



# Parrillada con verduras



Urban  
Grill



3 porciones



1 h



Función Grillados

## INGREDIENTES

**400 gr.** bife de chorizo  
**1 un.** pata muslo de pollo  
**500 gr.** costilla de cerdo  
**½ un.** pimiento rojo  
**2 un.** huevo  
**¼ un.** zapallo en rodajas  
**2 cdas.** aceite de oliva  
**c/n** sal y pimienta negra

## PREPARACIÓN

Precalentamos la Urban 5' a fuego medio.

Agregamos aceite opcionalmente y el bife, el pollo, la costilla, medio pimiento y el zapallo en rodajas.

Cocinamos 20' a fuego medio, damos vuelta y salpimentamos a gusto.

Continuamos la cocción 10' mas y retiramos el zapallo, el bife y la costilla.

Colocamos los huevos dentro del pimiento y continuamos la cocción 20' a fuego bajo, hasta que se termine de cocinar el huevo y el pollo.

Podemos servir con una ensalada fresca y salsa criolla.