



Höstzer®

— **15 receitas** —
para que você seja um
anfitrião de bons momentos

Sumário

Receitas com Carne	3
Frango na grelha	4
Choripán	6
Hambúrguer	9
Costelinha de porco ao molho barbecue	12
Peixe na brasa	14
Receitas Veg	17
Maionese Vegana	18
Legumes assados na grelha	20
Espetinho de carne de soja	23
Abobrinha grelhada	26
Hambúrguer de Shimeji	28
Receitas de Drinks	31
Margarita	32
Sangria	34
Caipirinha	36
Sex on the beach	38
Gin Tônica com alecrim e zimbro	40

Höstzer®

RECEITAS COM CARNE

A forma perfeita para o seu fogo



FRANGO NA GRELHA

Ingredientes

- 6 coxas de frango
- 2 colheres (chá) de pimenta-do-reino em grão esmagada
- 1 colher (chá) de orégano desidratado
- ½ colher (chá) de páprica picante
- 1 dente de alho esmagado
- ¼ xícara (chá) de vinagre de vinho tinto
- ¼ xícara (chá) de azeite de oliva
- Sal à gosto

Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes numa tigela (com exceção do frango) e misture bem;
2. Coloque as coxas de frango na tigela e as revista com a mistura;
3. Deixe-as de molho por 30 minutos;
4. Disponha as coxas de frango na grelha quando o fogo já estiver aceso;
5. Deixe dourar de todos os lados até que elas estejam assadas por completo;
6. Ao servir, regue-as com um fio de azeite.



CHORIPÁN

Ingredientes

- Para o lanche:

- 500gr de linguiça de pernil
- 04 pães francês
- Maionese e molho vinagrete (opcional)

- Para o molho/acompanhamento:

- 4 colheres de sopa de chimicurri desidratado
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de vinagre de vinho

Modo de preparo (molho chimichurri):

1. Comece pelo preparo do molho que vai acompanhar e dar todo o toque especial ao seu choripán! Para potencializar o sabor dele, vamos desidrata-lo 03 horas antes de usar, da seguinte forma: misture os ingredientes em um recipiente que possa ser fechado, leve à geladeira, e deixe hidratar por 03 horas antes de usar. Ao usar, misture-o bem!

Modo de preparo (lanche):

1. Coloque a linguiça para assar numa churrasqueira já aquecida;
2. Enquanto a linguiça assa, corte os pães e toste levemente com manteiga na brasa;
3. Depois de assada a linguiça, corte-a em pedaços menores (se necessário) e coloque no pão;
4. Disponha sobre a linguiça o molho chimichurri (seja generoso!), a maionese (opcional) e o vinagrete (opcional).
Feche seu lanche e aproveite!



HAMBÚRGUER

Ingredientes

- Para o hambúrguer:

- 1kg de carne moída (45% de fraldinha, 45% de costela bovina e 10% de gordura da costela)
- Pimenta do reino (a gosto)
- Sal grosso (a gosto)

- Para a cebola caramelizada:

- 2 unidades de cebola
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal

- Para a finalização do hambúrguer:

- 08 unidades de pão (à sua escolha)
- 200g de alface crespa
- 6 fatias de queijo prato ou queijo tipo cheddar
- 6 fatias finas de tomate
- Maionese, ketchup e mostarda (a gosto)

Modo de preparo (hambúrguer):

1. Na carne já moída, misture a pimenta do reino (opcional);
2. Divida a carne temperada em 8 bolinhas de 125g cada;
3. Com a ajuda de um aro ou na própria mão, molde os hambúrgueres;
4. Aperte bem para que o hambúrguer não quebre quando for grelhado. Cubra e reserve.

Modo de preparo (cebola caramelizada):

1. Corte as cebolas em meia lua, bem fininhas;
2. Derreta a manteiga em uma frigideira e refogue a cebola, com uma pitada de sal, até se tornar translúcida;
3. Adicione o açúcar e fique misturando até que o açúcar derreta e as cebolas fiquem totalmente carameladas. Se precisar, adicione mais manteiga durante o processo.

