



HUEVOS RANCHEROS ON THE GRILL

Prep time: 20 minutes

Difficulty: 3/5

Serves: 8

Cook time: 60 minutes total

INGREDIENTS

8 soft shell tortillas
4 bell peppers
½ pound (.23 kg) ground beef
2 tablespoons of paprika
1 tablespoon of chili powder

1 teaspoon cumin
1 Vidalia onion sliced
8 eggs
1 cup shredded cheddar cheese

FOR THE GARNISH

Limes
Chopped fresh red cabbage
Avocado sliced
Sour Cream
Salsa

FOR THE RICE

1 cup brown rice
2 cups water

FOR THE BEAN MEDLEY

1 can of mixed beans drained
1 can of diced tomatoes drained
1 can black beans drained rinsed
1 can corn drained
1 diced jalapeno pepper

3 tablespoons olive oil
3 tablespoons white vinegar
3 tablespoons honey
Chopped cilantro
Black pepper

We recommend the following accessories; any Broil King® exact-fit griddle or a heavy cast griddle. Broil King® exact-fit cast wok or a sealed bottom pot or skillet.

Preheat the grill on MEDIUM-HIGH, center two burners only. Cut the peppers in half leaving the stem intact if possible, remove the seeds and pith, set peppers aside. In a large stainless bowl mix the Bean Medley ingredients together. Mix spices into the ground beef by hand or in a mixer. On the side burner in a medium sized pot add 1 cup brown rice and 2 cups water, place lid and cook until rice is tender.

Open the grill and reduce heat to MEDIUM 350-400°F (177-204°C). Spray or baste the griddle with cooking oil. Start frying the ground beef on half of the griddle, sauté the onions on the other half, add oil to onions as necessary to help caramelization and prevent burning. Pour bean medley into the wok, stir regularly, heat will be most intense on the lit burner side. Cook beef until browned, onions until caramelized. Approximately 20 minutes.

Stuff the pepper halves layer by layer. Rice, ground beef, onions, beans. Pack tightly leaving an impression large enough to hold an egg. Roast stuffed peppers on the griddle on medium for 30 minutes. Crack an egg into the impression, continue to roast until the egg is cooked over easy. Cover with cheese in the final minutes to allow it to melt.

In those final minutes turn up the heat under the remaining cooking grid to HIGH 500°F (260°C), use the heat to quickly toast sear marks into the tortillas. Plate in layers tortilla, garnishes like cabbage, avocado, sour cream, the stuffed pepper, salsa on top. More beans on the side. Dig in and break that gooey yolk ovetop of those savory ingredients and crisp tortilla. ¡Buen provecho!

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



HUEVOS RANCHEROS SUR LE GRIL

Temps de préparation : 20 minutes

Difficulté : 3/5

Sert : 8

Temps de cuisson : 60 minutes au total

INGRÉDIENTS

8 tortillas souples
4 poivrons
½ livre de bœuf haché (0,23 kg)
2 cuillères à soupe de paprika
1 cuillère à soupe de poudre de chili

1 cuillère à café de cumin
1 oignon Vidalia tranché
8 œufs
1 tasse de fromage cheddar râpé

POUR LA GARNITURE

Limes
Chou rouge frais haché
Avocat en tranches
Crème sure
Salsa

POUR LE RIZ

1 tasse de riz brun
2 tasses d'eau

POUR LE MÉLANGE DE HARICOTS

1 boîte de haricots mélangés égouttés
1 boîte de tomates en dés égouttées
1 boîte de haricots égouttés noirs rincés
1 boîte de maïs égoutté
1 piment jalapeno en dés

3 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
3 cuillères à soupe de miel
Coriandre hachée
Poivre noir

Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires suivants ; une plaque chauffage Exact-fit de Broil King^{MD} ou une plaque de cuisson en fonte lourde. Wok Exact-Fit de Broil King^{MD} ou une casserole ou poêle à fond soudé.

