

Sabores[®]

La guía máxima de la carne

+31

10 PLATOS
PARA EL ASADOR:
CON ADOBOS Y
SALSAS PARA
CERDO Y RES

FRESCOS
CÓCTELES
4 BEBIDAS
CONTRA EL CALOR

RECETAS CON CERDO
PARA EL VERANO



EDICIÓN Nº12
MAYO 2022- 1,30.00
WWW.PROGCARNE.COM



7 424110 103155

UNA MARCA MÁS DE:



GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL



CORTES PREMIUM DE RES



Adquiere en los principales supermercados o a través de nuestro sitio de compras en línea:

 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 progcarne.com

 Top Beef hn

Contenido

PARA INICIAR EL DÍA

LOS DESAYUNOS MÁS POPULARES EN REDES

Disfruta las 4 recetas que te presentamos con los Embutidos Guangolola y La Julia.

Páginas 10-13

COCINA PRÁCTICA

DELICIOSAS OPCIONES DESPUÉS DEL ASADO

Aprovecha las carnes del asado para preparar nuevos platillos que encantarán a toda la familia.

Páginas 14 - 17

MAESTRO PARRILLERO

EL SABOR DEL ASADOR

10 de los mejores cortes de cerdo y res con rubs y salsas para asar y acompañar.

Páginas 52 - 62



SECRETOS DEL CHEF

GUÍA DE ENCURTIDOS

Los mejores para servir con el cerdo y la res a la parrilla.

Páginas 63

MANOS A LA CACEROLA

27 ASADOS CON CERDO Y RES PARA EL VERANO: CHULETAS, LOMOS, COSTILLAS Y MUCHO MÁS. PÁGINA 18



Costillas de cerdo barbacoa.

Sabores[®]
Una publicación exclusiva de



GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº12 MAYO 2022

Valor L30.00

DIRECCIÓN PROG CARNE

KM12, desvío a Las Cañadas, Dos Caminos.,
Villanueva, Cortés, Honduras, C.A.

Presidente Flavio Tinoco Díaz

Gerente General José Eduardo Tinoco
Marinakys

Director Flavio Enrique Tinoco Marinakys

Mercadeo Keyla Melendez

WEB & REDES

www.progcarne.com

fb.com/progcarne, lg: ProgCarne,

youtube: Progcarne y tiktok: Progcarne

Teléfono: (+504) 2580-1525

Email: info@guangolola.com

Conceptualización, producción,
edición y diseño Revistas



PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo *Sí* es bueno!™

Marinadas y Listas para Cocinar



Adquiérello en los principales supermercados o a través de nuestro sitio de compras en línea:

 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE
 progcarne.com

Progcarne




DE CALIDAD

Master Burger

TAYLOR'S CHOICE

La nueva línea de patties **Master Burger TAYLOR'S CHOICE** de **PROGCARNE** es justo lo que necesitas para preparar la hamburguesa perfecta.

Guangolola Parque Agroindustrial ofrece lo mejor de lo mejor de la industria cárnica en Honduras. Y como ya es conocida, su marca **TAYLOR'S CHOICE** ahora presenta su línea de tortas de res **Master Burger**. Esta exquisita torta de res es elaborada con 100% carne, es fácil de preparar y además ideal para cocinar a la parrilla o a la plancha. La ventaja de las nuevas tortas para hamburguesa de res **Master Burger TAYLOR'S CHOICE** versus cualquier otra, es que aparte del porcentaje de carne de res que contiene; es su calidad que se puede percibir al momento de su cocción ya que mantiene su peso y forma (no se



Producto
100%
hondureño

Listas
para disfrutar

La jugosidad y tamaño de las tortas Master Burger se mantienen en todo su proceso de cocción.

encoge). Su combinación de marmoleo da un toque de jugosidad y sabor único a la hamburguesa.

Las sostenibilidad de la marca **TAYLOR'S CHOICE** de **PROGCARNE** se basa en la crianza de novillos de la mejor genética, que a edad temprana son sacrificados para obtener cortes suaves, tiernos y jugosos que posteriormente llegarán al consumidor final a través de los principales supermercados del país. Además como ya es característica especial de los productos de **PROGCARNE**, las tortas de res **Master Burger TAYLOR'S**

CHOICE no se congelan ya que son frescas y su empaque es MAP, (Tecnología de empackado en Atmósfera Modificada), que mantiene el producto fresco por más tiempo. Sin duda este nuevo producto de **TAYLOR'S CHOICE** es un ingrediente esencial del verano. Puedes preparar una variedad de hamburguesas para tu familia, para conocer más del producto al igual que nuevas ideas para recetas con las tortas de res **Master Burger TAYLOR'S CHOICE** no olvides visitar la página web: www.progcarne.com, y para pedir los productos ingresa a: www.delivery.progcarne.com.

Las tortas para hamburguesa de res **Master Burger TAYLOR'S CHOICE** están elaboradas con la mejor selección de brisket, chuck y ribs. Es el producto perfecto para incluir en tu receta de hamburguesa favorita, listas para preparar a la parrilla y a la plancha. La calidad de su carne de res y frescura se disfrutan desde que las tiras al grill y ves como su jugosidad la mantiene en su tamaño y textura.

CLAVES DE LA CALIDAD DE MASTER BURGER TAYLOR'S CHOICE

01

- Las tortas de res **Master Burger** mantienen su color rosáceo en su empaque MAP, que además garantiza su frescura.

02

- La calidad de su carne 100% de res se conserva desde su estado crudo hasta su cocción, garantizando su sabor y textura suave.

03

- Las **Master Burger** garantizan su tamaño durante todo el proceso de cocción y también conserva todos los nutrientes de la carne.

04

- La combinación de los tres distintos cortes que se utilizan para formar estas tortas de res para hamburguesa, se ve reflejado en su sabor.

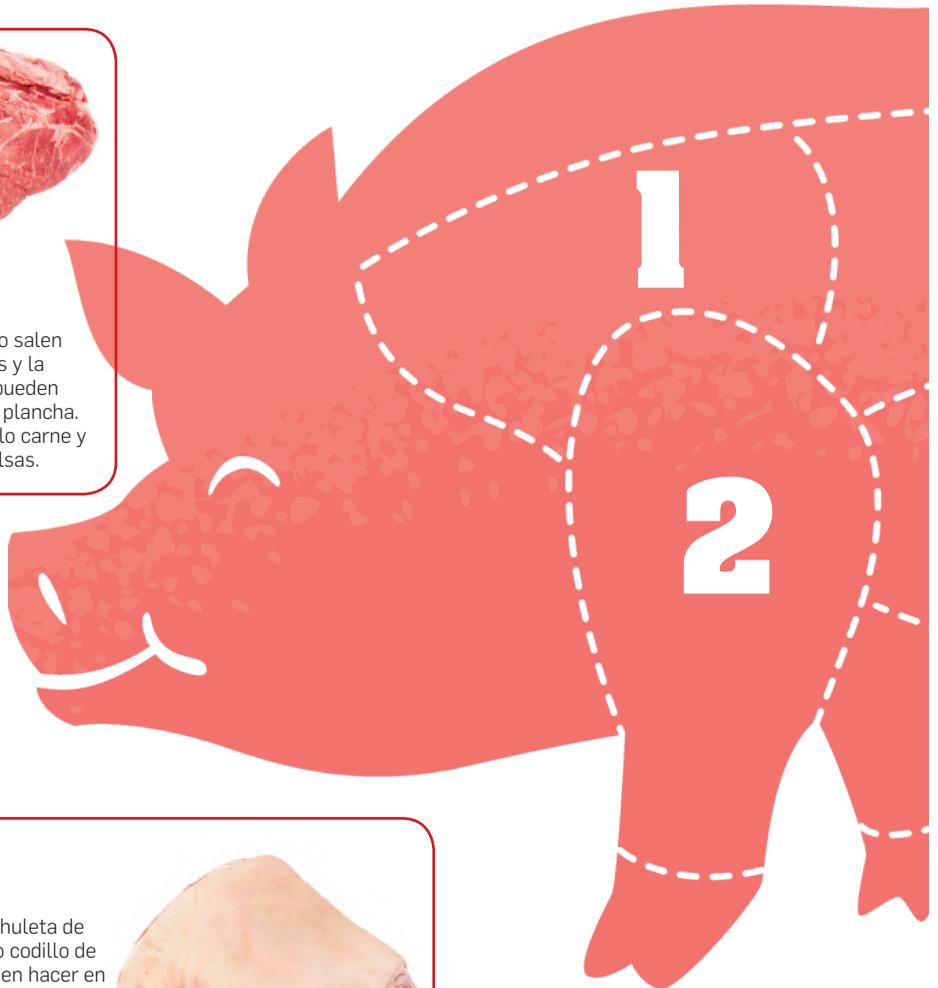
CORTES ESPECIALES PARA COCINAR

Sin duda todas las partes del cerdo tienen sabor y textura especial. Pero hay ciertas piezas del cerdo de las que **PROGCARNE** extrae exquisitos cortes para disfrutar en toda ocasión y en una diversidad de preparaciones. Toma nota y prueba cada uno de ellos.



