutos.
- 4 Vuelta y dorado:** Dar vuelta la pieza y cocinar 1 hora más. En los últimos 10 minutos, encender el grill superior para lograr un dorado crocante.
- 5 Punto ideal:** La carne se despegá fácilmente del hueso y está jugosa por dentro.





Picaña en la Parriwatt 600

Un corte noble y jugoso que en la Parriwatt se cocina a fuego lento para lograr una textura perfecta.

Ingredientes:

- 1 picaña (aprox. 1,5 kg)
- Sal gruesa
- Pimienta negra molida

Preparación

- 1** Precalentar la Parriwatt 600 durante 10 minutos con ambas resistencias encendidas.
- 2 Salado:** Salar la picaña y dejar reposar 5 minutos.
- 3 Cocción lenta:** Apagar la resistencia superior y colocar la picaña con la grasa hacia abajo. Cocinar 50 minutos.
- 4 Dar vuelta:** Cocinar del otro lado 25 minutos más.
- 5 Finalización:** Encender la resistencia superior en los últimos 5 minutos para lograr un dorado crocante.

Consejo: Para un extra de sabor, se puede marinar con chimichurri antes de cocinar.



VER RECETA EN
YOUTUBE





Pencas de Salmón en la Parriwatt 600 Inox

Para quienes buscan opciones más livianas.

Ingredientes:

- 2 pencas de salmón
- Sal y pimienta a gusto
- Jugo de limón
- Aceite de oliva

Preparación

- 1** Precalentar la Parriwatt 600 Inox durante 10 minutos.
- 2** Condimentar el salmón con sal, pimienta y jugo de limón.
- 3** Cocinar con la piel hacia abajo durante 25 minutos.
- 4** Dar vuelta y cocinar 15 minutos más.
- 5 Último toque:** Encender la resistencia superior en los últimos 5 minutos para dorar la superficie.

Servir con ensaladas frescas o papas al vapor.





Pizza a la Parriwatt con Masa Casera

Para una pizza rústica con base crujiente y dorada en la parrilla

Ingredientes:

Para la masa:

- 500 g de harina 000
- 10 g de sal
- 5 g de azúcar
- 15 g de levadura fresca
- 300 ml de agua tibia
- 30 ml de aceite de oliva

Para la cobertura:

- 150 g de salsa de tomate
- 250 g de mozzarella
- Orégano a gusto
- Aceitunas negras o verdes
- Ingredientes adicionales a elección (jamón, morrón, cebolla, etc.)



Preparación

1 Preparar la masa:

- Disolver la levadura en el agua tibia junto con el azúcar y dejar reposar 10 minutos hasta que espume.
- En un bowl, mezclar la harina con la sal y agregar la levadura activada y el aceite de oliva.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y elástica.
- Cubrir con un paño y dejar levar 1 hora hasta que duplique su tamaño.

2 Armar la pizza:

- Estirar con la mano dándole forma rústica. No hacerla demasiado fina para que no se deslice entre las resistencias.

3 Precalentar la Parriwatt por 10 minutos con ambas resistencias encendidas (vamos a cocinar la pizza con ambas resistencias prendidas).

4 Cocinar la masa sobre la parrilla:

- Colocar la masa directamente sobre la parrilla y cocinar 5 minutos.

5 Agregar la cobertura:

- Esparcir la salsa de tomate y la mozzarella.
- Agregar los ingredientes adicionales y espolvorear con orégano.

6 Cocinar hasta el gratinado perfecto.





Colita de cuadril, bife de chorizo, choris y morrones rellenos en la Parriwatt 400

Un clásico argentino con el toque especial de Parriwatt

Ingredientes:

- 1 colita de cuadril (1,5 kg aprox.)
- 1 trozo entero de bife de chorizo
- 2 chorizos
- 2 morrones grandes
- 4 huevos
- 150 g de queso rallado
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta a gusto



Preparación

1 Precalentar la Parriwatt 400 por 10 minutos con ambas resistencias encendidas.

Cocinar únicamente con la parrilla inferior todos los cortes.

2 Cocinar la colita de cuadril:

- Salar la colita y colocarla en la parrilla.
- Cocinar por 1 hora, dar vuelta y cocinar 35 minutos del otro lado.

3 Bife de chorizo:

- Cocinar 1 hora y 15 minutos de un lado y 35 minutos del otro.
- *Para un sellado perfecto, encender la resistencia superior los últimos 5 minutos.*

4 Cocinar los chorizos:

- Colocarlos junto a la carne y cocinarlos 35 minutos, girándolos a la mitad del tiempo.

5 Preparar los morrones rellenos:

- Cortar los morrones al medio y retirar las semillas.
- Mezclar los huevos con el queso, el ajo picado, sal y pimienta.
- Rellenar los morrones y cocinarlos en la parrilla por 20 minutos, *encender la resistencia superior los últimos 5 minutos hasta que el queso gratine.*





Pernil entero en la Parriwatt

Para eventos y reuniones familiares, con cocción lenta y jugosa.

Ingredientes:

- 1 pernil de cerdo (4-5 kg)
- 200 ml de jugo de naranja
- 4 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de mostaza
- Sal y pimienta a gusto
- 1 ramita de romero



Preparación

1 Marinar el pernil:

- Mezclar el jugo de naranja, miel, mostaza, ajo, sal y pimienta.
- Frotar bien el pernil y dejar marinar mínimo 2 horas (idealmente toda la noche).

