

# Día de la Chilenidad

## Asado y "cocina"

**Lugar:** Terraza 2 piso

- La preparación del fuego debe contemplar la preparación de 3 parrillas para anticuchos, 1 parrilla para choripanes (que luego pasara a ser de anticuchos) y una parrilla para preparar brasas.
- La preparación del asado se inicia con la preparación de la carne comprada para los anticuchos.
- Pebres preparados o por preparar se habilitaran espacios para esa exclusiva labor.
- Se deben preparar los choripanes primero junto con los pebres.
- Junto con lo anterior se preparan los menus vegetarianos (pimentones rellenos)
- Luego se arman los anticuchos.
- Los demás preparados tendrán otro espacio para no exponer al fuego a mas personas de lo que sea necesario.
- El grupo comprará la carne, choripanes y menú vegetariano con fondos del grupo. Todo lo demás saldrá de la cuota y aportes individuales.

Materiales:

### **Por cocinero**

Cuchillo, tabla, paño de cocina, delantal, guantes.

### **Por parrillero, 4 voluntarios:**

Delantal, guantes para calor, pinzas y demás utensilios de parrilla.

### **Para Cocina y cooperación:**

Palos de brochetas grandes (200), 1 Pala, 6 bolsas de carbón, Rollo grande Papel aluminio, 1 Wok grande, Aliños varios y sal.

### **Por espacio:**

2 Parrillas del Colegio

3 Parrillas prestadas

1 toldo que esta en bodega

2 mesas Chicas o una grande

**Para anotarse con cooperación y voluntarios a cocina y parrilla enviar un mensaje a Francisco Flores +56983355256 indicando nombre, rol a cooperar, cooperación a facilitar de las indicadas arriba.  
Otras cooperaciones van a otras comisiones.**