1. CABEZA DE LOMO

De esta parte del cerdo salen cortes como los asares y la paleta Boston que se pueden preparar asadas o a la plancha. Este corte contiene solo carne y se puede servir con salsas.



2. PALETA

Aquí encontramos 2 piezas especiales, la chuleta de paleta y el pork hock o codillo de cerdo. Ambos se pueden hacer en estofados o al horno, mientras que el pork hock también puede ser preparado asado.





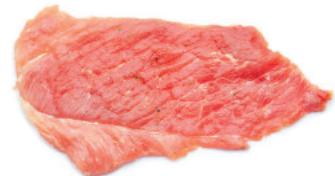
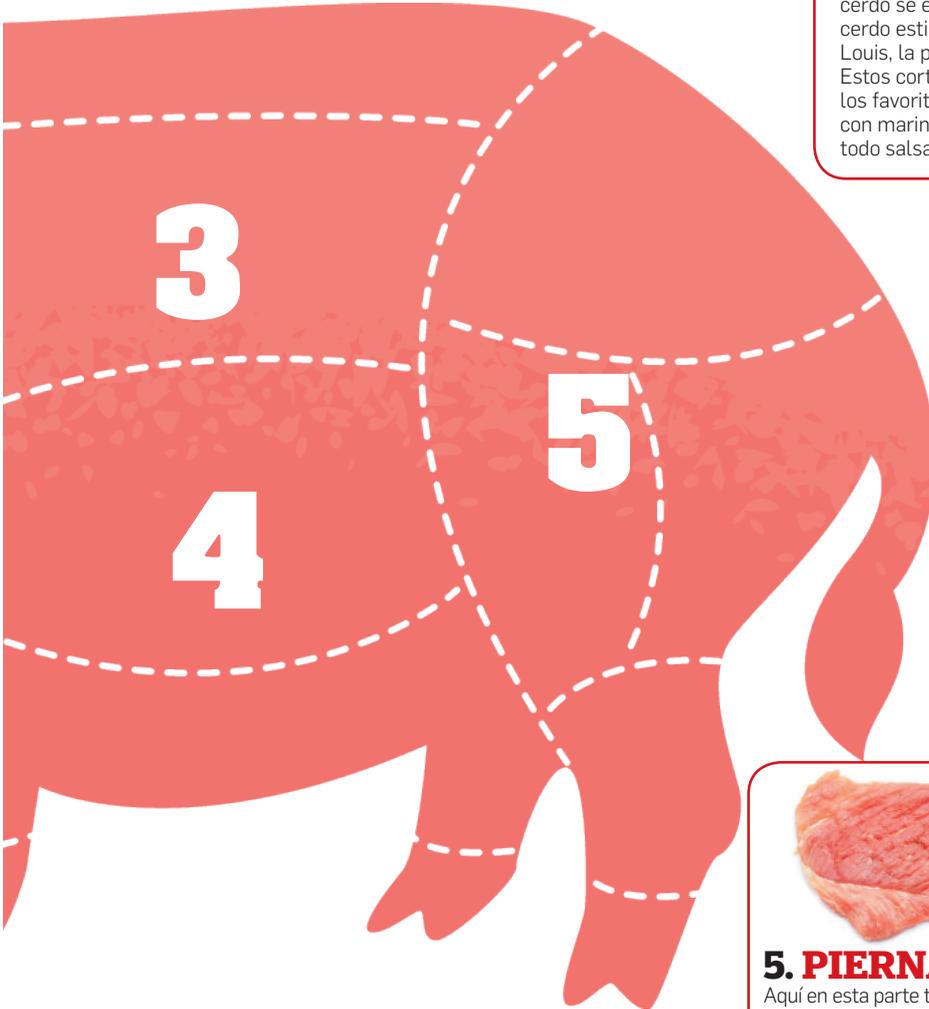
3. LOMO

En esta sección se encuentra un corte con carne y grasa, de aquí se desprenden cortes como las baby back ribs, la chuleta ahumada, la chuleta tomahawk y la costilla center cut. Todos ideales para asar.



4. COSTILLAR

De esta zona de despiece del cerdo se extraen el costillar de cerdo estilo americano tipo St. Louis, la panceta y las spare ribs. Estos cortes se encuentran entre los favoritos para hornear y asar con marinados, adobos y sobre todo salsas.



5. PIERNA

Aquí en esta parte trasera del cerdo se encuentran cortes de carne magra. Los asares, fajitas de cerdo y el bistec de cerdo se obtienen de esta zona de la pierna, todos para preparar a la parrilla o a la plancha.

4 desayunos ricos Y POPULARES

LAS RECETAS MÁS BUSCADAS EN REDES SOCIALES,
CON LOS EMBUTIDOS DE GUANGOLOLA Y LA JULIA
ES LA MEJOR FORMA DE INICIAR EL DÍA.

Croque Monsieur

TIEMPO: 20 minutos
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 4 tazas de leche
- 1 pizca de nuez moscada
- Sal y pimienta blanca al gusto
- 1 cucharada de mostaza
- 8 rodajas de pan molde grueso
- 4 tazas de queso gruyere rallado
- **8 rodajas de Jamón Bavaria de Embutidos GUANGOLOLA**
- Perejil picado al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Para la salsa bechamel, en una olla colocar la mantequilla amarilla y la harina, mezclar bien hasta formar una pasta arenosa, agregar poco a poco la leche sin dejar de mezclar.
- 2.** Al estar espesa la salsa, agregar nuez moscada, sal, pimienta blanca y mostaza, mezclar bien, retirar y reservar.
- 3.** Precalentar el horno a 350 °F, llevar el pan a un molde para horno y tostar 5 minutos, retirar.
- 4.** En el mismo molde para horno colocar una capa de pan untados con la bechamel, agregar a cada rodaja queso rallado, 2 rodajas de jamón, luego otra rodaja de pan con bechamel y terminar con un poco más de salsa bechamel y otra abundante capa de queso rallado.
- 5.** Hornear durante 10 minutos, retirar y decorar con perejil picado antes de servir.



Jamón Bavaria
Elaborado con carnes cuidadosamente seleccionadas para obtener un producto de calidad ideal para preparar sándwiches.



Burritos de huevo y chorizo extremeño

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- ½ cebolla finamente picada
- ½ chile verde finamente picado
- **6 Chorizos tipo Extremeño de Embutidos GUANGOLOLA**
- 4 huevos
- ½ taza de leche
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tortillas de harina grandes

PREPARACIÓN

1. En una sartén a fuego medio colocar la mantequilla amarilla, cuando esté derretida agregar la cebolla y el chile, saltear durante 2 minutos.

- 2.** Agregar los chorizos tipo extremeño picados y saltear durante 3 minutos más.
- 3.** En un tazón colocar los huevos y batir con la leche, sal y pimienta, agregar a la sartén y mezclar bien.
- 4.** En cada tortilla colocar la mitad del huevo con extremeño, cerrar en forma de burrito doblando ambos lados y colocar a dorar un poco en una sartén o plancha. Servir.



