



-LOS-

MEJORES  
ACOMPAÑANTES  
PARA UN ASADO





Más allá de la carne o el chorizo, los acompañantes para la parrilla son tan importantes como el protagonista, por esta razón, el **Maestro de los Asados** les comparte un listado de 6 ideas, algunas clásicas, otras novedosas, que se deben tener en cuenta a la hora de completar tu asado.



**GRILL ACADEMY**  
La tienda especializada en asadores y outdoors

1



# ENSALADA DE MANGO

Mezcla trozos de este tesoro tropical con pedacitos de tomate, cebolla morada, perejil y ají dulce.



2

# SALSA DE YOGUR GRIEGO Y PEPINO

Muy sencilla de preparar, sólo agrega el pepino en trozos pequeños con un toque de ajo y perejil.



3

## PAPAS A LA PARRILLA

Las papas son las mejores amigas de cualquier parrilla, a muchos les gusta envolverlas en aluminio y llevarlas directo al asador. Te recomiendo primero hervirlas un poco para que queden más suaves.



4

## YUCAS A LA PARRILLA

Otros acompañantes irresistibles.  
Los invitados van a querer repetir.



5

**PICO DE GALLO, FRÍJOLES REFritos,  
NACHOS CON QUESO, GUACAMOLE Y SOUR CREAM**



Para una parrilla a la mexicana.

6

**AROS DE CEBOLLA  
RÚGULA Y BERRO**

Dos clásicos amigos de las carnes que puedes acompañar con una rica vinagreta.



**UN ESTILO DE VIDA  
PARA DISFRUTAR**

**GRILL ACADEMY**  
La tienda especializada en asadores y outdoors

[www.grillacademy.com.co](http://www.grillacademy.com.co)



© 2015 Strategee LLC. All Rights Reserved.