



Crear tu cocina de jardín perfecta

Tu jardín. Tu cocina. Tu estilo.

Una guía gratuita de Rhino-Pods

Por qué tu jardín merece una cocina de verdad

Te encanta cocinar al aire libre. No te gusta llevar todo dentro y fuera – la tabla de cortar, la sartén, el aceite, las especias, los platos, las ollas, los utensilios. Para cuando estás listo, ya estás cansado.

Una cocina de jardín no tiene que ser un proyecto. Solo una configuración sencilla y resistente que vive afuera (o que se guarda).

La cocina de jardín

7 cosas que lo hacen funcionar (solo o junto a tu barbacoa)

1. Una plataforma estable para tu cocina

Una mesa estable y una cocina de dos quemadores a una altura cómoda. No necesitas un horno. Solo necesitas calor en el que puedas confiar. Dos quemadores significan que puedes cocer arroz en uno y freír en el otro – o preparar dos guarniciones al mismo tiempo mientras la barbacoa se ocupa de la carne.

2. Una superficie sólida para preparar

¿Dónde cortas la cebolla? ¿Dónde pones la tabla de cortar? ¿Y las especias, las hierbas y un lugar para apoyar los utensilios? Una pequeña mesa sólida o una estación lateral junto a tu cocina cambia todo. De repente estás cocinando, no haciendo malabares.

3. Almacenamiento que hace que la preparación sea sencilla

Mantén una caja o contenedor dedicado para cocinar al aire libre. Dentro: un set de hierbas y especias (sal, pimienta, aceite, pimentón, gránulos de ajo), algunos utensilios (espátula, pinzas, cucharón) y batería de cocina que no te importe dejar fuera. Cuando quieras cocinar, coge una caja. Un solo viaje. Hecho.

4. Preparación sin complicaciones

La clave es: si no es rápido y fácil de montar fuera, no lo harás. Tener todo al alcance de la mano – o guardado en un solo lugar – evita los viajes de ida y vuelta y hace que toda la experiencia sea relajada y agradable.

5. Acceso al agua

El acceso al agua marca la diferencia. Hasta que no tienes un fregadero cerca, no te das cuenta de cuánto lo usas – lavarse las manos, enjuagar verduras, rellenar ollas. Un simple recipiente de agua o una jarra y un bol cambian todo.

6. Una papelera al alcance

Una bolsa de plástico colgada del borde de la mesa o metida en un bol. De repente no tienes que ir a casa cada cinco minutos. Parece pequeño. Cambia todo.

7. Un paño de cocina y un temporizador

Dos cosas que echarás de menos inmediatamente si las olvidas. El paño vive en tu caja de exterior. El temporizador vive en tu teléfono. De repente no tienes que correr a casa por ninguno de los dos.

Cocinar con dos quemadores + barbacoa

Tu barbacoa hace el papel principal: hamburguesas, salchichas, muslos de pollo, bistec. Tu cocina de dos quemadores hace los papeles secundarios: salsas, guarniciones, verduras y mantener caliente. **La fórmula ganadora:**

Quemador 1	Quemador 2	Barbacoa
Arroz o patatas	Verduras salteadas o champiñones	Carne o proteína principal
O: salsa (jugo, chimichurri)	O: judías con tomate o maíz	

6 recetas para tu cocina de jardín

(junto a o sin barbacoa)



1. Champiñones y cebollas al ajo (10 mins)

El topping perfecto para hamburguesas o perritos calientes

Corta las cebollas y los champiñones en rodajas. Saltéalos con mantequilla, ajo y tomillo. Mantén caliente a fuego lento mientras la barbacoa termina.



3. Arroz y guisantes en una sartén (20 mins)

Un acompañamiento ideal para pollo a la parrilla o cerdo especiado

Sofríe la cebolla y el ajo. Añade el arroz, los garbanzos o judías rojas en conserva, la leche de coco, el agua, el tomillo y el pimiento rojo o chile. Deja cocer a fuego lento durante 20 minutos.



5. Maíz a la plancha con lima y chile

Hierve el maíz en un quemador durante 5 minutos. Escurre, luego asa a la plancha en una sartén caliente en el segundo quemador. Pincela con mantequilla, lima, chile en polvo y cilantro.



