



Consejos Importantes

· Leer detenidamente antes del primer uso ·



LA OLLA DE VIRGILIO

"Cocina de forma tradicional y ecológica
todo tipo de guisos.

¡Elaborada en barro refractario resistente a
altas temperaturas por artesanos en torno
manual y cocida en horno de leña.!"

www.laolladevirgilio.com

CURADO DE LA CAZUELA

Antes del primer uso, y sólo esa vez, es necesario curar, sólo la cazuela:

- 1** Sumergimos totalmente la cazuela en agua durante 8 horas aproximadamente. (sólo esta parte no el resto de la olla). Verás como salen burbujas de la cazuela mientras el barro se hidrata.
- 2** Transcurridas las 8 horas retiramos la cazuela del agua, **secamos con un paño, partimos una cabeza de ajo a la mitad horizontalmente y frotamos con ella toda la parte exterior.**
- 3** Con las brasas preparadas introducimos la cazuela en su Olla y la dejamos, al menos media hora; para que la cazuela se vaya secando.



ENCENDIDO DE LA OLLA

El encendido de la Olla de Virgilio es muy sencillo y similar al de una barbacoa de carbón.

1 Coloque un material resistente bajo la Olla, como por ejemplo, una baldosa, para proteger el suelo del intenso calor que emite, puede dañarlo.

2 Coloque la rejilla metálica en la Olla y deposite dos o tres pastillas ecológicas de encendido en la base. Colocar el carbón de encina encima formando un montículo y encender.

● *Utilice un buen carbón, preferiblemente de encina. Nunca leña.*

● *No empleé madera o tablas para encender el carbón, pues la llama podría rajar nuestra Olla.*

3 Espere a que las brasas estén completamente encendidas antes de colocar la olla, ya que la llama que produce el carbón la puede ennegrecer... **cuando las brasas estén hechas ya está lista La Olla de Virgilio para cocinar.**



OTROS BUENOS CONSEJOS

- ✓ **MUY IMPORTANTE:** Utilice la Olla de Virgilio en **lugares muy ventilados**. No la use en interiores pequeños.
- ✓ Evite rallar la superficie, **utilice utensilios de madera** para remover al cocinar.
- ✓ **No agregue mucho carbón cuando el guiso esté casi hecho**, ya que esto aceleraría la cocción demasiado.
- ✓ **Para hacer cocido**, es recomendable agregar los **garbanzos con el agua caliente**, eche la carne con el agua a cocer y **espere a que el agua hierva** antes de añadirlos. Asegúrese de **añadir agua caliente en lugar de fría** para evitar que los garbanzos se "encallen".



QUIEN ES VIRGILIO

Detrás de este ingenioso prodigio, se encuentra José Antonio Herencia, conocido como "Virgilio" en los ambientes culinarios de los Montes de Toledo, por sus iniciativas innovadoras, como la Cecina de Ciervo y otros productos derivados de la carne de caza.

Su última aportación a la cocina es esta olla de barro, elaborada por manos expertas y artesanas, que permite a cualquier aficionado a la buena mesa elaborar sus guisos preferidos como cuando se cocinaban con pucheros en la lumbre.



Ver a Virgilio cocinar con su olla de barro es contemplar el arte hecho aroma y el amor por las cosas bien hechas. Entre brasas y barro, se cuece algo más que alimento: se enciende la memoria y se saborean las raíces.



PARA MÁS INFORMACIÓN
CONTACTE CON NOSOTROS



www.laolladevirgilio.com

c/ Real de Arriba, 42 , 45470 Los Yébenes (Toledo)

Amacén y Venta: Orgaz (Toledo)

Tel.: +34 609 077 638



+34 609 077 638

contacto@laolladevirgilio.com

