

## ESCALFAR ROSTITS

- Treieu de la bossa la safata amb el que aneu a escalfar
- Precalenteu el for a una Temp. Amb ventilador de 80-90°C
- Introduiu la safata amb el rostit
- Ho podeu deixar tranquilament 1h-2h, no patiu que aquesta temperatura no es cremarà.
- Es preferible escalfar els rostits així, per gaudir de tot els seus sabors, molt millor que posar un plat al micrones.
- Si veieu que la salsa espesa molt o us queda sec, podeu tirar-hi mig gotet d'aigua. Si voleu també podeu filmar amb film de cuina la safata, així no evaporarà tant.

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

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

- rostits al forn a 80-90°C sobre les 11h del matí
- al voltant de les 13-13,30h podeu treure el rostit, 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, i poseu-hi el rostit a dins, junt els canelons, tanqueu porta, i ja quasi estem a l'hora del vermutet.

Bones Festes