

*Para picar*

**PINCHOS DE PUNTA DE ANCA EN SALSA BBQ DE PIÑA**



**PORCIONES**  
5



**TIEMPO**  
30 min.



**DIFICULTAD**  
Baja



*Ingredientes* .....

· 1 Punta de Anca de Cerdo La Fazenda cortada en cubos grandes

**Para el adobo:**

- 1 diente de ajo picado finamente
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 pocillo de cerveza
- ½ pocillo de aceite vegetal
- Palitos de pincho suficientes
- Sal al gusto

**Para la salsa:**

- 1 pocillo de salsa de piña
- ½ pocillo de salsa de tomate
- ½ pocillo de salsa de soya
- ½ pocillo de gaseosa de malta
- 1 cucharada de vinagre de frutas o jugo de limón

*Preparación* .....

En un recipiente colocamos el ajo, el comino, la cerveza, la sal y el aceite con los cubos de punta de anca de cerdo y los dejamos adobar mínimo por una hora en la nevera. Luego armamos los pinchos colocando tres o cuatro cubos de punta de anca.

Calentamos un sartén y doramos los pinchos de carne hasta que estén cocidos, aparte colocamos en una cacerola el adobo sobrante, la salsa de tomate, la salsa soya, la salsa de piña y la dejamos hervir hasta que espese; la pasamos por un colador y servimos caliente con nuestros pinchos de punta de anca de cerdo.

**Tips:** Si queremos nuestra salsa más dulce le agregamos más salsa de piña. Si la queremos menos dulce le agregamos un chorrito de vinagre o jugo de limón.