



¿CÓMO USAR UNA CAJA CHINA?

Dentro de las bondades que tiene este invento de origen cubano llamado “Caja china” está su capacidad de gratinar alimentos, en especial carnes. Puede usarse para múltiples recetas, donde en todas se destaca el estado en el que queda la carne, la que al final puede partirse en hebras fácilmente para sorpresa de todos los invitados.



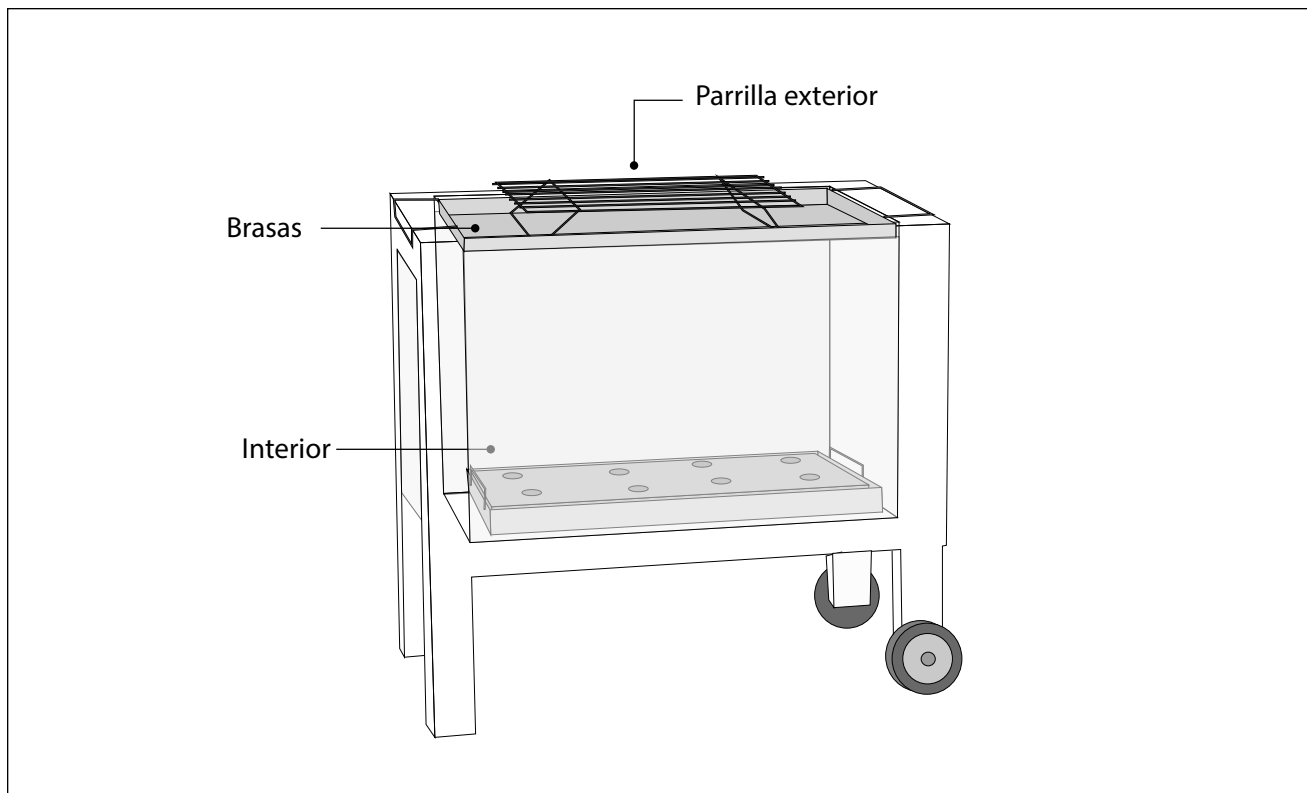
Herramientas

- Caja china
- Pala para carbón
- Tenazas

Materiales

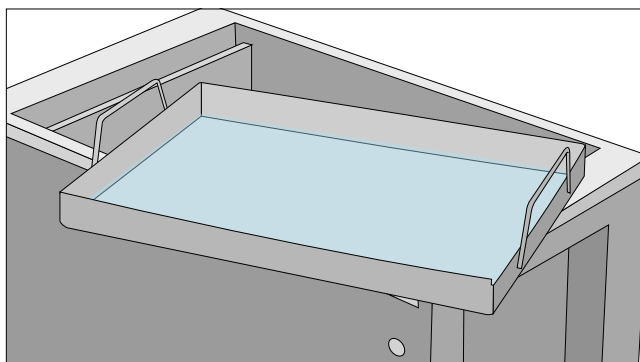
- Carbón
- Briquetas de pino (opcional)
- Caja china

Una caja china es en efecto una caja de madera con su interior forrado en acero, y una tapa del mismo material donde se depositan brasas que calentarán el interior, transformándolo en un horno al aire libre capaz de alcanzar altísimas temperaturas. Y a la vez, permite aprovechar las mismas brasas para una parrilla expuesta.

