

*De nuestra tierra*  
**PARRILLADA LA FAZENDA**



**PORCIONES**  
4



**TIEMPO**  
60 min.



**DIFICULTAD**  
Media



*Ingredientes* .....

- 1 paquete de punta de anca La Fazenda
- 1 paquete de chorizo Premium La Fazenda
- 1 paquete de costilla carnuda La Fazenda
- 1 paquete de solomillo de cerdo La Fazenda
- 1 cucharada de ajo picado finamente
- 1 cerveza
- 1 pocillo de cebolla larga licuada

*Preparación* .....

Adobe la carne con la cerveza, el ajo y la cebolla por lo menos 10 minutos; caliente la parrilla a una temperatura media y sazone con sal y pimienta las carnes. Parrille por ambos lados hasta darle el término deseado. Acompañe con papa salada, yuca, y mazorca.

**Salsas para la parrillada:** Mezcle mayonesa, ajo, pan desmenuzado y perejil, agrégueles sal y pimienta al gusto.

**Salsa guacamole:** Mezcle aguacate, cebolla larga, tomate rojo, pimentón, ají y cilantro; todo finamente picado. Sazone con sal y jugo de limón.

**Salsa cabaret:** Coloque en la parrilla tomates, cebolla roja, ajo y pimentón; áselos por todos los lados hasta formar una costra marrón oscura. Deje enfriar y licúelo en un poco de agua, sazónelo con sal al gusto y sírvalo sin colar. Opcional le puede picar cilantro.

**Salsa cremosa de asados:** Mezcle 1 pocillo de queso crema, ½ pocillo de crema de leche, el jugo de un limón, cebollín o cilantro picado, junto con sal y pimienta. Recomendado para acompañar las papas saladas o las mazorcas.