- **Chorizo tipo Extremeño**
Sabroso chorizo con un sabor picantito suave, es ideal para preparar baecitas y desayunos.



Skillet de tortilla fundida con chorizo extremeño

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- ½ paquete de Chorizo Extremeño de Embutidos LA JULIA
- Aceite vegetal lo necesario
- 2 papas cortadas en finas lascas
- 6 huevos
- ½ taza de leche
- ½ taza de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de queso cheddar rallado
- 6 tomates cherry
- Queso fresco para servir

PREPARACIÓN

1. Dorar los chorizos extremeños en una sartén con un poco de aceite vegetal. Retirar y reservar.
2. En la misma sartén agregar un poco más de aceite y cocinar las papas durante 4 minutos, retirar y reservar.
3. En un tazón colocar los huevos con la leche y batir con ayuda de un batidor de globo o un tenedor, agregar el perejil, sal y pimienta, las papas y el queso. Mezclar bien.
4. Colocar la mezcla anterior en una sartén o skillet apta para horno, agregar los extremeños y tomates cherry partidos a la mitad.
5. Hornear a 350 °F durante 10 minutos o hasta que esté bien cocido el huevo, retirar y espolvorear con queso fresco desmoronado antes de servir.



Chorizo Extremeño

Delicioso extremeño con el sabor típico, ideal para preparar baleadas y desayunos con sazón hondureño.



Waffles belgas con chorizo longaniza

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 tazas de harina
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 2 huevos
- 1 ½ taza de leche
- ½ barra de mantequilla amarilla
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- 1 cucharada de aceite vegetal
- **6 Chorizos tipo Longaniza de Embutidos GUANGOLOLA**
- Fresas y arándanos para servir
- Miel al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón mezclar la harina, el azúcar y el polvo para hornear.
- 2.** En otro tazón mezclar los huevos, la leche, la mantequilla derretida y la vainilla.
- 3.** Poco a poco agregar los ingredientes secos a los húmedos y mezclar de forma envolvente.
- 4.** Colocar un poco de la mezcla en la wafflera y cocinar cada waffle hasta que estén dorados. Reservar.
- 5.** En una sartén con aceite vegetal dorar los chorizos longaniza. Retirar y reservar.
- 6.** Servir los waffles con los chorizos longaniza y acompañar con fresas, arándanos y miel.



Chorizo tipo Longaniza

Una longaniza con el sello catracho. Tiene un intenso sabor picante, es el complemento ideal para acompañar los desayunos típicos.

¡Listas en 30 minutos!

1

FUSIÓN DE RES Y CHORIZO CERVECERO

Exquisita receta que puedes preparar con el **Chorizo Cervecero de PROGCARNE**. Compléméntalo con unas tortas **Master Burger TAYLOR'S CHOICE** y los toppings de tu elección.



Chorizo Cervecero PROGCARNE



Master Burger TAYLOR'S CHOICE



Mayonesa



Hojas de lechuga



Hamburguesa de res y chorizo Cervecero

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- **4 tortas Master Burger TAYLOR'S CHOICE**
- 1 diente de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika
- 2 panes para hamburguesa
- Mayonesa lo necesario
- 2 hojas de lechuga
- 4 lascas de queso provolone
- **4 Chorizos Cerveceros de PROGCARNE asados**
- 4 lascas de tocino fritas
- 1 tomate

PREPARACIÓN

- 1.** Sazonar las tortas Master Burgers con el diente de ajo, sal, pimienta y paprika.
- 2.** Cocinar al grill o en una plancha engrasada las 4 tortas de res al término deseado.
- 3.** Para armar la hamburguesa, tostar un poco el pan y untar con la mayonesa ambas tapas, colocar una hoja de lechuga, 1 torta de carne de res, queso provolone, 2 chorizos Cerveceros cortados por la mitad, otra torta de carne, tocino, tomate y la otra tapa de pan. Servir.

2

PIZZA TEX-MEX

Esta es una opción práctica y distinta para preparar una pizza estilo tex-mex. Aprovecha los **Chorizos Criollos de PROGCARNE** que quedaron del asado para darle todo el sabor catracho a esta pizza rústica.



Chorizo Criollo PROGCARNE



Maíz dulce



Cebolla morada en aros



Chile jalapeño en rodajas



Pizza al grill con chorizo criollo

TIEMPO: 30 minutos**PORCIONES:** 6 rebanadas**INGREDIENTES**

- 2 ½ tazas de harina
- 1 pizza de sal
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- ¾ taza de agua
- **3 Chorizos Criollos de PROGCARNE asados**
- ½ taza de salsa de tomate casera
- ½ taza de queso
- ½ taza de queso cheddar
- ½ taza de frijoles negros cocidos
- ½ taza de maíz dulce
- ½ cebolla morada en lascas
- 1 chile jalapeño en rodajas
- Cilantro fino picado al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar las 2 tazas de harina con la sal, poco a poco agregar el aceite y el agua, mezclar hasta formar una masa moldeable. Dejar reposar durante 20 minutos.
- 2.** En un procesador triturar el chorizo criollo. Reservar.
- 3.** Dividir la masa en 2 o 4 partes, estirar cada una con un rodillo para dar forma y colocar sobre papel aluminio.
- 4.** Colocar un poco de salsa, luego el chorizo y el resto de ingredientes al gusto, llevar al grill a fuego medio y cocinar hasta que la masa esté dorada. Retirar y servir con el cilantro.

3

FRESCA Y RICA EN PROTEÍNA

Esta opción de ensalada es práctica para seguir disfrutando de la **Matambre tipo Arrachera de PROG CARNE** de tu asado. La combinación de la carne de cerdo con la vinagreta y demás vegetales es perfecta.



Matambre tipo Arrachera PROG CARNE



Aguacate en rebanadas



Zanahoria rallada



Tomates cherry



Ensalada con arrachera de cerdo

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 cabeza de lechuga escarola
- 1 aguacate
- 4 tomates cherry partidos a la mitad
- ¼ zanahoria rallada
- ½ taza de repollo morado rallado
- Cebolla morada en rodajas al gusto
- **1 Matambre tipo Arrachera de PROG CARNE asada**
- 2 cucharadas de mantequilla de maní
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1 cucharadita de salsa soya

- 1 cucharadita de miel
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 3 cucharadas de agua

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar la lechuga previamente lavada y cortada.
- 2.** Agregar el aguacate en trozos, tomates, zanahoria, repollo, cebolla morada y la Arrachera tipo Matambre en rebanadas.
- 3.** Para la vinagreta, mezclar bien la mantequilla de maní, aceite de ajonjolí, salsa soya, miel, limón y agua. Acompañar con la ensalada.

4

TORTA JUGOSA

¿Disfrutas las tortas mexicanas? entonces esta es tu oportunidad de prepararla en casa. Con las carnes de **Bistec de Cerdo de PROGCARNE** y el **Puyazo de Res de TOP BEEF** asadas a la parilla para ser bañadas en una salsa picantita.



Bistec de Cerdo PROGCARNE



Puyazo de Res TOP BEEF



Chile de árbol



Frijoles fritos



Torta ahogada mexicana

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 4 tomates
- 1 chile de árbol
- 1 diente de ajo
- ½ cebolla blanca
- 4 clavos de olor
- Sal y comino al gusto
- Orégano en polvo al gusto
- 4 panes campesino
- 2 cucharadas de frijoles fritos
- **2 piezas de Bistec de Cerdo de PROGCARNE asado y Puyazo de Res de TOP BEEF asado**
- Encurtido de cebolla morada al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En una olla con 1 taza de agua cocinar los tomates y el chile de árbol durante 10 minutos.
- 2.** Llevar a la licuadora los tomates con el agua de la cocción, ajo, cebolla, clavos, comino, sal y orégano, licuar hasta que esté todo bien triturado.
- 3.** Colar y llevar al fuego en una cacerola hasta hervir, reservar.
- 4.** Partir cada pan por mitad, untar con frijoles fritos y rellenar de ambas carnes cortados en trozos, tomar la torta con una pinza y mojarlos en la salsa.
- 5.** Servir acompañados con encurtido de cebolla morada y más salsa.

