PARRILLAS.CL / HOJA RELLENABLE

Pebre y ensalada para la mesa

Una lista propia para coordinar compras y preparación.

Fecha y hora en que servirás

Personas y otros acompañamientos previstos

Tomate y cebolla para el pebre: cantidades elegidas

Cilantro, ají y aliños del pebre: cantidades elegidas

Tomate para la ensalada: cantidad elegida

Cebolla y cilantro de la ensalada: cantidades elegidas

Qué dejarás aparte: ají / cebolla / aliño

Quién prepara y dónde se conservará refrigerado

Qué sacarás primero y qué quedará refrigerado

Qué cambiarías la próxima vez

El PDF no calcula cantidades: usa las propuestas de las guías y ajusta a tu mesa.

Lava las verduras con agua corriente y utiliza tabla y utensilios limpios.

Mantén los acompañamientos separados de carnes crudas y sirve porciones pequeñas.

Consulta la guía y sus fuentes:

parrillas.cl/pebre-chileno-la-receta-original-de-la-abuela/

Completa, guarda una copia y vuelve a abrirla para comprobar tus anotaciones.