



## Asado Mixto de Pollo y Cerdo

### Description

The meats on the grill are always a great option for any day, and especially in Latin America cuisine. I love to do this for Sunday lunch and make it ready to share with family or friends.

### Asado Mixto de Pollo y Cerdo or Chicken and Pork Grilled Mix (English version below)

- 2 filetes de pechugas de pollo
- 2 filetes de cerdo

#### Para Marinar

- 2 dientes de ajo, pelados y finamente picados.
- 1/2 cucharadita de comino.
- 1/2 cucharada de oregano
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal y pimienta al gusto.
- Para acompañar
- 500 gramos de papa
- 1 plátano maduro
- 1 o 2 mazorcas precocidas en agua
- Aji de aguacate
- Sal y Pimienta molida al gusto

#### Preparacion

1. En un recipiente grande no metálico, mezclar en conjunto todos los ingredientes para marinar .
2. Coloque los filetes dentro y cubra bien ambos lados.
3. Cubra el recipiente y marine en la nevera for lo menos 2 horas.
4. Cocine las papas en suficiente agua, y cuando estén blandas escurra bien el agua y agregue la sal.
5. En la sartén-asador bien caliente, asar los plátanos y las mazorcas. Rotarlos constantemente para que no se quemen.
6. Colocar los plátanos y mazorcas en plato caliente mientras se cocinan los filetes.
7. Remueva los filetes del recipiente y cocinelos en el mismo sartén-asador.
8. Cuando hayan cocinado por ambos lados poner en un plato y servir todo caliente.

### Chicken and Pork Grilled Mix (English version)

- 2 chicken breasts

#### For Marinade

- 2 garlic cloves, peeled and finely chopped
- 1/2 tsp grated cumin
- 1/2 tbsp of oregano
- 2 tbsp of olive oil
- Salt and black pepper

#### For accompaniment

- 500 grams potatoes
- 1 ripe plantain
- 1 or 2 corn on the cob
- Avocado chili
- Salt and Pepper to taste.

#### Preparation

1. In a large non-metallic dish, mix all the ingredients to be marinated together.
2. Place the steaks in the marinade and coat on both sides.
3. Cover and marinate in the fridge for up to 2 hours.
4. Cook potatoes in enough water, and when they are soft rinse the water and add salt.
5. In the pan or grill, roast the plantains and corn. Rotate constantly to prevent burning.
6. Place the plantains and corn in a hot plate while cooking the steaks.
7. Remove the steaks from the grill and cook in the same pan and grill.
8. When they are cooked on both sides put on a plate and serve hot throughout.