Préchauffez le gril à feu MOYEN-VIF, les deux brûleurs du centre seulement. Coupez les poivrons en deux, laissant la tige intacte si possible, enlevez les graines et la moelle, et mettez les poivrons de côté. Dans un grand bol en acier inoxydable, combinez les ingrédients du mélange de haricots. Ajoutez les épices dans le bœuf haché à la main ou dans un mélangeur. Dans une casserole de taille moyenne sur le brûleur de côté, ajoutez 1 tasse de riz brun et 2 tasses d'eau, placez le couvercle et faites cuire jusqu'à ce que le riz soit tendre.

Ouvrez le gril et réduisez le feu à MOYEN 350-400° F (177-204° C). Pulvérisez ou badigeonnez la plaque à frire avec de l'huile de cuisson. Commencez à faire frire la viande hachée sur la moitié de la plaque à frire, faites sauter les oignons sur l'autre moitié, et ajoutez l'huile aux oignons au besoin pour aider à la caramélisation et éviter de brûler. Versez le mélange de haricots dans le wok et remuez régulièrement - la chaleur sera plus intense du côté du brûleur allumé. Faites cuire le bœuf jusqu'à ce qu'il soit doré, et les oignons caramélisés. Environ 20 minutes.

Farçissez les moitiés de poivrons couche par couche. Riz, viande hachée, oignons, haricots. Tassez-les, laissant un trou assez grand pour contenir un œuf. Rôtissez les poivrons farcis sur la plaque chauffante sur feu moyen pendant 30 minutes. Cassez un œuf dans le trou, et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que le œuf est cuit style tourné. Garnissez de fromage dans les dernières minutes pour le faire fondre.

Dans ces dernières minutes, augmentez la chaleur sous la grille de cuisson restante au maximum de 500° F (260° C), et utilisez cette chaleur pour rapidement créer des marques de grillade sur les tortillas. Étapez des couches de tortillas, les garnitures comme le chou, l'avocat, la crème sure, le poivron farci, et la salsa sur le dessus. Mettez plus de haricots de côté. Brisez le jaune d'œuf collant au-dessus des ingrédients savoureux et du tortilla croustillant. ¡Buen provecho !

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



HUEVOS RANCHEROS A LA PARRILLA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Nivel de dificultad: 3/5

Para 6 personas.

Tiempo de cocción: 60 minutos en total

INGREDIENTES

8 tortillas blandas
4 pimientos
½ libra (0,23 kg) de carne picada
2 cucharadas de páprika
1 cucharada de ají molido

1 cucharadita de comino
1 cebolla vidalia rebanada
8 huevos
1 taza de queso cheddar rallado

PARA LA DECORACIÓN

Limas
Repollo rojo fresco picado
Aguacate rebanado
Crema agria
Salsa

PARA EL ARROZ

1 taza de arroz integral
2 tazas de agua

PARA LA MEZCLA DE FRIJOLAS

1 lata de frijoles variados, escurridos
1 lata de tomates picados, escurridos
1 taza de frijoles negros, escurridos y enjuagados
1 lata de maíz, escurrido
1 jalapeño picado

3 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de vinagre blanco
3 cucharadas de miel
Cilantro picado
Pimienta negra

Le recomendamos los siguientes accesorios: cualquier plancha Broil King® exact-fit o una plancha pesada de fundición. Wok de fundición Broil King® exact-fit o una olla o sartén con fondo sellado.

Precalente la parrilla a MEDIUM-HIGH, usando solamente los dos quemadores del centro. Corte los pimientos por la mitad dejando el tallo intacto (si es posible), remueva las semillas y el centro, deje los pimientos a un lado. Mezcle todos los ingredientes para la mezcla de frijoles en un recipiente grande de acero inoxidable. Mezcle los condimentos con la carne picada con la mano o usando una mezcladora. En el quemador lateral, en una olla mediana, coloque 1 taza de arroz integral y 2 tazas de agua, colóquelo la tapa y cocínelo hasta que el arroz esté blando.

Abra la parrilla y reduzca el calor a MEDIUM 350-400 °F (177-204 °C). Rocíe o recubra la plancha con aceite de cocina. Comience friendo la carne picada en la mitad de la plancha, saltee la cebolla en la otra mitad, agregue aceite a la cebolla como sea necesario para que se caramelicé y no se quemé. Vierta la mezcla de frijoles en el wok, mezcle regularmente, el calor será más intenso del lado del quemador encendido. Cocine la carne hasta que esté dorada y la cebolla hasta que esté caramelizada. Aproximadamente 20 minutos.

