



V ASADOR
VICTORIA
naturalmente, cocina

POLLO A LA BRASA EN HORNO VICTORIA CON "ROASTER" DE CERÁMICA REFRACTARIA.



1º *Encendemos el asador, y esperamos a que el carbón esté bien prendido.*

2º *Incorporamos el módulo de asado, con la parrilla porta líquidos en el centro del módulo y el "Roaster" de cerámica encima de la misma.*



3º *Colocamos el pollo en la cerámica, y añadimos 1/2 litro de agua*

4º *Cerramos el Horno, manteniéndolo entre 170 y 200°C.*



5º *Si queremos darle más sabor, picamos 1 manzana y una cebolla, y la última media hora del asado la añadimos al jugo que nos está quedando del asado.*



6º *Frituramos el jugo con la manzana y la cebolla, y BUEN PROVECHO.*

** Con todo el sabor de la brasa. * Fusionando tradición y tecnología.*