

## **Pasta para Fuego Directo:**

### **Bizcochado**

Antes que nada se recomienda bizcochar las piezas a 950 centígrados.

### **Curado**

En cuanto al procedimiento para el curado de una vasija de barro no esmaltada debe seguir los siguientes pasos.

- 1.- Dejar la vasija en remojo de 15 minutos a 2 horas, a fin de asegurarse que esté totalmente cubierta y el agua penetre todos los poros.
- 2.- Dejar secar la vasija y pasar un diente de ajo por toda su superficie, tanto interna como externamente.
- 3.- Realizar el mismo procedimiento con aceite vegetal o grasa animal sobre la superficie interna.
- 4.- Llenar 3/4 de la vasija con agua y poner a cocinar sobre la hornalla de su cocina, a distancia de la brasa o en el horno a fuego mínimo por 3 ó 4 horas.

Preparación de la vasija antes de cada cocción de alimentos.

1.- Si su vasija no está esmaltada deberá dejarla remojando durante 15 minutos con agua natural a fin de que el agua, desde cada poro y en toda su superficie, asista al proceso de cocción de todo el alimento. De esta manera se prevendrá el agrietamiento de la vasija ya que la presión del vapor en todo el interior de las paredes será más uniforme.

2.- Secar con un paño y agregar los ingredientes.

Este procedimiento prolongará la vida de su vasija. Es importante tener en cuenta que los utensilios de barro son frágiles a los cambios bruscos de temperatura, por lo que se recomienda no exponerlos al frío luego de haber sido expuestos al fuego. De igual manera no es aconsejable colocar la vasija en un horno encendido. Sea que se use en el horno o sobre una hornalla el aumento de temperatura debe ser gradual.

### **Limpieza**

Recomendaciones para su limpieza.

- 1.- No usar detergente para su lavado pues dado que este tipo de vasijas son porosas, absorberán el olor y sabor del detergente pudiendo impregnar los alimentos de los mismos.
- 2.- Se recomienda usar un cepillo o esponja lava vajillas como elemento de limpieza y sal o bicarbonato de sodio en lugar de detergentes.
- 3.- Después de la cocción de alimentos con sabores y olores intensos es aconsejable hacer cocciones con bicarbonato de sodio para absorber los mismos.

### **Después de su uso.**

Una vez que se usa el utensilio deberá guardarse con la tapa hacia arriba apoyada sobre la pieza pero separada con papel absorbente. De esta manera le permitiremos respirar. Con el tiempo es probable que aparezcan hongos en su superficie. En este caso se recomienda dejar la pieza en remojo en agua con bicarbonato de sodio durante la noche o hacer una cocción con bicarbonato de sodio diluido en el agua.