2. Salsa chimichurri (sin cocción, 5 minutos)

Perfecta con bistec o pollo a la parrilla

Pica finamente el perejil, el ajo y el orégano. Añade aceite de oliva, vinagre de vino tinto, sal y copos de chile. Deja reposar mientras cocinas. Sirve en un bol al lado de la barbacoa..



4. Verduras salteadas (10 mins)

Perfectas con salchichas o pescado a la parrilla

Saltea calabacines en rodajas, pimientos o brócoli tenderstem con ajo y chile. Un chorrito de limón al final.



6. Judías a la barbacoa

Ninguna comida de barbacoa está completa sin ellas

Sofríe el bacon ahumado o el chorizo en dados. Añade las judías en conserva, una cucharada de salsa barbacoa y un chorrito de salsa Worcestershire. Deja cocer a fuego lento durante 10 minutos.

¿Sin barbacoa? ¡Sin estrés!

Cuatro cenas de un solo quemador



1. Pasta con mantequilla de ajo (10 minutos)

Hervir la pasta. Escurrir. En la misma sartén, derretir la mantequilla con el ajo machacado y una pizca de chile. Añadir la pasta. Mezclar con parmesano y un puñado de espinacas o guisantes congelados. La cena está lista.



2. Shakshuka de tomate y huevo (15 minutos)

Sofreír la cebolla y el ajo. Añadir 1 lata de tomates troceados, una cucharada de harissa o copos de chile y una pizca de azúcar. Cocer a fuego lento durante 5 minutos. Hacer 4 huecos en la salsa. Cascar un huevo en cada uno. Tapar y cocer durante 5 minutos hasta que los huevos cuajen. Servir con pan (pan de sartén, por supuesto).



3. Arroz frito crujiente (15 minutos)

Usar arroz sobrante (o cocer arroz instantáneo). Freír el bacon troceado, la salchicha o una lata de garbanzos en aceite hasta que estén crujientes. Llevar a un lado de la sartén. Cascar 2 huevos en el espacio vacío. Revolver. Añadir el arroz, la salsa de soja y las verduras congeladas que se deseen. Mezclar y freír hasta que esté caliente y crujiente en los bordes.



4. Salchichas y pimientos en una sartén (20 minutos)

Cortar las salchichas y los pimientos en rodajas. Freír juntos hasta que las salchichas estén cocidas y los pimientos estén tiernos. Añadir una lata de tomates troceados y un chorrito de salsa Worcestershire. Cocer a fuego lento durante 5 minutos. Servir sobre tostadas o con puré instantáneo.

Tres cenas de dos quemadores

1. Smashed Burgers con cebollas caramelizadas (para 4 personas)

Dos quemadores. Una plancha. Una sartén pequeña. Una cena épica.

Cebollas caramelizadas (sartén pequeña, fuego bajo – 20 minutos):

Cortar 2 cebollas grandes en rodajas finas. Derretir una nuez de mantequilla en la sartén pequeña. Añadir las cebollas y una pizca de sal. Cocinar a fuego lento durante 15–20 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén doradas, tiernas y dulces.

Añadir un chorrito de vinagre balsámico (o una pizca de azúcar) para dar más profundidad.



Smashed burgers (plancha, fuego alto – 10 minutos):

Formar 4 bolitas sueltas con 500g de carne picada (no trabajar demasiado). Calentar la plancha hasta que esté muy caliente – añadir un chorrito de aceite. Colocar las bolitas en la plancha y aplastarlas con una espátula (usar una cuchara de madera para presionar bien). Sazonar generosamente con sal y pimienta. Cocinar 2 minutos hasta que los bordes estén crujientes, luego dar la vuelta. Añadir una loncha de queso a cada hamburguesa – cocinar un minuto más. Tostar los panes en la plancha (lado cortado hacia abajo) durante 30 segundos.

Para servir: Pan, hamburguesa, queso, cebollas caramelizadas, salsa al gusto.

***Consejo:** Aplasta más fuerte. Cuanto más fina sea la hamburguesa, más crujientes serán los bordes. De eso se trata.*



2. Muslos de pollo a la plancha con arroz y guisantes

Para 4 personas. Dos quemadores. Una plancha.

Arroz y guisantes (cacerola, 20 minutos):

Hervir 1 taza de arroz en 2 tazas de agua (o caldo) con una pizca de sal. Cuando el arroz esté casi listo, añadir 1 taza de guisantes congelados. Tapar y dejar reposar 5 minutos fuera del fuego – se cocerán al vapor perfectamente.

