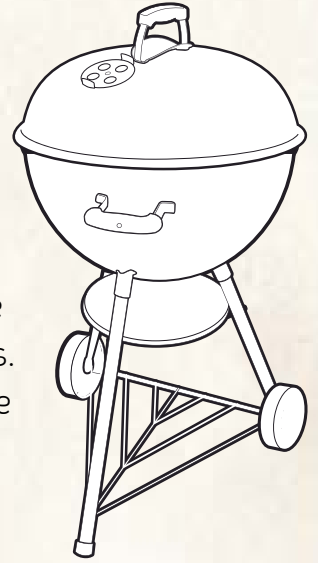


AHUMADOR

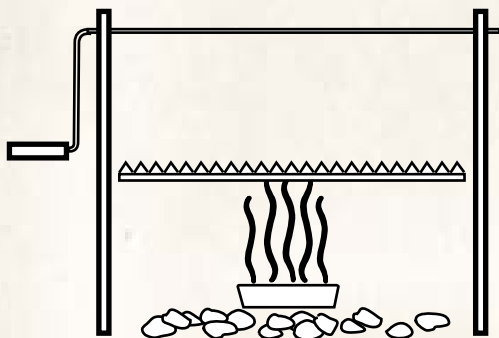
PARRILLA A CARBON CON TAPA (astillas sueltas sobre carbón)

- Retire la etiqueta
- Coloque la BANDEJA en remojo en agua caliente por 40 minutos. Puede ser también en jugos, cerveza, vino, etc. para aportar diferentes sabores.
- Escurra el líquido y coloque unos puñados de ASTILLAS sueltas sobre las brasas rojas, debajo de la parrilla.
- Sale la carne previamente para favorecer la absorción del sabor.
- Luego coloque la carne en la parrilla y cocine con la tapa cerrada.



PARRILLA A CARBON (bandeja sobre brasas)

- Retire la Etiqueta
- Coloque la BANDEJA sobre abundantes brasas rojas, debajo de la parrilla
- Espere 15 min. a que comience a salir humo.
- Sale la carne previamente para favorecer la absorción del sabor.
- Luego coloque la carne en la parrilla y cocine normalmente
- Logre un ahumado más intenso tapando la carne con papel de diario o de aluminio para que el humo permanezca más tiempo en contacto con la carne.



PARRILLAS A GAS (bandeja sobre quemador)

- Retire la etiqueta
- Coloque la BANDEJA en remojo en agua caliente por 40 minutos. Puede ser también en jugos, cerveza, vino, etc. para aportar diferentes sabores.
- Escurra el líquido sobrante y coloque la BANDEJA sobre los quemadores, debajo de la parrilla.
- Espere 15 min. a que comience a salir humo.
- Luego coloque la carne previamente salada en la parrilla y cocine normalmente.
- Para ahumado más intenso es importante cocinar con la tapa cerrada.

