



INSTRUCCIONES PARA COCINAR

“LECHAZO AL HORNO” EN ASADORES VICTORIA



PREPARACIÓN: 1º- Prendemos nuestro Asador introduciendo las pastillas destinadas a tal fin, y seguidamente echamos el carbón vegetal con los tiros superiores e inferiores abiertos.
2º- colocamos la parrilla porta líquidos en la posición intermedia del Asador, y esperamos a que el carbón este perfectamente avivado (color rojo vivo)



3º- Tapamos nuestro Horno y esperamos a que la temperatura esté entre 200 y 220°C.
4º- Una vez alcanzada la temperatura, introducimos la cazuela con el cordero, previamente salado, con 2 cm. de agua, y manteniendo la temperatura a unos 200°C



5º- Cuando el lechazo esté perfectamente dorado, le daremos la vuelta, añadiéndole más agua si fuese necesario + medio vaso de vino blanco, y esperamos a que coja el color característico del asado

Consejo: Colocando nuestro plato refractario entre la parrilla y la cazuela, conseguimos que el jugo resultante no se evapore, y el asado quede mas tierno.

*** Potenciando el sabor de los alimentos, con nuestros Asadores Victoria.**

-----ok-----