

D. Si gusta puede añadir Ají especial (Llamado también ají colorado) al gusto. Deje cocinar al pollo por espacio de 1:20 min. Aprox. en el cholocilindro previamente encendido. Ver fig. 1 y 2



Fig. 7

Disfrute usted de un exquisito pollo acompañado de papas o un encebollado.

Ventas:

Av. Los Pinos 1250 Urb. El Pinar Comas

Alt. Parque Zonal Sinchi Roca.

Tels: 5574708 / Nex: 817*1578 /Movistar: 999848253 /RPM 948815

Informes:

www.cholocilindro.com

ventas@cholocilindro.com

Akavelferreteria@gmail.com

La Familia CHOLOCILINDRO



Gracias por haber adquirido el CHOLOCILINDRO. Estamos seguros que gozará de los exquisitos potajes que se podrá preparar en el. Antes de empezar a usar este cilindro, le rogamos que cumpla con los pasos que a continuación le indicamos.

CURANDO EL CILINDRO

El proceso del curado se hace por única vez y es básicamente cocinar al vacío.

Se recomienda usar grasa, manteca o mantequilla y untar solo la parte interior del cilindro.

A. Manteniendo tapado el CHOLOCILINDRO, usted deberá colocar 1 kilo de carbón y encenderla tal como se muestra en las fotos.

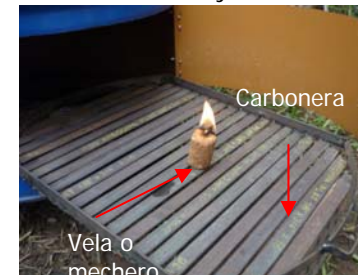


Fig. 1



Fig. 2

Puede usar un mechero o un pedazo de vela.

Así mismo puede apoyar la bandeja con un taco o un ladrillo hasta encender el carbón

B. Una vez encendido el carbón ubique la carbonera dentro de la cámara. (ayúdese con un trapo para coger la carbonera de su asa)



Fig. 3

C. Deje encendido el carbón por espacio de 30 o 45 minutos (dependiendo del fuego). Transcurrido este tiempo, abra usted la tapa del cholocilindro (siempre manteniéndose alejado su rostro del vapor). Debe notar que se forma una película de hollín en las paredes interiores, no se preocupe esto es parte del proceso del curado. No debe retirar ni lavar esta película, al contrario notará con el tiempo que le da un sabor especial a las comidas y evita que se deteriore el cholocilindro.

CUIDADO DEL CHOLOCILINDRO

Lo único que debe lavar luego de usar el CHOLOCILINDRO son los ganchos. Los ganchos son de fierro galvanizado, por lo tanto no hay peligro de lavarlo incluso con quitagrasas.

Limpie la cámara de la carbonera por lo menos después de dos usos. Use un paño húmedo con un poco de detergente o quitagrasa, esto es para retirar las grasas que se desprendieron de los alimentos luego de una cocción.

COCINANDO CON EL CHOLOCILINDRO

Con el CHOLOCILINDRO usted podrá preparar pollo al cilindro y todo tipo de carnes al cilindro.

POLLO AL CILINDRO

Ingredientes
Un pollo entero
2 cucharas de Sal
½ tapa de limón



Fig. 4

A. Haga incisiones al pollo y en el interior ponga sal. Vierta el sumo del limón en el interior del pollo.

B. Sujete el pollo desde la parte posterior con los ganchos(proporcionado).



Fig. 5

C. Distribuya el peso y la ubicación en el colgador. Usted podrá poner hasta 10 pollos (de 2.5 kilos cada uno)



Fig. 6