2 Precalentar la Parriwatt por 10 minutos con ambas resistencias encendidas.

3 Cocinar el pernil:

- Colocar el pernil en la bandeja de la Parriwatt con las resistencias inferiores encendidas.
- Cocinar 4 horas, girándolo cada 60 minutos y pincelando con la marinada.

4 Dorado final:

- Encender la resistencia superior los últimos 15 minutos para lograr un dorado crocante.

Consejo: Acompañar con salsas como barbacoa o criolla para potenciar el sabor.





Matambre a la pizza en la Parriwatt

Ingredientes:

- 1 matambre de novillo (1,5 kg)
- 200 ml de leche
- 200 g de salsa de tomate
- 300 g de mozzarella
- Orégano y ají molido a gusto
- 1 diente de ajo picado
- Sal y pimienta a gusto



Preparación

1 Tiernizar el matambre:

- Colocar el matambre en una bandeja con la grasa hacia abajo.
- Cubrir con leche y dejar reposar 1 día en la heladera para ablandarlo.

2 Precalentar la Parriwatt por 10 minutos.

3 Cocinar el matambre:

- Salar y colocar en la parrilla con la grasa hacia abajo.
- Cocinar 20 minutos con la resistencia inferior encendida.
- Dar vuelta y cocinar 5 minutos más.

4 Agregar la cobertura:

- Untar con la salsa de tomate, ajo picado y orégano.
- Agregar la mozzarella y cocinar 10 minutos con la resistencia superior encendida hasta gratinar.

Consejo: Para un extra de sabor, agregar morrones asados y aceitunas negras antes de gratinar.





Tomahawk en la Parriwatt

El corte premium, con el mejor sellado y jugosidad.

Ingredientes:

- 1 tomahawk de 1,2 kg
- 2 cucharadas de manteca
- 1 ramita de romero
- 2 dientes de ajo picados
- Sal gruesa y pimienta negra a gusto



Preparación

1 Precalentar la Parriwatt por 10 minutos con ambas resistencias encendidas.

2 Cocinar el tomahawk:

- Salar la carne y colocar en la parrilla.
- Cocinar 25 minutos de un lado con la resistencia inferior encendida.
- Dar vuelta y cocinar 15 minutos más.

3 Dorado y sellado final:

- Derretir la manteca con ajo y romero.
- Pincelar la carne y cocinar 5 minutos más con la resistencia superior encendida.

Consejo: Dejar reposar 5 minutos antes de cortar para que los jugos se redistribuyan.





Cochinillo a la Parriwatt 800

Un clásico bien dorado y jugoso, con la precisión de Parriwatt

Ingredientes:

- 1 cochinillo de 4-5 kg
- 100 g de manteca derretida
- 4 dientes de ajo picados
- 1 ramita de romero
- 1 cucharada de sal gruesa
- Pimienta negra a gusto



Preparación

1 Precalentar la Parriwatt 800 por 10 minutos con ambas resistencias encendidas.

2 Cocinar el cochinillo:

- Untar la carne con la manteca derretida y frotar con ajo, romero, sal y pimienta.
- Colocar el cochinillo con el cuero hacia abajo y cocinar 1 hora 30 minutos con la resistencia inferior encendida.

3 Dar vuelta y continuar la cocción:

- Girar el cochinillo y apoyarlo del lado de las costillas.
- Cocinar 1 hora 10 Minutos más con la resistencia inferior.

4 Dorado final:

- Para lograr una piel crocante, encender las resistencias superiores en los últimos 25 minutos.

Consejo: *Para un extra de sabor, rociar con jugo de limón en los últimos minutos de cocción.*



VER RECETA EN
YOUTUBE





Bandeja de Tela de Teflón Anti-adherente Parriwatt



¿Qué podés cocinar con la bandeja de teflón?

- ✓ Huevos revueltos, fritos o en omelette
- ✓ Vegetales salteados (zucchini, berenjenas, champiñones, cebolla, morrones)
- ✓ Alimentos en cubos o pequeños trozos, como pollo, carne, tofu o mariscos
- ✓ Quesos derretidos sin riesgo de que se adhieran
- ✓ Salsas y reducciones

Beneficios de usar la Bandeja de Teflón en tu Parriwatt

- ✓ Protege el teflón original de la parrilla, evitando rayones o desgaste prematuro
- ✓ Fácil de limpiar: solo un paño húmedo y listo
- ✓ Resistente a altas temperaturas, diseñada para un uso seguro en la Parriwatt
- ✓ Cocina sin humo ni residuos



VER EN
YOUTUBE





INDUSTRIA ARGENTINA



25 años de experiencia avalan a RESISTENCIAS MAR DEL PLATA como una empresa líder en la fabricación de resistencias eléctricas y equipos gastronómicos eléctricos navales, industriales y comerciales.



WHATSAPP

223 6851291

223 5442271

11 26860148



WWW.PARRIWATT.COM



UBICACION

GABOTO 3545, MAR DEL PLATA



/parriwatt



info@parriwatt.com



Sistema de Gestión de
Calidad certificado bajo
normas ISO 9001



ENVIOS A TODO EL PAÍS