20 NUEVAS recetas para la parrilla

El cerdo no puede faltar en tus asados de la temporada de verano. Aprovecha cada corte de **PROGCARNE** con ricos marinados y salsas.

¿No sabes que llevar al asador este verano? Pues **PROGCARNE** tiene todo un catálogo de posibilidades con sus cortes de cerdo. Tú solo debes encender el anafe o el grill y elegir entre costillas, chuletas T-bone, filetes, asares, pork belly, chuletas tomahawk y muchas delicias más. Prepara tu menú para la próxima parrillada o barbacoa en casa. Cada corte de cerdo es versátil y jugoso. Te aseguramos que con estas recetas no corres el riesgo de dejar tu corte de cerdo seco, más bien tu carne asada terminará suave y succulenta. El sabor del cerdo es sin igual para prepararlo asado o al grill, pero sin duda las hierbas y condimentos son esenciales sobre todo al elegir su marinado. Por supuesto dentro de estas veinte recetas para disfrutar esta temporada encontrarás una gran variedad como fajitas de cerdo, pinchos, chicharrones y hasta pork belly en marinado filipino. ¡Pruébalas todas! seguro te encantará pasar en tu patio este verano.

Para saber
Es una costilla suave y jugosa, obtenida del centro del costillar del cerdo, un corte ideal para asados.



**COSTILLA ESTILO
ST. LOUIS PROGCARNE**

Costilla de cerdo St. Louis con cerveza y jengibre

TIEMPO: 2 horas **PORCIONES:** 4

POR: Chef Laura Morales

INGREDIENTES

• **1 Costillar de Cerdo estilo St. Louis de PROGCARNE**

- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cebolla amarilla
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de jengibre de 3 centímetros
- 1 taza de salsa sweet chili
- 1 cerveza rubia

PREPARACIÓN

- 1.** Retirar la membrana del costillar de cerdo y reservar.
- 2.** En una sartén con aceite de oliva sofreír la cebolla y el ajo finamente picados, agregar el jengibre, la salsa

sweet chili y la cerveza rubia, mezclar hasta que rompa hervor.

3. Licuar todo hasta formar una salsa espesa y reservar.

4. Precalentar el grill a fuego alto, bajar el fuego y colocar las costillas en el centro, pincelar con la salsa, tapar y cocinar durante 15 minutos, pincelar nuevamente con la salsa y cocinar durante 15 minutos más. Repetir este proceso durante 2 horas aproximadamente.

5. Cuando las costillas estén bien cocidas, dar una última pincelada con la salsa, dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.





Acompañala de una ensalada fresca de lechugas, pepino, manzana verde y aderezo de yogur.



FILETE DE CERDO
PROGCARNE



Medallones de cerdo al grill en salsa soya

TIEMPO: 2 horas y 30 minutos
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **1 Filete de Cerdo de PROGCARNE cortado en medallones**
- 4 cucharadas de salsa soya
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- Pimienta recién molida al gusto
- 1 cucharada de tomillo fresco
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de comino molido
- ½ cucharada de paprika
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 chorrito de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar los medallones de cerdo y agregar el resto de los ingredientes, mezclar bien. Tapar y llevar a marinar refrigerado de 2 a 24 horas.
- 2.** En un grill a temperatura media y previamente engrasado colocar los medallones, cocinar de 13 a 15 minutos por lado.
- 3.** Dejar reposar 5 minutos y servir acompañado de ensalada de rúcula y tomate.

Costillas de cerdo a la barbacoa y romero

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 taza de vinagre de manzana
- 3 ramitas de romero (deshojadas)
- 1 cucharada de comino
- ½ taza de aceite de oliva

- Sal al gusto
- 1 cucharada de pimienta roja en grano
- **2 libras de Costillas Premium de Cerdo de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

1. En un procesador colocar el vinagre de manzana, romero, comino, aceite de oliva, sal y pimienta.

2. Colocar las costillas en un tazón y bañar con la mezcla anterior, tapar y dejar marinando durante al menos

2 horas.

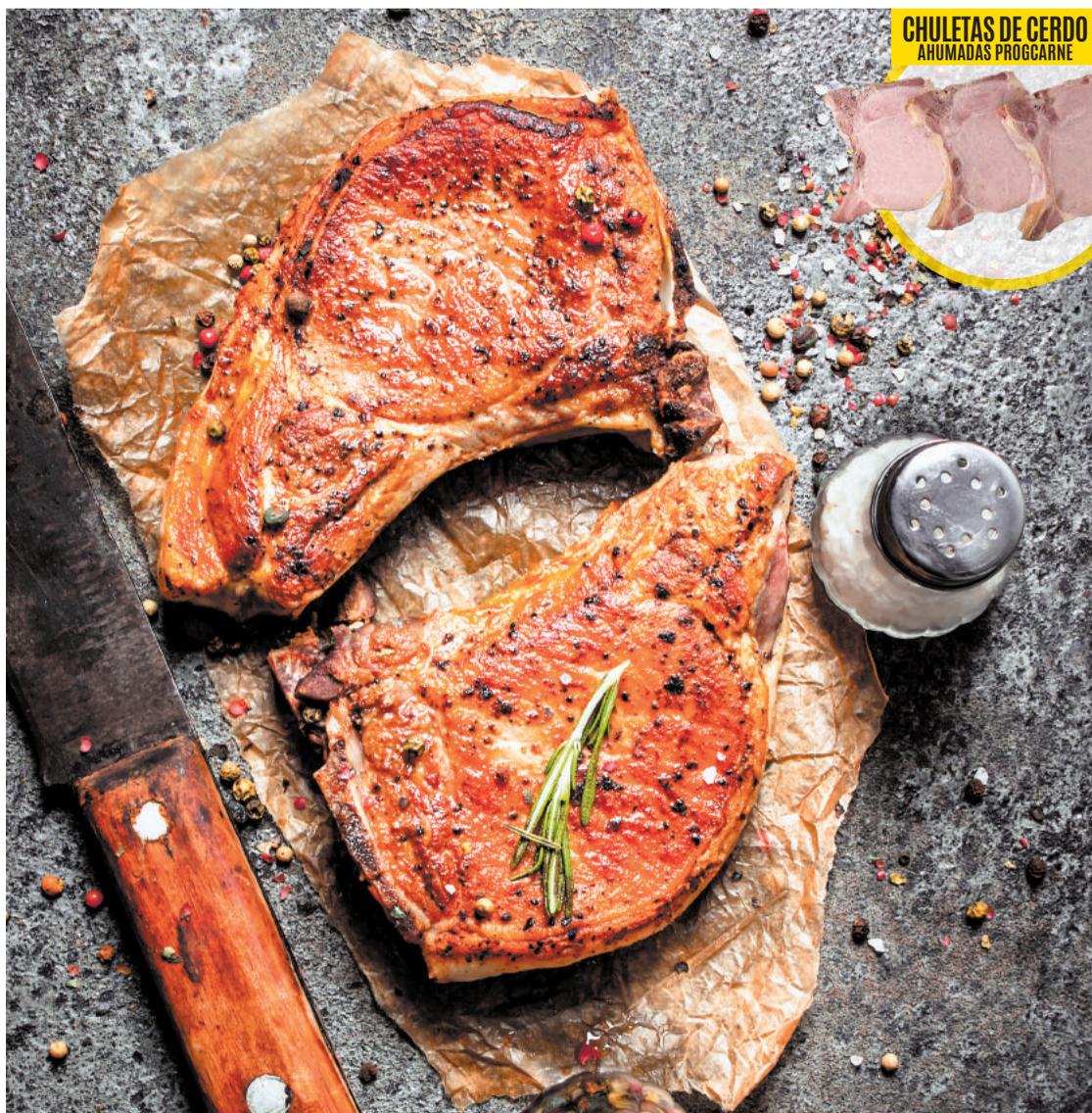
3. Precalentar el grill a fuego alto durante 20 minutos, bajar un poco el fuego y colocar las costillas en el fuego indirecto, tapar y cocinar durante 15 minutos.