Rellene las mitades del pimiento capa por capa. Arroz, carne picada, cebolla, frijoles. Compáctelos bien dejando un hueco lo suficientemente grande como para un huevo. Rostice los pimientos rellenos en la plancha a fuego mediano durante 30 minutos. Vierta un huevo dentro del hueco, siga rostizándolos hasta que el huevo esté cocido pero con la yema blanda. Cúbralo con queso a último momento para que se derrita.

A último momento, aumente el calor a HIGH 500 °F (260 °C) debajo de la rejilla de cocción restante, para crear marcas doradas en las tortillas. Coloque en el plato la tortilla, decoraciones como repollo, aguacate, salsa agria, el pimiento relleno con salsa amba. Más frijoles en el costado. Empiece a comer y rompa la yema del huevo para que se derrame sobre esos deliciosos ingredientes y la tortilla crocante. ¡Buen provecho!

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



HUEVOS RANCHEROS ON THE GRILL

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeit: 3/5

Portionen: 8

Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN

8 Tortillas
4 Paprika
250g Hackfleisch
2 EL Paprika Pulver
1 EL Chili Pulver

1 TL Cumin
1 Zwiebel, geschnitten
8 Eier
1 Tasse geriebenen Cheddar

FÜR DIE GARNIERUNG

Limetten
Rotkohl, gehackt
Avocado, geschnitten
Sour Cream
Salsa

FÜR DEN REIS

1 Tasse braunen Reis
2 Tassen Wasser

FÜR DIE BOHNEN

1 Dose gemischte Bohnen, abgegossen
1 Dose gewürfelte Tomaten, abgegossen
1 Dose schwarze Bohnen, abgegossen und gewaschen
1 Dose Mais, abgegossen
1 gewürfelte Jalapeno

3 EL Oliven Öl
3 EL Weißwein Essig
3 EL Honig
Gehackten Koriander
Schwarzen Pfeffer

Wir empfehlen folgende Zubehörteile:

Broil King® Gussplatten oder eine alternative schwere Gussplatte.
Broil King® Gusseiserner Wokeinsatz oder einen versiegelten Topf oder eine Pfanne.

Den Grill mit den beiden mittleren Brennern auf MEDIUM-HIGH vorheizen. Halbieren Sie die Paprika der Länge nach. Entfernen Sie die Samen, ohne dabei den Strunk zu entfernen und legen Sie die Paprika danach auf Seite. Mixen Sie in einer großen Schüssel die Zutaten für die Bohnen zusammen. Würzen Sie nun das Hackfleisch und vermengen es. Füllen Sie die Zutaten für den Reis in einen mittelgroßen Topf und stellen Sie diesen auf die Seitenkochplatte. Kochen Sie den Reis mit geschlossenen Deckel, bis er weich ist.

Öffnen Sie den Deckel des Grills, sodass die Hitze auf ca. 170-200°C sinkt. Sprühen oder streichen Sie etwas Öl auf die Gussplatte. Braten Sie das Hackfleisch auf einer Hälfte der Gussplatte und die Zwiebeln auf der andern Hälfte. Nutzen Sie etwas mehr Öl bei den Zwiebeln, damit diese karamellisieren und vor dem Anbrennen geschützt sind. Geben Sie die Bohnenmischung in den Wok und rühren Sie regelmäßig. Braten Sie das Hackfleisch bis es braun wird und die Zwiebeln, bis diese karamellisiert sind. Voraussichtlich ca. 20 Minuten.

Füllen Sie die Paprikahälften Schicht für Schicht mit Reis, Hackfleisch, Zwiebeln und Bohnen. Die Füllung darf auch etwas kompakter sein. Beachten Sie hierbei, dass noch eine Mulde für das Ei gebildet werden muss. Braten Sie die gefüllte Paprika auf der Gussplatte auf MEDIUM für ca. 30 Minuten. Schlagen Sie ein Ei in die vorbereitete Mulde und braten Sie die Paprika, bis das Ei leicht gekocht ist. Streuen Sie in den letzten Minuten den geriebenen Cheddar über die Paprika, sodass dieser noch zerläuft.