Finalização:

1. Em uma forma, coloque o sal grosso (de um lado dos hambúrgueres). Em seguida, disponha os hambúrgueres moldados na grelha (já bem quente) e salpique, do outro lado, o sal. Reserve um espaço na grelha para tostar os pães;
2. Enquanto os hambúrgueres assam, corte os pães e toste levemente as bases com manteiga. Depois, disponha maionese, ketchup e mostarda. Acrescente também a alface, a cebola caramelizada e o tomate;
3. Vire os hambúrgueres depois de alguns minutos. Do lado já assado, acrescente o queijo. Tire quando começar a derreter;
4. Feche o hambúrguer com a tampa do pão e aproveite!



**COSTELINHA DE
PORCO AO MOLHO
BARBECUE**

Ingredientes

- 1 peça de costelinha de porco (aprox. 01 kg)
- Molho barbecue (caseiro ou pronto)
- Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

1. Comece aquecendo seu forno a 180° C;
2. Tempere a costelinha com sal e pimenta e pimenta do reino. Espalhe por toda a carne;
3. Depois, com a ajuda de um pincel de cozinha, pincele a costelinha com molho barbecue por completa;
4. Coloque as costelinhas de porco em uma bandeja para forno e cubra com papel de alumínio;
5. Deixe a carne cozinhar por 1 hora, virando a costelinha depois dos primeiros 40 minutos;
6. Depois de 1 hora, tire o papel alumínio, suba a temperatura do forno para 200° C e deixe cozinhar por mais 15 minutos de um dos lados;
7. Tire do forno e pinte com um pouco mais de molho barbecue, e deixe-as por mais 15 minutos do outro lado;
8. Passado este tempo, as costelinhas de porco no forno com molho barbecue devem estar tostadas e deliciosas, prontas pra atacar!



PEIXE NA BRASA

Ingredientes:

- 1 limão galego
- ½ limão siciliano
- ½ limão Taiti
- 2 filés de tainha com a pele, sem escamas
- Sal grosso (suficiente para envolver todo o peixe)
- 1 colher de chá de sal fino
- 1 colher de sopa de semente de aroeira (pimenta rosa)
- Folhas de nabo
- Barbante
- 1 colher de sopa de azeite
- Mix de mini folhas a gosto
- Tomate assado

Modo de preparo:

1. Se possível, coloque uma chapa na churrasqueira em uma parte superior e encha de carvão, para tentar formar um forno com a churrasqueira, tendo carvão em cima e em baixo;
2. Corte os limões em fatias finas;
3. Tempere os filés com sal;
4. Disponha os limões fatiados por cima de uma das bandas do peixe;
5. Tempere o peixe com semente de aroeira (pimenta rosa);
6. Por cima dos limões coloque as folhas de nabo;
7. Coloque a outra banda do peixe por cima, formando sanduíche de peixe;
8. Deixe a parte da pele para fora;
9. Amarre o sanduíche de peixe com barbante;
10. Forre uma assadeira com sal grosso;
11. Coloque o peixe em cima do sal grosso;
12. Cubra o peixe com o sal grosso;
13. Borrife água por cima, para dar umidade;
14. Coloque a assadeira no forno da churrasqueira, entre as duas superfícies com carvão;
15. Asse por aproximadamente 1 hora, dependendo da intensidade do fogo;
16. Retire a assadeira da brasa com cuidado;
17. Retire o peixe do sal grosso, eliminando o excesso de sal que ficou preso;
18. Hidrate o peixe com azeite e sirva com a salada de mini folha e tomates assados.

Höster®

RECEITAS VEG

Experimente o novo todos os dias



MAIONESE VEGANA

Ingredientes:

- 3 xícaras de couve-flor
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1/3 de xícara de azeite
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- Pimenta a gosto

Modo de preparo:

1. Corte a couve-flor em pedaços pequenos;
2. Cozinhe até ficar bem macia;
3. Em um liquidificador, coloque a couve-flor cozida e os outros ingredientes;
4. Bata até adquirir uma mistura homogênea e com a consistência desejada.