Muslos de pollo a la plancha (plancha, 15 minutos):

Sazonar 4 muslos de pollo deshuesados con piel con sal, pimienta y pimentón ahumado (o cualquier mezcla de especias que tengas). Calentar la plancha a fuego medio-alto – añadir un chorrito de aceite. Colocar el pollo con la piel hacia abajo – presionar con una espátula para mantenerlo plano. Cocinar 5–6 minutos hasta que la piel esté dorada y crujiente. Dar la vuelta y cocinar otros 5–6 minutos hasta que esté bien cocido.

Para servir: Pollo sobre el arroz, rociar con los jugos de la sartén.

Consejo: Mantén la tapa del arroz una vez cocido – se mantendrá caliente mientras terminas el pollo.



3. Halloumi y Calabacín con aliño de limón y hierbas

Dos quemadores. Una plancha. Un bol.

Aliño de limón y hierbas (sin cocción – 5 minutos):

En un bol pequeño, mezclar: 3 cucharadas de aceite de oliva, el zumo de 1 limón, 1 diente de ajo machacado, 1 cucharadita de orégano seco (o hierbas frescas si tienes). Sazonar con sal y pimienta. Reservar.

Halloumi y calabacín a la plancha (plancha, 10 minutos):

Cortar 1 bloque de halloumi en rodajas de 1 cm de grosor. Cortar 1 calabacín en rodajas de 1 cm de grosor (o a lo largo). Calentar la plancha a fuego medio-alto – no hace falta aceite (el halloumi suelta su propia grasa).

Asar el halloumi 2–3 minutos por cada lado hasta que esté dorado y con marcas de la plancha. Asar el calabacín junto – 2–3 minutos por cada lado hasta que esté tierno y con marcas.

Colocar en un plato, rociar con el aliño y espolvorear con menta fresca o perejil si tienes.

Para servir: Caliente de la sartén, rociado con aliño. Raciones: 2 como plato principal, 4 como acompañamiento

Consejo: El halloumi pasa de dorado a quemado muy rápido. Vigílalo como un halcón

3 side sauces

(Porque la salsa hace la comida)

1. Mantequilla rápida de ajo y hierbas (2 minutos, sin cocción)

Perfecta para bistec, maíz, pan o derretida sobre verduras
Mezclar mantequilla blanda con ajo machacado, perejil picado y pimienta negra. Enrollar en film transparente y enfriar. Cortar una rodaja y ponerla sobre cualquier cosa caliente.



2. Salsa de yogur y menta (2 minutos, sin cocción)

Perfecta con pollo a la parrilla, cordero o verduras especiadas
Mezclar yogur griego, menta picada, zumo de limón, ajo machacado y una pizca de sal. Aclarar con un chorrito de agua.



3. Mayonesa picante (1 minuto, sin cocción)

Perfecta para hamburguesas, tacos o para mojar verduras a la plancha
Mezclar mayonesa, salsa picante, pimentón ahumado y un chorrito de lima.



Pan de sartén

Porque el pan fresco en el jardín es un flex

Tienes una cocina de dos quemadores. Tienes una sartén o una sartén de hierro fundido. Tienes 15 minutos. Tienes pan fresco.

'El pan de sartén no ganará un concurso de belleza. La parte superior queda pálida. La parte inferior se vuelve crujiente. Pero dale la vuelta en los últimos 2 minutos, o tuesta las rebanadas en la misma sartén, y olvidarás lo que un horno alguna vez hizo por ti.'

Una sartén de hierro fundido holandesa (horno) y tapa es la mejor para usar – pero una sartén o sartén de hierro fundido con una tapa de cualquier tipo servirá



Pan de sartén sin amasado (requiere 2-3 horas de reposo – o toda la noche)

Mezclar 3 tazas de harina, 1 cucharadita de sal, 1/2 cucharadita de levadura instantánea y 1,5 tazas de agua tibia. Remover. Dejar tapado 2-3 horas (o en la nevera durante la noche). Cuando estés listo para cocinar, calienta la sartén a fuego medio. Verter la masa en la sartén. Cubrir con una tapa o papel de aluminio. Cocinar 15 minutos. Dar la vuelta. Cocinar otros 10 minutos. Comer caliente con mantequilla, mantequilla de ajo (ver receta 7) o mojado en aceite de oliva.



