

MESÓN EL PASTOR

Lechazo churro asado al horno de leña y envasado al vacío.

La duración de este lechazo envasado al vacío es de 45 días aproximadamente. Para mantenerlo en condiciones óptimas para su consumo, siempre debe estar refrigerado.

En caso de que la bolsa se pinchara, se recomienda consumir o congelar.

Instrucciones para su consumo:

- 1- Abrir el envase una hora antes de consumir, retirar el envase y la tela protectora y dejarlo a temperatura ambiente.
- 2- Pre calentar el horno con la temperatura de 200 a 220° C durante 15 minutos.
- 3- Colocar un poco de agua en la bandeja (unos 100-150 mililitros de agua) y después colocar el lechazo con la parte de la piel hacia abajo.
- 4- Introducirlo en el horno a media altura durante unos 20 minutos y después darle la vuelta y se añadirá la salsa que va a la bolsita y en 10-15 minutos más estará listo. Controlad el horno para que la piel se quede doradita y crujiente sin quemarse.
- 5- Disfrutad del lechazo y buen provecho.

No obstante, si tienes alguna duda, nos puedes contactar en el teléfono 94750 04 28.