

# Anticuchos (Chile)

## Ingredientes

500 g de asiento

500 g de carne de cerdo

1 paquete de longanizas

1 tableta de consome de caldo de carne

1 diente de ajo cortado finamente

2 cdas de vinagre

1 cucharada de aceite

2 pimentones rojo grandes

2 pimentón verde grandes

2 cebollas moradas

1 pizca de sal

1 pizca de pimienta

1 baguette

## Preparación

Comienza por cortar la carne de res y de cerdo en cubos 3x3 cms y las verduras en cuadrados irregulares.

En un bowl junta todos los ingredientes, agrega el vinagre y condimenta con la tableta de consome de caldo de carne. Luego en brochetas de anticuchos ve colocando intercaladamente los ingredientes. Cocina en una parrilla o puedes usar una sartén o plancha, idealmente que quede bien dorado y cocinado.

Finalmente retira del fuego y sirve en un plato.



# Anticuchos (Chile)

## Ingredients

500 g of beef

500 g pork

1 package of sausages

1 tablet beef broth

1 garlic clove, finely chopped

2 tbsp vinegar

1 tablespoon oil

2 large red bell peppers

2 large green bell peppers

2 red onions

1 pinch of salt

1 pinch pepper

1 baguette

## Preparation

Start by cutting the beef and pork into 3x3 cm cubes and the vegetables into irregular squares.

In a bowl, gather all the ingredients, add the vinegar and season with the meat broth tablet. Then on anticucho skewers place the ingredients interspersed. Cook on a grill or you can use a pan or griddle, ideally that it is well browned and cooked.

Finally remove from heat and serve on a plate.