

23/01/89

CURATO

- Largo: 2 ó 3 m. Hondo: 120.
- Fondo piedra caliente (~~la tina~~): fondo de piedras y encima leña y fuego. Sacan los tijones y ponen verduras en el fondo, después carne (ovejú, caballo, chaullo, gauso, vaca), encima verdura, después pasto y tierra: mínimo 2 días sin abrir. (Henríquez)