LEGUMES ASSADOS NA GRELHA

Ingredientes

- 1 berinjela
- 1 abobrinha
- 1 pimentão vermelho
- 1 pimentão amarelo
- 3 tomates
- 6 batatas médias
- 5 cebolas médias
- Milho verde
- 200 g de cogumelos paris ou portobello
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de chá de sal
- ¼ colher de chá de pimenta do reino
- 2 dentes de alho amassadinhos
- Salsinha, manjericão e alecrim à gosto

Modo de preparo

- 1.** Corte a abobrinha, a berinjela e o milho em rodela de mais ou menos um dedo de espessura. Corte os pimentões em quatro partes e retire as sementes e os filamentos brancos. Corte as batatas e as cebolas ao meio. O restante irá inteiro para a grelha.
- 2.** Coloque o azeite, o suco de limão, o sal, a pimenta, o alho picado e as ervas em uma tigela grande e misture.
- 3.** Adicione os legumes à tigela e misture bem. Cubra e leve à geladeira por pelo menos 20 minutos ou até 2 horas.
- 4.** Adicione os vegetais mais densos primeiro, como a batata (envolva em papel alumínio para um cozimento mais rápido), o pimentão, a cebola e o milho. Cozinhe por 5 minutos e adicione o restante dos legumes à grelha.
- 5.** Cozinhe os legumes por 3-5 minutos de cada lado ou até dourar e ficar macio.
- 6.** Sirva morno ou em temperatura ambiente.



ESPETINHO DE CARNE DE SOJA

Ingredientes

- 3 xícaras de chá de água Sal
- Pimenta caiena
- Shoyo
- Cominho
- Sal a gosto
- 1 xícara de chá de PVT (Proteína Vegetal Texturizada) graúdo
- Cenoura
- Pimentão
- Cebola
- Maionese de soja ou de girassol
- Farinha de rosca

Modo de preparo

- 1.** Coloque a água e os temperos em uma panela e misture bem, o caldo deve estar bem temperado e puxado no sal para que a proteína pegue o gosto;
- 2.** Em seguida acrescente o PVT (Proteína Vegetal Texturizada) e leve ao fogo deixando ferver por aproximadamente 3 minutos;
- 3.** Escorra a proteína, espere esfriar e esprema para retirar o excesso de líquido;
- 4.** Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho do PVT e espete em palito um pedaço de cada legume e um de PVT, se o palito for grande repita os ingredientes;
- 5.** Depois que os legumes estiverem espetados passe-os na maionese e em seguida na farinha de rosca, arrumando-os em uma assadeira;
- 6.** Asse os espetinhos em forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam dourados.



ABOBRINHA GRELHADA

Ingredientes

- 1 abobrinha
- Azeite a gosto
- Sal a gosto
- Orégano a gosto

Modo de preparo

1. Corte a abobrinha ao meio, quadricule a polpa com a ponta da faca, fazendo cortes suaves para que, os temperos se espalhem por todo o alimento;
2. Tempere com o azeite, o sal e o orégano. Acomode numa grelha sardinheira e leve à churrasqueira em fogo;
3. Quando as abobrinhas estiverem douradas e cozidas, retire da churrasqueira e acomode num prato;
4. Sirva com fatias de pão;
5. Prato pronto é só servir e bom apetite;
6. O tempo de preparo depende do braseiro utilizado;
7. Vale lembrar que o fogo muito forte vai dourar por fora e não vai assar por dentro.



HAMBÚRGUER DE SHIMEJI

Ingredientes

- 400g de Shimeji (2 bandejas)
- ½ xícara de farinha de rosca (40g)
- ½ xícara de cebolinha picada (35g)
- ¼ xícara de farinha de trigo integral (35g)
- 1 colher de sopa de óleo vegetal (15ml)
- 1 colher de sopa de Shoyu (15ml)
- 4 dentes de alho (20g)
- 1 colher de chá de sal (5g)
- Pimenta do reino a gosto (opcional)

