

/ . !

~~RECETA~~ > 45

"Q<=0O 28H=O=5?@5<5<5640=D07A88B;528B9-45755BQ>B0@+0 3034>45;05B18050;L=>.



"	"	!"	" "#
15 <8=	35 <8=	6	180 °C

=3@5485=BK

500 g A?5;0O 28H=O (A :>AB>G:>9, ?>-D@0=FC7A:8) **3 ud** :@C?=K5 O9F0 :>=<=0B=>9 B5<?5@0BC@K
100 g 15;K9 A0E0@ **80 g** <C:0 4;O 2K?5G:8, ?@>A5O==0O
30 g <>;>BK9 <8=40;L (CA8;8205B =>BC 28H=Q2>9 :>A58Gr8)F5;L=>5 <>;>:>
100 ml A;82:8 4;O 3>B>2:8 (18-35% 68@=>AB8) **1 ud** 0?5;LA8= A >AB0- ;0=:8 (F54@0)
1 cda :8@H 8;8 1@5=48 (?> 65;0=8N) **20 g** <0A;> 4;O A<07:8 A:>2>@>4K
1 cda A0E0@=0O ?C4@0 4;O ?@8AK?:8 ?@8 ?>40G5

(038

1 !" ", \$ " ,C" ", 180 °

07>1a6B5=0=04>A0A8;871855Q0B54B5Q05=09180B20-25073>C0N50A024B5A2>2A620B;2058B50C085B-0@56

2 ", " % #",

7159B5 O9F0 A A0E0@>< 4> ;Q3:>9 ?5=K. >102LB5 ?@>A5O==CN <C:C 8 <>;>BK9 <8=40;L, 27159B5 4> 8AG57=>

3

" , ! " , ! #

>AB02LB5 ?CABCN GC3C==CN A:>2>@>4C 2 :0<04> =0 5 <8=CB, GB>1K =01@0BL 60@ A=87C. >AB0=LB5 2 ?5@

4

+ " , (.

!=>20 :>@>B:> 27159B5 :@5< 8 <54;5==> 2K;59B5 =0 28H=N, ?>:0 >=0 ?>GB8 =5 A:@>5BAO —25@ECH:8 4>;6=K 2

5

' , 35 " + / +(#

>AB02LB5 A:>2>@>4B:0K25BQ@K=04 4BD2:B>@4<;0DCB8>9B5=0<04>:500 35;<88BK5@8 E8@B@ 4@>68B,

6

" +% 15 , ! % / # , ' " +

!=8<8B5 A:>2>@>4C 2 ?5@G0B:5 8 409B5 >B4>E=CBL 15 <8=CB: .;0DCB8 >AO45B 8 AB018;878@C5BAO 2 ?;>B=C

!@254KB>@0

- B45BL=IKY=54Q6>55B@>0<5@K<0=0C7B8FD<564ONH53>2B7BCE7;4>@KH5@,5756Q-AK2>@>4K. 0:@5?8B5 IC?
- =5 A57>=0 28H=8 70<5=8B5 :@0A=>9 A;82>9 157 :>AB>G:8 =0 G5B25@B8=:8, 01@8:>A>< 8;8 GQ@=K< 28=>3@04
- A;8 C18@05B5 :>AB>G:8 (A 45BL<8 8;8 >AB>@>6=K<8 3>ABO<8), 4>102LB5 2 :@5< 425-B@8 :0?;8 M:AB@0:B0 3>@

!4085365B85

Big Green Egg Large

Large mantiene 180 C indirecto estable para cuajar el clafoutis en sartén para 6.

mikamado.es/ru/kamados/big-green-egg-large

Big Green Egg ConVEGGtor — Large

Deflector para hornear el clafoutis al indirecto sin quemar la base.

mikamado.es/ru/accesorios/bge-conveggtor-large

Petromax FP35

Sartén de hierro que reparte el calor y cuaja la crema con las cerezas.

mikamado.es/ru/accesorios/petromax-skillet-fp35

InkBird IBT4XS Bluetooth

Mantener los 180 C indirectos para que el centro quede entre flan y bizcocho.

mikamado.es/ru/accesorios/inkbird-ibt-4xs

>=K9@5552B:u/recetas/clafoutis-cerezas-sarten-hierro-kamado

0:A00AB=nikamado.es@?>9C7@B3@BA4N A ?>4E>4OI8E ?>:C?>:. 57 4>?>;=8B5;L=KE 70B@0B 4;O 20A.