4. Pasado el tiempo darle vuelta, rociar con un poco de vinagre de manzana y cocinar durante 15 minutos más, repetir este proceso durante 2 horas o hasta que estén bien cocidas. Dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.



**COSTILLA PREMIUM
DE CERDO PROGCARNE**

CHULETAS DE CERDO
AHUMADAS PROGARNE



Chuletas grilladas con mantequilla chipotle

TIEMPO: 2 horas y 25 minutos **PORCIONES:** 4

INGREDIENTES

- 2 barras de mantequilla amarilla
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de chipotle en adobo
- 1 cucharadita de ajo en pasta
- Sal al gusto
- 1 cucharada de pimienta roja recién

molida

- **4 Chuletas Ahumadas de PROGARNE**

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la mantequilla amarilla, paprika, chipotle, ajo, sal y

pimienta roja. Mezclar hasta formar una pasta.

2. Untar por ambos lados cada chuleta con la mezcla anterior, colocar en un tazón y dejar marinando en la refrigeradora durante al menos 2 horas.

3. Pasado el tiempo de marinado cocinar las chuletas al grill durante 10 a 12 minutos por lado, verificar cocción y servir decorando con ramitas de romero y granos de pimienta.

Filete de cerdo asado con glaseado de guayaba

TIEMPO: 2 horas y 35 minutos PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 2 tazas de jugo de guayaba blanca
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de paprika
- **1 Filete de Cerdo de PROGCARNE**
- 1 taza de jugo de naranja
- 6 dientes de ajo en lascas
- 1 cucharada de chile en hojuelas
- 3 ramitas de romero (las hojas)
- ½ taza aceite de oliva

- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Para el glaseado de guayaba, en una olla pequeña colocar el jugo de guayaba blanca, la miel y el azúcar, condimentar con la paprika y dejar cocinando hasta espesar un poco y se forme un almíbar, dejar enfriar y reservar.

2. Colocar en un molde el filete y agregar el jugo de naranja, ajo, chile en hojuelas, romero, aceite de oliva,

sal y pimienta. Dejar marinando durante 2 a 24 horas.

3. Pasado el tiempo de marinado, sacar y dejar a temperatura ambiente, calentar el grill durante 20 o 30 minutos.

4. Colocar el filete sobre el grill previamente engrasado y dorar durante 3 minutos por lado, brochar con el glaseado de guayaba y dejar cocinando durante 15 minutos tapado, volver a barnizar con el glaseado y cocinar de 15 a 20 minutos más.

5. Verificar que este bien cocido, agregar un poco más de glaseado y dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.



FILETE DE CERDO
PROGCARNE



Chicharrón de cerdo barbacoa asado

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 8

INGREDIENTES

• 2 libras de Chicharrón de Cerdo de PROCARNE

- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de manteca de cerdo
- 4 dientes de ajo

- Jugo de 1 limón
- 1 cucharada de paprika
- ½ taza de agua
- Salsa barbacoa al gusto

PREPARACIÓN

1. Salpimentar los chicharrones de cerdo.
2. En una olla grande y honda colocar la manteca de cerdo a fuego medio, cuando se haya derretido agregar los chicharrones, mover constantemente para que no se peguen.

3. Aparte, en un mortero triturar el ajo junto con el limón, paprika y agua. Cuando los chicharrones empiecen a dorar y hayan soltado sus jugos agregar esta mezcla.

4. Revolver bien y seguir cocinando moviendo constantemente hasta que estén bien dorados y cocidos.

5. Retirar de la olla, colocar en un tazón y agregar la salsa barbacoa, mezclar bien y asar al grill durante 10 minutos a fuego bajo. Servir.



TORTA DE RES

MASTER BURGER



Adquiérello en los principales
supermercados o a
través de nuestro sitio de
compras en línea:

 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 progcarne.com

 Taylor's Choice HN

Fajitas salteadas con chiles y cebolla

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebolla morada cortada en julianas
- 1 chile morrón rojo cortado en lascas
- 1 chile morrón amarillo cortado en lascas
- **2 libras de Fajitas de Cerdo de PROGCARNE**
- 2 ramitas de cilantro picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de comino en polvo

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar una sartén de hierro fundido en el grill a fuego medio.
- 2.** Agregar el aceite vegetal y saltear la cebolla durante 3 minutos, agregar los chiles en lascas y saltear durante 3

minutos más.

3. Agregar las fajitas y el cilantro, condimentar con sal, pimienta, ajo en polvo, paprika y comino. Cocinar removiendo hasta que el cerdo este bien cocido.

4. Rociar con jugo de limón y servir acompañadas de tortillas de harina, chismol y crema agria.



Matambre con glaze de cebolla y pimentas

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 cebollas amarillas
- 1 taza de agua
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de miel
- **1 pieza de Matambre tipo Arrachera de PROGCARNE**
- 2 cucharadas de pimentas mixtas en grano
- Sal de mar en grano al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Partir la cebolla en trozos, licuar con el agua, colar y colocar en una olla pequeña.
- 2.** Colocar la olla a fuego medio, agregar la miel y el azúcar y cocinar hasta que espese un poco.
- 3.** Calentar el grill a fuego medio y engrasar, colocar la pieza de matambre y barnizar con el glaseado

- de cebolla, dorar durante 5 minutos.
- 4.** Darle la vuelta, barnizar con el glaseado de cebolla y dejar cocinando durante 10 minutos más.
 - 5.** Verificar cocción y retirar del fuego, agregar las pimentas previamente machacadas y la sal, dejar reposar durante 10 minutos y servir.



**MATAMBRE TIPO
ARRACHERA DE PROGCARNE**



Asar de cerdo en tamarindo y chipotle

TIEMPO: 2 horas y 35 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de pulpa de tamarindo
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 diente de ajo
- 1 cucharada de chipotle en adobo
- Sal y pimienta a gusto
- 3 cucharadas de vinagre de

- manzana
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano seco
- **2 libras de Asar de Cerdo de PROGARNÉ**

PREPARACIÓN

1. En una licuadora colocar todos los

ingredientes a excepción de la carne, licuar bien.

2. Colocar la carne en un tazón y bañar con la mezcla anterior previamente colada, tapar y dejar marinando durante al menos 2 horas.
3. Pasado el tiempo de marinado, cocinar sobre el grill previamente engrasado durante aproximadamente 20 minutos, verificar que la carne esté bien cocida y servir con un poco más de achiote en adobo.

Picadero de asar de cerdo y res con especias y hierbas

TIEMPO: 2 horas y 30 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 libra de Asar de Cerdo de PROGCARNE
- 1 libra de Carne de Res para Asar Premium TOP BEEF
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de cúrcuma
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 naranja agria, su jugo

- 1/3 taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de orégano
- 1 cucharadita de romero

PREPARACIÓN

1. Cortar ambas carnes en trozos grandes y colocar en un tazón.
2. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien, tapar y

dejar marinando durante 2 horas.

3. En un grill a fuego medio previamente engrasado colocar ambas carnes, cocinar durante 25 a 30 minutos, verificar cocción de la carne de cerdo y dejar reposar durante 5 minutos.

4. Servir acompañado de papas, coliflor rostizadas y ensalada fresca de cebolla blanca.



Pinchos de asar de cerdo en cítricos con salsa de aguacate

TIEMPO: 2 horas y 30 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

• **2 libras de Asar de Cerdo de PROGCARNE**

- ½ taza de jugo de piña
- ½ taza de jugo de naranja agria
- ½ cucharadita de achiote
- 1 cucharadita de paprika

- 1 cucharadita de comino molido
- Sal y pimienta al gusto
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- 1 chile verde dulce
- 1 chile morrón rojo
- 3 aguacates
- ½ taza de mantequilla crema
- ½ taza de agua

PREPARACIÓN

1. Cortar la carne en trozos medianos y colocar en un tazón, agregar los jugos de piña y naranja, achiote, paprika, comino, sal y pimienta, 2 dientes de ajo en pasta y el aceite de oliva, mezclar bien y tapar.

