

PARRILLA EN SARTÉN



INGREDIENTES

- 1 Kg de carne de res (churrasco, solomo)
- 3 dientes de ajo
- 2 cucharadas de **Salsa inglesa**
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de **Comino en polvo**
- 1/2 cucharadita de **Adobo completo**
- 1/2 cucharadita de **Pimienta negra**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla picada
- Chorizos

ELABORACIÓN

1. En un tazón coloca la carne y condimenta con el ajo machacado, la sal, **Salsa inglesa**, **Comino en polvo**, **Adobo completo**, **Pimienta negra** y el aceite. Deja reposar por unos 30 minutos. Ajusta la sazón al gusto.
2. Pon a calentar una sartén y cocina los chorizos cortados a la mitad. Una vez cocidos, retira de la sartén y colócalos en un recipiente aparte.
3. Cocina la carne al punto que desees, a mitad de la cocción agrega la cebolla picada.
4. Al estar lista la carne, sirve en un plato grande o bandeja, cortada en trozos enteros o picada y los acompañantes, que pueden ser yuca cocida o frita, queso blanco en palitos, ensalada cruda, aguacate, e igualmente los chorizos. ¡Ahora a disfrutar!