Modo de preparo

- 1.** Em uma panela grande, aqueça o óleo e adicione o alho descascado e picado. Refogue até dourar levemente;
- 2.** Separe o shimeji da penca com as mãos e lave rapidamente em água corrente para não absorver muita água. Seque com um pano de prato limpo para tirar o excesso de líquido;
- 3.** Transfira os cogumelos para a panela e adicione o sal, o shoyu e a pimenta do reino (opcional). Misture bem e deixe cozinhar. Para o hambúrguer ficar com textura e consistência perfeita, é necessário cozinhar o shimeji até a maior parte de sua água evaporar;
- 4.** Transfira o refogado para uma peneira e deixe escorrer o excesso de água até amornar;
- 5.** Em um processador adicione o shimeji, a cebolinha, a farinha de rosca e a farinha de trigo. Triture tudo até ficar homogêneo. Não bata os ingredientes por muito tempo, deixe a mistura mais rústica e grosseira para dar textura ao hambúrguer. A massa deve ficar úmida e ser possível de modelar sem se despedaçar com facilidade;
- 6.** Divida a massa em quatro partes iguais e modele os hambúrgueres;
- 7.** Em uma frigideira antiaderente, aqueça um fio de óleo e frite os dois lados do hambúrguer até dourar;
- 8.** Monte seu lanche do jeito que preferir e sirva ainda quente.

Höster®

RECEITAS DE DRINKS

Paixão de servir o melhor



MARGARITA

Ingredientes:

- 1 colher (café) de Sal Marinho
- 2 colheres (chá) de Licor Cointreau
- 3 colheres (chá) de Suco de Limão
- 1 fatia de Limão
- 1 dose de Tequila
- Gelo picado a gosto

Modo de preparo:

1. Esfregue a fatia de limão na borda de uma taça, coloque sal espalhado em um prato e encoste a borda da taça no prato para fazer a crosta de sal na taça;
2. Em uma coqueteleira, coloque o suco de limão, o licor, a tequila e os cubos de gelo;
3. Agite bem e despeje na taça eliminando as pedras de gelo.
4. Sirva e divirta-se!



SANGRIA

Ingredientes:

- 1 garrafa de vinho tinto seco
- 1 lata de refrigerante de limão
- 1 dose de licor de laranja
- ½ copo de suco de laranja
- 2 maçãs picadas
- 1 abacaxi picado (sem o miolo)
- 3 cravos-da-índia
- 1 canela em pó
- Açúcar a gosto
- Gelo picado a gosto

Modo de preparo:

1. Coloque as frutas numa jarra de vidro grande junto com o açúcar;
2. Adicione o suco de laranja, o vinho, os cravos, o refrigerante, o licor e o gelo;
3. Misture bem para dissolver todo o açúcar;
4. Enfeite a jarra com cascas de laranja/limão e sirva com a canela em pau.



CAIPIRINHA

Ingredientes:

- 50 ml de Vodka ou Saquê
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 6 uvas (de preferência sem semente)
- 2 rodelas de limão

Modo de preparo:

1. Em uma coqueteleira coloque as uvas e o açúcar;
2. Com um socador, macere as uvas até desmanchar;
3. Junte as fatias de limão, encha a coqueteleira de gelo e coloque a vodka ou o saquê;
4. Tampe e bata muito bem;
5. Sirva imediatamente.



SEX ON THE BEACH

Ingredientes

- 1 dose de vodka
- ½ dose de licor de pêssego
- 1 dose de suco de laranja
- 3 cubos de gelo
- ½ dose de xarope de groselha

Modo de preparo

1. Em uma coqueteleira, coloque a vodka, o licor, o suco de laranja e bata.
2. Adicione o gelo e misture.
3. Separe um copo de drink grande e despeje metade da groselha.
4. Transfira a mistura da coqueteleira para o copo e finalize com o restante da groselha.
5. Decore e sirva. Bom apetite.



**GIN TÔNICA COM
ALECRIM E ZIMBRO**

Ingredientes

- 50 ml de gin
- 1 ramo de alecrim
- 4 zimbros
- Água tônica
- Gelo

Modo de Preparo

1. Encha uma taça larga com gelo.
2. Coloque o gin, o ramo de alecrim e os zimbros levemente amassados.
3. Complete com água tônica.

**ANFITRIÃO
DE BONS
MOMENTOS**