Drehen Sie die Brenner außerhalb der Gussplatte in den letzten Minuten auf HIGH (ca. 260°C). Nutzen Sie die Hitze, um ein Branding auf die Tortillas zu grillen. Belegen Sie die Tortillas nach Belieben mit den Bohnen, Avocados, Sour Cream und Salsa. Guten Appetit.

Broil King
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



EXACT FIT CAST IRON WOK

FEATURES

Made of heavy cast iron surrounded by a durable matte porcelain coating this wok is built to last. It does take some care, please see the seasoning instructions below to keep them lasting. Built specifically to fit front to back on your Broil King® grill, easy to move around with one or two of the Broil King® 60745 grid lifters.

USE INSTRUCTIONS

Remove one cooking grid section and replace it with the Broil King® cast wok. The wok will sit very close to the Flav-R-Wave™, for more intense heat remove the Flav-R-Wave™ and cook directly over the burner flame. Woks often need searing, even, intense heat to properly brown and sear foods cooked in them. Sear, sauté, roast. Can be used on top of the cooking grids as well.

CARE INSTRUCTIONS

Before cooking with your wok for the first time, wash it using a light detergent and water. Rinse then dry with a towel. Never air dry the wok or wash it in a dishwasher. Season your wok, ONLY USE HIGH SMOKE POINT OILS We recommend using one of these organic cold pressed cooking oils.

Avocado Oil - smoke point (260°C / 500°F)

Rice Bran Oil - smoke point (255°C / 500°F)

Canola Oil - smoke point (204°C / 400°F)

Apply oil generously to both sides of the wok. Coat every part thoroughly using a Broil King® oil mister or a silicone brush. Do not use salted fat such as margarine or butter. Non-stick cooking sprays are less effective as they burn off at low heat. Repeat this process each time you cook and your wok will last and perform for years.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



WOK EN FONTE EXACT FIT

CARACTÉRISTIQUES

Fabriqu  de fonte lourde et enduit de porcelaine matte durable, ce wok est conçu pour durer. Il faut faire attention, donc veuillez consulter les instructions d'assaisonnement ci-dessous pour assurer leur durabilité. Conçu spécifiquement pour reposer d'avant en arrière sur votre grill Broil King®MD, facile   déplacer avec un ou deux lève-grilles Broil King®MD 60745.

MODE D'EMPLOI

Enlevez une section de la grille de cuisson et remplacez-la par le wok en fonte de Broil King®. Le wok reposera très proche du Flav-R-Wave™C, et pour une chaleur plus intense, enlevez le Flav-R-Wave™C et faites cuire directement au-dessus de la flamme du brûleur. Les woks ont souvent besoin de chaleur intense, voire brûlante, pour bien dorer et faire saisir les aliments. Braisez, faites sauter, ou r tissez. Peut également être utilisé sur les grilles de cuisson.

CONSEILS D'ENTRETIEN

Avant de cuire sur votre grill   gaz pour la première fois, lavez les grilles avec de l'eau et un détergent léger. Rincez puis séchez avec une serviette. Ne jamais laisser les grilles sécher   l'air ou les mettre au lave-vaisselle. Assaisonnez votre wok, N'UTILISEZ QUE DES HUILES   POINT DE FUMÉE ÉLEVÉ Nous vous recommandons d'utiliser une de ces huiles de cuisson biologiques pressées   froid.

Huile d'avocat - point de fumée (260°C/500°F)

Huile de riz - point de fumée (255°C/500°F)

Huile de canola - point de fumée (204°C/400°F)

Appliquez de l'huile généreusement sur les deux côtés des grilles. Huilez chaque partie de grilles en fonte soigneusement avec un vaporisateur d'huile Broil King®MD ou un pinceau en silicone. Ne pas utiliser de graisses salées comme la margarine ou le beurre. Les aérosols de cuisson antiadhésifs sont moins efficaces car ils brûlent   feu doux. Répétez ce processus chaque fois que vous cuisinez et votre wok va durer et performer pour des années.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



WOK MEDIDA EXACTA DE HIERRO FUNDIDO

CARACTERÍSTICAS

Hecho de pesada fundición de hierro rodeada de un recubrimiento duradero de porcelana mate para que dure mucho tiempo. Necesita algo de cuidado, consulte las instrucciones de acondicionamiento de abajo para mantenerlo en forma. Construido específicamente para caber en todo el ancho de su parrilla Broil King®, fácil de mover con uno o dos elevadores de rejillas.

