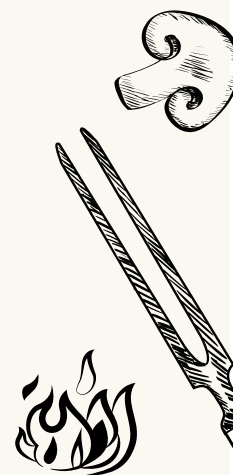
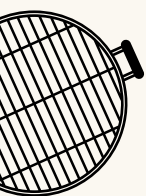
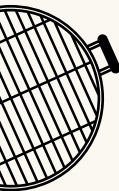




Técnicas para **prender** el fuego del asado.





Con una botella.



- Recubramos una botella de vidrio vacía con varias capas de papel de diario (no muy apretadas).
- Colocarla **parada sobre la parrilla con carbón alrededor.**
- **Retiremos la botella con cuidado** para que quede solo el papel rodeado por un volcán de carbón.
- Tiremos **bollos de papel en el interior y prenderlos.**

¡Con la llama y el aire entrando por debajo, el carbón se prende y listo!



Con un cajón I.



- Desarmemos una cajón de verdulería.
- Coloquemos los listoncitos de canto, si con tres de esos mejor, formando algo parecido a un marco con altura.
- Pongamos bollos de papel dentro de los marquitos, junto con los carbones.
- Prendemos el papel y sólo tenemos que esperar que el fuego haga el resto.



Con un cajón II.



- Hagamos bollos de papel de diario, que estén apretados.
- Demos vuelta el cajón y coloquémoslo sobre los papeles, para que quede lo que es el fondo en la parte superior.
- Pongamos la bolsa de carbón (idealmente los que tienen bolsa de papel) sobre la base del cajón, que ahora servirá de base de la bolsa. Encendamos por varios lugares los bollos de papel.

¡Esperemos que prenda el fuego y luego el carbón!





Con aceite.



- Hagamos un **bollo con servilletas de papel**.
- **Tirémosle aceite de cocina** hasta que quede bien mojado.
- Pongamos ese **bollo en el medio de una montaña de carbón vegetal**.
- Dejemos un poco de **aire en los costados**.

¡Encendemos el bollo hasta generar una llama y dentro de un tiempo tendremos fuego!



Con azúcar.



- Coloquemos **2 cucharadas de azúcar** envueltas con un papel viejo, dobladas con forma de servilleta.
- Pongamos el **papel con el azúcar entre el carbón o la leña**.
- Agreguemos un **poco de aceite al carbón y al papel con el azúcar**.
- Prendamos **la servilleta con el azúcar, después de quemarse un poco el resto del carbón se irá prendiendo**.