Dejar marinando de 2 a 4 horas.

2. Cortar los chiles en cuadros medianos. Para armar los pinchos, colocar en los palillos previamente mojados, los trozos de carne y chiles intercalados.

3. Colocar en el grill a fuego medio, bañar con el resto de la marinada y dejar cocinando durante 20 a 30 minutos.

4. Para la salsa, licuar los aguacates con el diente de ajo restante, mantequilla crema, agua y salpimentar.

5. Verificar la cocción de los pinchos y servir acompañados de la salsa de aguacate.



ASAR DE CERDO
PROGCARNE



Chuleta tomahawk en miel y ajo

TIEMPO: 2 horas y 40 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/3 taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de ajo en pasta
- 3 ramitas de tomillo fresco

- Sal y pimienta al gusto
- **4 Chuletas de Cerdo Tomahawk de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

1. Mezclar en un tazón la miel con el

aceite de oliva, vinagre de manzana, ajo, tomillo, sal y pimienta al gusto.

2. Bañar las chuletas con la mezcla anterior, tapar y dejar marinando durante al menos 2 horas.

3. Pasado el tiempo del marinando, cocinar las chuletas en un grill previamente engrasado y a fuego medio durante aproximadamente 15 minutos por lado, verificar que estén bien cocidas y servir.

Chuleta T-bone al grill con chipotle y cítricos

TIEMPO: 2 horas y 40 minutos **PORCIONES:** 2

INGREDIENTES

- ½ taza de chiles chipotle en adobo
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón

- Sal y pimienta al gusto
- **2 Chuletas de Cerdo T-bone de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

1. En una licuadora mezclar el chile

chipotle, aceite, vinagre de manzana, jugo de naranja, jugo de limón, sal y pimienta al gusto. Licuar bien.

2. Bañar las chuletas T-bone y dejar marinando durante 2 horas.

3. Pasado el tiempo del marinado colocar las chuletas al grill y cocinar durante aproximadamente 20 minutos por lado, verificar cocción y servir.



CHULETA DE CERDO T-BONE
PROGCARNE



Tacos de cerdo al achiote con piña

TIEMPO: 2 horas y 30 mins. **PORCIONES:** 4

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 2 chiles guajillo
- 3 dientes de ajo
- ¼ cebolla amarilla
- 2 cucharadas de achiote en polvo
- ¼ taza de vinagre blanco
- ¼ taza de jugo de piña
- ½ taza de jugo de naranja
- Sal al gusto

- 1 cucharada de orégano
- 1 cucharada de pimientas mixtas
- **2 libras de Lomo de Cerdo de PROGCARNE**
- Tortillas de maíz, piña en trozos, cilantro y cebolla picada para servir

PREPARACIÓN

1. En una sartén con un poco de aceite colocar los chiles guajillo

y dorar por 2 minutos, agregar la cebolla en rodajas, ajos y dorar durante 2 minutos.

2. Licuar la cebolla, los chiles y el ajo con el achiote, vinagre, jugo de piña y de naranja, sal, orégano y pimientas.

3. Bañar el lomo con la mezcla anterior, tapar y marinar por 2 horas.

4. Retirar la carne del marinado y cocinar al grill a fuego medio durante 15 a 20 minutos.

5. Picar la carne y armar los tacos con las tortillas de maíz, piña, cilantro y cebolla picada.



Filete de cerdo con piña al grill

TIEMPO: 2 h y 30 mins. PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de piña
- ½ taza de vinagre de manzana
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de achiote en polvo
- 4 dientes de ajo

- 4 cucharadas de miel
- Sal al gusto
- **1 Filete de Cerdo de PROCARNE**
- 2 cucharadas de pimientas mixtas en grano
- 6 rodajas de piña
- ½ taza de queso rallado

PREPARACIÓN

- 1.** Licuar el jugo de piña, vinagre de manzana, orégano, paprika, comino, achiote, ajo, miel y sal, hasta formar una mezcla homogénea.
- 2.** Bañar el filete con la mezcla anterior, agregar las pimientas en grano y

marinar 2 horas.

3. Pasado el tiempo, sacar de la refrigeradora y dejar a temperatura ambiente, calentar el grill por 20 o 30 minutos.

4. Colocar el filete sobre el grill engrasado y dorar 5 minutos por lado, tapar y cocinar por 30 minutos, volteando cada 6 minutos. Verificar que esté bien cocido y reservar 10 minutos.

5. Llevar la piña al grill y colocar encima un poco de queso, dejar hasta que se haya derretido y retirar. Servir el filete en rodajas acompañado de la piña.



Lo Mejor para tus Reuniones



Adquiere en los principales
supermercados o a
través de nuestro sitio de
compras en línea:

 **PROQCARNE**
delivery
delivery.proqcarne.com

 2580-1525
SERVICIO AL CUENTE
 proqcarne.com

Proqcarne


Chorizo cervecero con ajo y hierbas

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Chorizos Cerveceros de PROGCARNE**
- 1 taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de ajo en pasta
- 6 ramitas de tomillo y romero (las hojas finamente picadas)
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Sacar los chorizos de su empaque

y realizar a cada uno varios cortes superficiales de manera horizontal, colocar en un tazón.

2. En otro tazón pequeño colocar el aceite de oliva, ajo, hierbas picadas, sal y pimienta, mezclar bien.

3. Colocar en el grill a fuego medio, brochar con el aceite con ajo y hierbas y cocinar de 10 a 20 minutos, servir acompañados de cebollas, tomates y ajos grillados.

CHORIZO CERVECERO
PROG CARNE



Chorizos ahumados con marinado de ajo y tomillo

TIEMPO: 2 horas y 20 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 paquete de Chorizos Ahumados de PROGCARNE
- 2 cucharadas de ajo en pasta
- 6 ramitas de tomillo
- 1 limón, su jugo
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Sacar los chorizos de su empaque y colocar en un tazón.
2. Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien, tapar y dejar marinando durante al menos 2 horas.
3. Pasado el tiempo del marinado,

colocar los chorizos en el grill a fuego medio durante aproximadamente 20 minutos o hasta que estén bien dorados y cocidos. Servir.



Pork belly al grill en marinado filipino

TIEMPO: 7 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 pieza de Pork belly de PROGCARNE
- 1 taza de vinagre de manzana
- 3 tazas de agua

- 6 cucharadas de salsa soya
- 1 cebolla
- 8 dientes de ajo
- 4 cucharadas de jengibre rallado
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta al gusto
- Jugo de 2 limones
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 piezas de anís estrellado

PREPARACIÓN

1. Con un tenedor puyar toda la piel

del pork belly.

2. Colocar en un molde hondo y agregar todos los ingredientes. Mezclar bien.

3. Tapar y marinar 6 horas refrigerado.

4. Pasado el tiempo, retirar y secar la pieza, colocar a fuego directo en el grill por el lado de la piel 5 minutos.

5. Pasar a fuego indirecto en el grill y tapar, voltear cada 5 minutos por 45 minutos cocinando siempre tapado.

6. Verificar cocción y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



PORK BELLY
PROGCARNE

Lomo de cerdo al grill con salsa barbacoa

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 1 cebolla blanca finamente picada
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal y pimienta lo necesario
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 3 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de mostaza
- 3 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de ketchup

- 1 taza de salsa de tomate casera
- 4 cucharadas de vinagre de manzana
- **2 Lomos de Cerdo de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

1. Para la salsa barbacoa, cortar y sofreír la cebolla en una sartén con aceite de oliva, agregar un poco de sal y dejar cocinando durante 10 minutos.

2. Agregar el azúcar morena y dejar caramelizando durante 5 minutos más, agregar la salsa inglesa, paprika, mostaza, miel, ketchup, salsa de tomate y vinagre de manzana, salpimentar al gusto y dejar cocinado hasta que haya espesado bien. Reservar.