Pan rápido de bicarbonato (sin espera – listo en 20 minutos)

Mezclar 2 tazas de harina, 1 cucharadita de bicarbonato, 1 cucharadita de sal y 1 taza de suero de leche (o leche normal + un chorrito de vinagre). Mezclar hasta que esté apenas combinado – no mezclar demasiado. Dar forma redonda. Calentar la sartén a fuego medio-bajo. Cocinar tapado durante 10 minutos. Dar la vuelta. Cocinar destapado otros 10 minutos. Golpear la base – debe sonar hueca.



Más ideas para pan de sartén!

1. Pan de sartén con ajo y queso

Preparar la masa rápida para el pan de bicarbonato. Antes de cocinarlo, aplanarlo ligeramente en la sartén. Presionar queso rallado (cheddar o parmesano) y ajo machacado sobre la superficie. Cocinar como se indica. Derretir mantequilla con más ajo y pincelar la parte superior una vez cocido.

2. Pan con hierbas y aceite de oliva

Añadir 1 cucharada de orégano seco, romero o tomillo a la masa no-knead antes del reposo. Al cocinar, verter aceite de oliva en la sartén antes de añadir la masa. La parte inferior queda crujiente como una focaccia.

3. Pan dulce de canela (desayuno o postre)

Añadir 2 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de canela a la masa de pan de bicarbonato. Después de cocinar, pincelar con mantequilla derretida y espolvorear con más azúcar y canela. Comer caliente con yogur o fruta estofada.

Consejo: Prepara la masa no-knead por la mañana. Déjala en un bol sobre la encimera. Cuando cocines fuera por la noche, tu pan está listo. Sin horno. Sin panadería. Solo tú y una sartén.

Algo dulce

(¡Porque a quién no le encanta el postre!)



Melocotones o piña a la plancha (5 minutos, un quemador)

Sabe a postre de restaurante

Cortar los melocotones por la mitad o la piña en rodajas. Asar con el lado cortado hacia abajo durante 2-3 minutos hasta que se caramelicen. Servir con yogur, helado o la mantequilla de ajo sobrante (confía en nosotros).



Pastel-pudín de chocolate a la plancha (15 minutos, un quemador)

Mezclar 1 taza de harina con levadura, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharadas de cacao en polvo, 1/2 taza de leche y 2 cucharadas de aceite o mantequilla derretida. Verter en una sartén ligeramente engrasada. Cubrir con una tapa. Cocinar a fuego muy bajo durante 12-15 minutos hasta que la superficie esté firme. Servir caliente – con yogur, helado o solo. Sin horno. Sin caja.

Algo de beber



Gran cantidad de té helado (5 minutos activos, sin cocina)

Perfecto para quienes conducen!!

Llena una jarra grande con agua fría. Añade 4 bolsitas de té, un limón en rodajas y un puñado de menta. Deja al sol durante 1-2 horas. Retira las bolsitas de té. Sirve con hielo.

El ritmo relajado de la cocina de jardín

Mientras la barbacoa se calienta:

Prepara las verduras, haz el chimichurri, prepara los quemadores.

Mientras la carne se cocina:

Empieza el arroz o los frijoles en un quemador. Empieza las verduras salteadas en el segundo.

Mientras la carne reposa:

Mantén los acompañamientos calientes a fuego lento. Monta todo. Llama a todos a la mesa.

Después de comer (el fuego sigue caliente):

¡Hora del postre! Mira las recetas de postres o incluso tuesta el pan sobrante con mantequilla y canela.

Una nota de nuestra parte

Construimos Rhino-Pods porque queríamos que todo esto fuera más sencillo.

Nuestro Cucinino puede contener la mayoría de las cocinas de dos quemadores, tiene un fregadero integrado – no se necesita alimentación externa. Se coloca perfectamente junto a cualquier barbacoa.

El Cambio tiene espacio para dos cocinas estándar y una zona de preparación doble adicional. Ambos se desmontan para su almacenamiento y duran toda una vida. Te da el espacio de preparación que tu jardín siempre ha necesitado.

Pero incluso sin nuestro equipo – empieza pequeño. Empieza con una buena cocina de dos quemadores y una superficie plana. Mantén una caja dedicada para cocinar al aire libre. Añade agua y una papelera.

Cuando cocines al aire libre, disfruta del momento. *Para eso es.*

Go cook something great outdoors.



...where will you take me?