

ESCALFAR CARN D'OLLA

- Treieu de la bossa la safata amb el que aneu a escalfar
- Precalenteu el forn a una Temp. Amb ventilador de 80-90°C
- Introduiu la safata amb la carn d'olla i verdura , amb una miqueta de brou
- Ho podeu deixar tranquilament 1h-2h, no patiu que aquesta temperatura no es cremarà.
- Es preferible escalfar a poc a poc, per gaudir de tot els seus sabors, molt millor que posar un plat al microones.
- Recomanable filmar amb film de cuina la safata, així no evaporarà tant i no s'assecarà.

Tranquils, el film normal de cuina que tenim a casa, aguanta Temp. De 125°-135°C

SOBRETOT ELS GALETS EL POSEM DINS LA SOPERA DE SERVIR A TAULA FREDS I AFEGIM EL BROU CALENT. I SERVIM

No els tingueu ½ hora dins la sopera amb brou que sobrecogen i es veuen tota l'escudella.

En el cas que també tingueu canelons, timing d'utilització del forn. Dinant a les 14h

- Safates Carn Olla al forn a 80-90°C sobre les 11h del matí
- al voltant de les 13-13,30h podeu treure la carn d'olla i la verdura, el deixeu damunt la cuina tapat amb un drap net o filmat.
- Reescalfem forn a 170°C introduïm els canelons uns 10-15min, els últims 3 minuts pareu el forn i engegeu el grill.

Un cop gratinats, pareu forn, obriu porta perquè perdi temperatura, tanqueu porta , i ja quasi estem a l'hora del vermutet.

Bones Festes