3. Salpimentar el filete de cerdo. En una parrilla bien caliente previamente engrasada, cocinar a fuego medio durante aproximadamente 10 minutos por lado, verificar cocción y servir acompañado de ensalada fresca de cebolla y la salsa barbacoa.





CHORIZO BARBACOA
PROCARNE



Pinchos de chorizo con salsa mostaza

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 paquete de Chorizos Barbacoa de PROCARNE
- 1 cebolla morada
- 1 chile morrón rojo

- 1 chile morrón amarillo
- 1 zucchini
- Aceite de oliva lo necesario
- Sazón completo al gusto
- 1 taza de mostaza
- 2 cucharadas de mostaza Dijon o semillas de mostaza
- 1 chorrito de agua
- 1 cucharada de chile en polvo

PREPARACIÓN

1. Cortar los chorizos y vegetales en

trozos medianos.

2. En unos pinchos previamente mojados colocar los chorizos y los vegetales intercalados entre sí.
3. Bañar con un poco de aceite de oliva y condimentar con sazón completo. Asar al grill a fuego medio por 15 minutos.
4. Para la salsa, mezclar ambas mostazas, agua, chile y condimentar con sazón completo. Servir los pinchos acompañados con la salsa.

Embutidos **Guangolola**®

El Mejor Complemento
para tus Comidas



Adquiérello en los principales
supermercados o a
través de nuestro sitio de
compras en línea:

 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 progcarne.com
 **Embutidos
Guangolola**



Pincho de res con marinado cítrico

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

• 2 libras de Carne de Res para Asar Premium de TOP BEEF

- Sal y pimienta al gusto
- Jugo de 2 naranjas
- Jugo de 2 limones
- 2 dientes de ajo

- Aceite de oliva lo necesario
- 1 taza de mayonesa
- 1 chorrito de leche
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 chile chipotle en conserva
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 2 tazas de agua

PREPARACIÓN

1. Cortar la carne en trozos y colocar en un tazón, agregar sal, pimienta, los jugos, 1 diente de ajo en pasta y aceite

de oliva, mezclar y dejar marinando durante 20 minutos.

2. Para el alioli, licuar la mayonesa, leche, 1 diente de ajo, orégano y tomillo. Reservar.

3. Para la salsa chipotle, licuar el chile chipotle con 2 tazas de agua y la fécula de maíz, cocinar a fuego medio por 5 minutos o hasta espesar.

4. Armar los pinchos con la carne, cocinar al grill a fuego medio hasta alcanzar el término deseado, servir con ambas salsas.

Carne de res en salsa soya, ajo y tomillo

TIEMPO: 2 horas y 25 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 Libras de Carne de Res para Bistec premium de TOP BEEF
- ½ taza de salsa soya
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de tomillo fresco

- Jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de pimienta
- 6 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Colocar la carne de res en un tazón,

licuar el resto de los ingredientes, menos el aceite de oliva y bañar la carne, dejar marinando en el refrigerador durante 2 horas.

2. Retirar la carne del refrigerador, bañar con aceite de oliva y cocinar al grill a fuego medio hasta alcanzar el término deseado.

3. Retirar del grill y dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.



**CARNE DE RES PARA BISTEC
PREMIUM TOP BEEF**

Costilla de res short rib al grill con pesto

Tiempo: 35 minutos Porciones: 4

INGREDIENTES

- Sal y pimienta al gusto
- **4 piezas de Costilla de Res Short Rib de TOP BEEF**
- ½ taza de aceite de oliva
- 1 taza de hojas de albahaca
- 6 ramitas de cilantro fino
- 4 dientes de ajo
- 3 cucharadas de queso parmesano rallado

- 2 cucharadas de piñones o almendras sin cáscara

PREPARACIÓN

- 1.** Salpimentar las costillas al gusto y bañar con un poco de aceite de oliva.
- 2.** Colocar en el grill a fuego medio dándoles vuelta cada 10 minutos hasta llegar al término deseado.
- 3.** Retirar del grill y envolver durante

15 minutos en papel aluminio. Reservar.

4. Para el pesto, en el procesador colocar el resto del aceite de oliva, albahaca, cilantro, ajo, queso parmesano y los piñones o almendras, procesar sin dejar muy deshecho.

5. Servir las short ribs bañadas con el pesto.



COSTILLA DE RES
SHORT RIB TOP BEEF



Solomito con salsa española

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 1 cucharada de mantequilla amarilla
- 1 cucharada de harina de trigo

- 3 tazas de caldo de res ya condimentado
- **2 piezas de Solomito de Res de TOP BEEF**
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Para la salsa, en una sartén a fuego medio colocar la mantequilla amarilla, cuando se haya derretido agregar la harina de trigo y mezclar

hasta que se haya formado una pasta arenosa, dejar dorar. Poco a poco agregar el caldo de res hasta que se forme una salsa espesa, dejar romper hervor y reservar.

2. Salpimentar el solomito y cocinar al grill a fuego medio hasta alcanzar el término deseado, servir con la salsa española.

Medallón de lomo de res en glaseado de ajo

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

• 2 medallones de Lomo de Res de TOP BEEF

- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 cucharada de azúcar morena

- 1 chorrito de jugo de limón
- 1 chorrito de salsa soya

PREPARACIÓN

1. Secar bien los medallones y salpimentar al gusto. Reservar.
2. En una olla pequeña colocar

abundante aceite de oliva, aproximadamente $\frac{1}{2}$ taza, agregar el ajo, azúcar morena, limón y salsa soya, dejar cocinar hasta que el azúcar se haya disuelto y esté espesa.

3. En una plancha o parrilla sellar los medallones por ambos lados, brochar con el glaseado de ajo y cocinar al término deseado.

4. Servir acompañado con vegetales grillados.



**MEDALLÓN DE LOMO
DE RES TOP BEEF**



**CARNE DE RES
EN TROCITOS TOP BEEF**



Carne de res en cerveza negra y ajo

TIEMPO: 2 horas y 20 minutos **PORCIONES:** 4

INGREDIENTES

- 2 libras de Carne de Res en trocitos de TOP BEEF
- 4 dientes de ajo en lascas
- 6 cucharadas de aceite de oliva

- 1 taza de cerveza negra
- 2 ramitas de romero frescas
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de orégano seco

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la carne de res en trocitos y agregar el resto de los ingredientes, mezclar bien y tapar. Dejar marinando en la refrigeradora de 2 a 24 horas.
2. Colocar la carne a fuego medio o sobre el asador en una sartén de hierro fundido, colocar la carne junto con el marinado hasta alcanzar el término deseado. Servir.

MASTER BURGER
TAYLOR'S CHOICE



Hamburguesa Mar y Tierra

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de sazón completo
- 2 tortas de carne de res **Master Burger TAYLOR'S CHOICE**
- ½ libra de camarones limpios
- Sal de ajo y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario

- 2 lascas de queso provolone
- 2 panes para hamburguesa
- Hojas de rúcula al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Para la salsa de las hamburguesas mezclar la mayonesa, salsa de tomate, mostaza y sazón completo, reservar.
- 2.** Colocar las tortas de carne al grill

a fuego medio, cocinar al término deseado y reservar.

3. Condimentar con la sal de ajo y pimienta los camarones y asar al grill con un poco de aceite de oliva, reservar.

4. Cuando las tortas estén casi listas, colocar sobre ellas una rodaja de queso para que se derrita.

5. Para armar las hamburguesas, sobre una rodaja de pan colocar un poco de la salsa, luego los camarones, la carne con el queso, la rúcula y un poco más de salsa, terminar con la tapa de pan y servir.



EL POLLO GRANDE Y RENDIDOR



Adquiérello en las principales
salas de venta del país o a
través de nuestro sitio de
compras en línea:

 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 progcarne.com



POR CHEF
CARLOS
ESPINAL

Llega el verano y con el viene la temporada de los asados. Los cortes de cerdo de **PROGCARNE** y los de res de **TOP BEEF** son perfectos para estas preparaciones con marinados, adobos y salsas para cocinar.