INSTRUCCIONES DE USO

Remueva una sección de rejillas de cocción y reemplácela por el wok de fundición Broil King®. El wok quedará muy cerca del Flav-R-Wave™. Para obtener un calor más intenso, remueva el Flav-R-Wave™ y cocine directamente sobre la llama del quemador. Los wok necesitan un calor intenso y parejo para dorar y saltear adecuadamente la comida que se cocine en ellos. Dorar, saltear, rostizar. Tamb n se puede usar sobre las rejillas de la parrilla.

INSTRUCCIONES DE CUIDADO

Antes de cocinar por primera vez en su wok, l velo con agua y un detergente liviano. S quelo con una toalla. Nunca lo deje secar al aire ni lo lave en el lavavajillas. Acondicione su wok. USE ÚNICAMENTE ACEITES CON ALTO PUNTO DE HUMO. Le recomendamos usar uno de estos aceites de cocina orgánicos prensados en frío.

Aceite de aguacate - punto de humo (260 °C / 500 °F)

Aceite de arroz integral - punto de humo (255 °C / 500 °F)

Aceite de canola - punto de humo (204 °C / 400 °F)

Recubra generosamente ambos lados del wok con aceite. Recubra bien todas las partes utilizando un rociador de aceite o un cepillo de silicona Broil King®. No use grasa con sal, como la margarina o la manteca. Los rociadores antiadherentes de cocina son menos efectivos ya que se queman a más baja temperatura. Repita este procedimiento cada vez que cocine y su wok le durar  y rendir  por muchos a os.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com



GUSSEISERNER WOKEINSATZ

EIGENSCHAFTEN

Hergestellt für die Ewigkeit aus massiven Gusseisen mit einer matten Porzellanbeschichtung. Ein wenig Pflege ist allerdings notwendig, bitte nutzen Sie hierzu die untenstehende Pflegeanleitung. Der Wok ist passgenau für Ihren Broil King® gefertigt und kann einfach mit dem Broil King® Gridlifter (60745) bewegt werden.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Entfernen Sie einen Grillrost und setzen Sie den Broil King® gusseisernen Wokeinsatz hinein. Der Wok wird sehr dicht über den Flav-R-Wave™ liegen, für intensivere Hitze können Sie den Verdampfer auch entnehmen. Woks benötigen eine sehr starke und gleichm Bige Hitze, um die Lebensmittel bestmöglich zu garen. Der Wok kann auch auf der Grillfläche genutzt werden.

PFLEGEHINWEISE

Bevor Sie den Wok das erste Mal benutzen, spülen Sie diesen mit mildem Spülmittel und klarem Wasser. Trocken Sie den Wok vollständig mit einem Handtuch. Den Wok niemals an der Luft trocken oder in die Geschirrspülmaschine legen. Ölen Sie Ihren Wok mit hitzebeständigem Öl. Verwenden Sie beispielsweise diese Öle:

Avocado Öl – Rauchpunkt bei ca. 260°C

Reis Öl – Rauchpunkt bei ca. 250°C

Raps Öl – Rauchpunkt bei ca. 220°C

Tragen Sie das Öl groBz gig auf beide Seiten des Woks auf. Achten Sie darauf, dass Sie alle Stellen des Woks mit Öl benetzen. Nutzen Sie hierzu einen  lspr her oder einen Silikonpinsel. Nutzen Sie keine gesalzene Fette.

Führen Sie diesen Vorgang nach jeder Benutzung durch, damit Ihnen Ihr Wok für viele Jahre Freude bereitet.

Broil King®
Great Barbecues Every Time

www.broilkingbbq.com