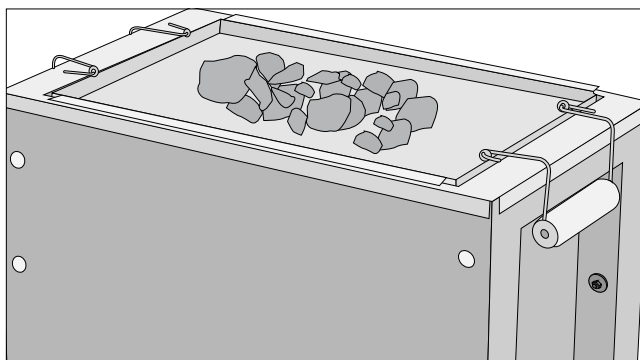


PASOS A SEGUIR:

1 Cura la caja

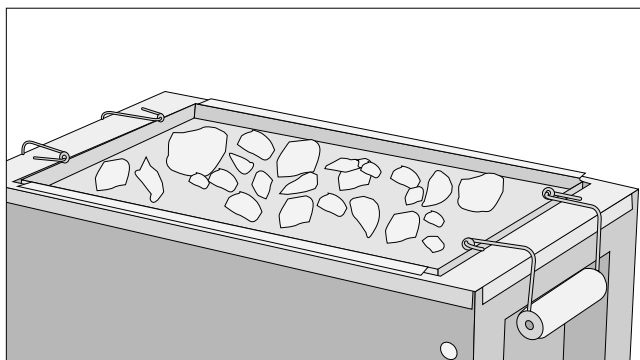


- Antes de usarla hay que curarla, es decir hacer un proceso de desinfección. Para eso hay que verter agua en su interior y poner brasas en su bandeja durante 20 min. Esto eliminará cualquier impureza que tenga su revestimiento de acero.



- No es necesario que las brasas estén blancas, ya que es el calor y el vapor lo que esteriliza rápidamente el interior.

2 Haz las brasas



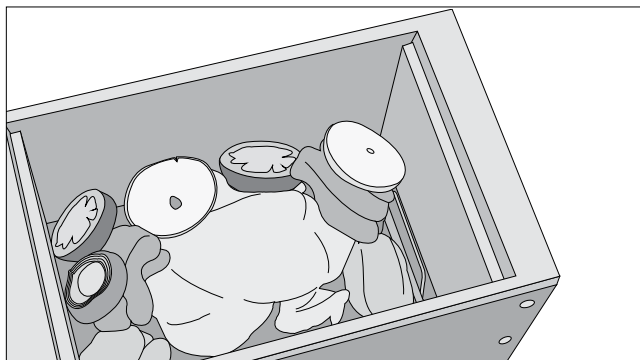
- Este paso es anterior al de poner la comida porque necesitamos cocinar con un calor controlado y constante, y el carbón o las briquetas recién hechas se calientan demasiado.
- Cuando las brasas son blancas, las esparcimos por la tapa superior de forma homogénea.
- Si bien se hace con la tapa puesta, no dejamos dentro las bandejas, las que entrarán cuando se comience a cocinar.

Pala parrillera

Para mover las brasas y acomodarlas para que su calor se reparta de forma homogénea en la tapa de la caja china, es muy necesario tener una pala, del tamaño y largo preciso para manipular las brasas sin peligro y cómodamente.

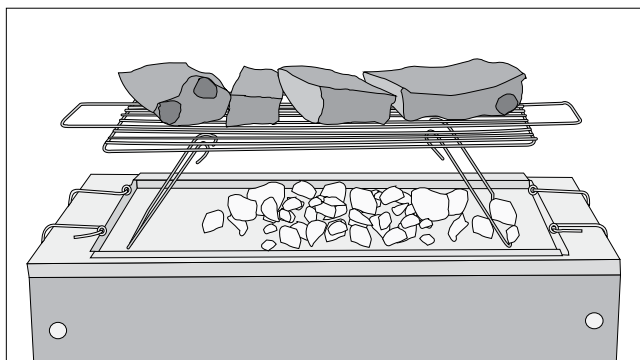


3 Deposita los alimentos



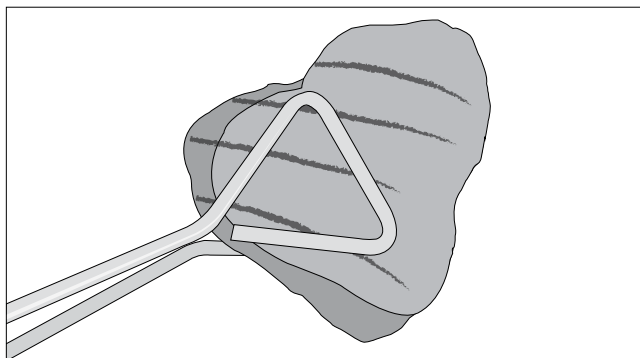
- Además de la carne, que va sobre la bandeja, se pueden preparar vegetales. Hay cocineros peruanos que ponen en la bandeja algún destilado, el que al evaporarse se impregnará en la carne.
- Hay expertos que sugieren poner la carne con los huesos hacia arriba para que sea más fácil manipularlos. Por ejemplo, cuando corresponda darlos vuelta.
- El cocinero debe considerar que por un lado el calor viene desde arriba, pero que la carne está depositada sobre una plancha de metal que se calentará considerablemente. Por esta razón se recomienda poner la piel de la carne (salmón, cerdo) hacia abajo.

4 Comienza la cocción



- Tapa la preparación y cuida de no exponer al viento la caja porque podría avivar el fuego, subir la temperatura y consumir las brasas muy rápido.
- Aprovecha las brasas expuestas y pone la parrilla que trae el kit como asador de exterior.

5 Da vuelta la carne



- Pasado un tiempo, y según los alimentos que está cocinando, da vuelta la carne para que la cocción sea pareja.

Tenaza parrillera

El parrillero que decida asar con la caja china necesitará de todas maneras unas buenas tenazas que le permita dar vuelta los alimentos tantas veces como sea necesario para que se cocinen de forma pareja y conseguir un dorado perfecto.

