



INSTRUCCIONES PARA COCINAR CON

“Roaster” de cerámica refractaria.



1º- Prendemos el asador con unos 2 kg de carbón vegetal aprox. 2º- Colocamos la parrilla de inox. en la posición más baja del asador, y esperamos a que el fuego esté al rojo vivo. 3º- introducimos el “Roaster” en el Asador con el pollo, capón, pavo, pato, etc... en posición de sentado, previamente limpio y salado, pudiéndole añadir pimienta negra molida, que le va muy bien.



4º- Seguidamente echamos agua, que puede ser mezclada con cerveza, más o menos 1 Litro. 5º- Cerramos nuestro Asador, y esperamos entre 1 y 2h. dependiendo del tamaño del ave.



6º- Media hora antes, podemos añadirle la guarnición (patatas,cebolla,manzana,etc...) si deseamos darle otro sabor al ave, pero solo con el agua y la cerveza + el aroma que deja la brasa le da un sabor espectacular a nuestro asado. 7º- Si queremos aumentar la temperatura, abrir un poco la tapa de vidrio, hasta conseguir la temperatura deseada. (Aconsejamos entre 150 y 200°C.)

CONSEJOS PRÁCTICOS

- No dejar sin líquido el “Roaster” de cerámica mientras estamos asando.
- Si se nos ha quedado el “Roaster” de cerámica sin líquido, aconsejamos ir añadiéndoselo poco a poco, para no enfriar bruscamente el recipiente.
- Podemos aprovechar el caldo que se quede en el recipiente, sacándolo con un cazo, para servir junto con el asado.

**La brasa de ayer con la rapidez de hoy Potenciando el sabor de los alimentos*