



INGREDIENTES:

- 4 picantones (350 a 400 grados cada uno)
- 2 pastillas de caldo de ave
- 1 limón cortado en 4 trozos
- 330 gramos de Cerveza Mahou Clásica
- 2000 gramos de agua
- 2 cucharaditas de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN:

1. Vierta en el vaso el agua, cierre y programe **60 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**
2. Introduzca dentro de cada picantón, $\frac{1}{2}$ pastilla de caldo de ave y $\frac{1}{4}$ de limón. Coloque los picantones en dos bolsas de asar (dos en cada una). Vierta dentro de cada bolsa 1 cucharada de aceite y 50 gramos de cerveza.
3. **Precaliente el horno a 250 grados.**
4. Coloque las bolsas cerradas dentro del recipiente Varoma y sitúelo en su posición. Cuando acabe el tiempo programado, dele la vuelta a las bolsas con los picantones y vuelva a programar **30 minutos, temperatura varoma, velocidad 2.**
5. Retire los picantones de las bolsas y, con todo su jugo, colóquelos en una fuente refractaria. Riéguelos con la cerveza restante y lleve al horno hasta que se doren (10 minutos por cada lado aproximadamente)