



“CONSEJOS UTILES” ASANDO POLLO *Horno Multifunción.*



1º- Prendemos el Horno con 2-3kg. de carbón mas o menos, con todos los tiros abiertos, para un pollo de 1,6Kg.



2º- Cuando el Horno esté a 200°C, adaptamos la parrilla de inox. en el Asador, y ponemos un recipiente con agua, colgamos el pollo en su percha y le colocamos la tapa de vidrio. Esperamos a que el Horno recupere su temperatura y cerramos los tiros superiores.



3º- Podemos añadirle al agua media botella de cerveza para darle un sabor suave al asado.



4º- Media hora antes de terminar el asado, retirar el recipiente con los jugos del pollo y reservar, volver a colgar el pollo para conseguir que coja un color mas dorado y la piel quede crujiente. También podemos trocear el pollo, y colocarlo unos minutos encima de la parrilla de inox. si os gusta mas asado .

“Fusionamos tradición y tecnología, para darle a sus asados todo el sabor de la brasa”

“La brasa de ayer con la rapidez de hoy.

“Así cualquiera, con nuestros Asadores Victoria.”

-----ok-----