

Cocina al aire libre

- Utiliza rocas, hojas, ramas y palitos para construir un horno.
- Quema durante aproximadamente media hora para hacer que las rocas estén al rojo vivo.
- Abre una puerta en la parte superior para poner la comida; recuerda poner toda la comida de una vez. Después de cerrar la puerta, es difícil quitar o agregar comida.
- Compra aluminio extra para evitar quedarte sin él.
- Ten cuidado de no cocinar en exceso. Podemos agregar una capa de aluminio para proteger la comida.

{: .centered } Fuente: Autor{: .caption }

{: .centered } Fuente: Autor{: .caption }