EL SABOR DE LAS CARNES AL ASADOR



Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta



Costillas de cerdo a la Toscana

TIEMPO: 3 horas **PORCIONES:** 4

INGREDIENTES

- **1 Costillar de Cerdo Premium de PROGCARNE**
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 cucharadas de paprika en polvo
- 2 cucharadas de romero fresco finamente picado
- 2 cucharadas de tomillo fresco finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- Papel aluminio lo necesario

PARA EL GLASEADO

- ½ taza de vinagre balsámico blanco

- ½ taza de miel
- 5 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharadita de romero fresco finamente picado
- 1 cucharadita de tomillo finamente picado

PREPARACIÓN

- 1.** Secar bien las costillas de cerdo, voltear y remover la membrana por la parte de los huesos y adobar con aceite de oliva.
- 2.** En un tazón pequeño mezclar todos los condimentos secos y sazonar con sal al gusto, reservar.
- 3.** Adobar las costillas con el rub, envolver en papel aluminio y colocar al grill a fuego bajo por 2 horas, voltearlas cada hora.

- 4.** En una olla colocar todos los ingredientes del glaseado y llevar a hervor a fuego medio, retirar, dejar enfriar y reservar.
- 5.** Brochar el costillar cada 5 minutos por ambos lados durante aproximadamente 30 minutos o hasta obtener una capa gruesa y caramelizada. Retirar y servir.



Puedes acompañar estas Costillas de Cerdo Premium con papas asadas gratinadas.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Chuleta Tomahawk con rub de especias

TIEMPO: 30 minutos **PORCIONES:** 2

INGREDIENTES

- ½ cucharadita de paprika en polvo
- ½ cucharadita de pimienta cayena
- ½ cucharadita de azúcar morena
- ½ cucharadita de pimienta negra
- Sal y pimienta al gusto
- **4 unidades de Chuleta de Cerdo Tomahawk de PROGCARNE**
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 zapallo

PREPARACIÓN

- 1.** Mezclar todos los ingredientes secos en un tazón. Cubrir las chuletas Tomahawk con el aceite de oliva y frotar una cantidad módica del rub de especias.
- 2.** Partir el zapallo en rodajas adobar con sal y pimienta terminando con el rub de especias.
- 3.** Precalentar el grill a fuego fuerte, colocar las chuletas Tomahawk a sellar 1 minuto por lado y luego bajar a fuego medio para cocinar por 5 minutos más.
- 4.** Colocar el zapallo en el grill 1 minuto por cada lado y servir con las chuletas Tomahawk.



Las Chuletas de Cerdo Tomahawk quedan deliciosas con rubs o adobos.

Costillas de cerdo en adobo cítrico chipotle

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 1 naranja agria, su jugo
- 1 limón, su ralladura y jugo
- ¼ taza de salsa soya
- 2 chiles chipotles
- ¼ taza de azúcar morena
- ¼ mazo de cilantro
- Sal y pimienta al gusto
- **3 libras de Costilla Premium de Cerdo de PROGCARNE**
- ½ piña en rodajas

PREPARACIÓN

1. Para el adobo, colocar todos los ingredientes junto a la sal y pimienta dentro de la licuadora a excepción de la piña, licuar todo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Poner en un recipiente el adobo y agregar a las costillas y dejar reposar por 10 minutos.
3. Agregar 2 cucharadas de adobo a la piña y colocarlas en pinchos.
4. Cocinar en el grill a fuego fuerte 2 minutos por lado, bajar al mínimo el fuego y dejar cocinar por 10 minutos. Verificar que las costillas estén bien cocidas, retirar y servir con la piña.



Las Costillas de Cerdo Premium pueden usarse en adobo o con salsa.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Chuleta T-bone con relish de maíz

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

PARA EL RELISH DE MAÍZ

- 2 mazorcas de maíz amarillo
- ¼ taza de cebolla roja finamente picada
- ¼ taza de chile morrón finamente picado
- ¼ taza de cilantro finamente picado
- ¼ taza de vinagre blanco
- 1 cucharadita semillas de cilantro
- ¼ taza de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

PARA LAS CHULETAS T-BONE

- 4 unidades de Chuletas T-bone de Cerdo de PROGCARNE
- Sal gruesa y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario

PREPARACIÓN

1. Para el relish de maíz, colocar las mazorcas al grill a fuego fuerte y cocinar hasta estar completamente doradas. Retirar del fuego y desgranar, mezclar con el resto de ingredientes y reservar refrigerado por 20 minutos. Antes de degustar adobar con sal y pimienta al gusto.

2. Adobar con sal y pimienta al gusto las chuletas T-bone y bañar con aceite de oliva. Ponerlas a



La Chuleta T-bone se puede marinar con salsa soya, ajo y miel.

cocinar en el grill a fuego fuerte y sellar muy bien un minuto por cada lado, y luego dejar cocinar 8 minutos por lado a fuego medio, verificar que estén bien cocidas retirar y servir con el relish de maíz encima.



Escanea el código QR para ver el video de la receta





Escanea el código QR para ver el video de la receta



Filete de cerdo con rub de chile, ajonjolí y ajo

Tiempo: 1 hora Porciones: 4

INGREDIENTES

- ½ cucharadita de chile en hojuelas
- 1 cucharada de semillas de ajonjolí
- ½ cucharadita de sal gruesa
- ½ cucharadita de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 naranja, su ralladura y jugo
- ¼ taza de miel
- **3 libras de Filete de Cerdo de PROGCARNE**
- Aceite de oliva lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar todos los ingredientes secos para crear el rub. Aparte incorporar la ralladura de la naranja y su jugo, para luego mezclar con la miel, reservar.
2. Adobar el filete de cerdo con el aceite de oliva y cubrir con el rub, dejar reposar 30 minutos.
3. Precalentar el grill a fuego fuerte, sellar el filete de cerdo 2 minutos cada lado, cocinar



El Filete de Cerdo absorbe mejor su sabor dejándolo reposar por 30 minutos.

por 15 minutos volteando constantemente, brochar con la mezcla de naranja y miel, verificar que estén bien cocidos y servir.



Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta



Pinchos de asar de cerdo al mojo

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES PARA LA CARNE

• 2 libras de Asar de Cerdo de PROGCARNE

- 1 cebolla roja
- 2 chiles verdes dulces
- 2 chiles morrones rojos
- 3 tomates
- 2 zanahorias
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario

PARA EL MOJO

- ½ taza de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- 4 naranjas agrias
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Cortar todos los vegetales y la carne de cerdo en cubos, marinar todo con sal, pimienta y el aceite de oliva.
2. Si se utilizan pinchos de bambú dejarlos en remojo aproximadamente 2 horas antes, colocar todos los vegetales en cada pincho intercalando entre la carne de cerdo, la cebolla, chiles, tomate y zanahoria.
3. Para el mojo, precalentar una sartén a fuego medio, agregar el aceite de oliva y ajo, ya dorado el ajo agregar el jugo de naranja agria y mover constantemente para integrar, salpimentar al gusto y reservar.
4. Precalentar el grill a fuego medio y colocar los pinchos a asar aproximadamente 2 minutos por lado hasta que estén dorados, brochar con el mojo hasta estar caramelizados los pinchos aproximadamente 15 minutos. Servir.



Haz este pincho de Asar de Cerdo con trozos de cebolla blanca.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Matambre en mostaza con encurtido de cebolla morada

TIEMPO: 1 hora y 30 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES PARA EL ENCURTIDO

- 1 cebolla morada grande
- ¼ taza de vinagre condimentado
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de azúcar
- ½ mazo de cilantro
- 1 pizca de pimienta

PARA LA MATAMBRE

- ¼ taza de mostaza Dijon
- ½ cucharadita de paprika en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de orégano en polvo
- ½ cucharadita de pimienta en polvo
- Sal gruesa al gusto

- 2 unidades de Matambre tipo Arrachera de PROGCARNE

PREPARACIÓN

1. Para el encurtido, mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora.
2. Para la Matambre, mezclar en un tazón la mostaza Dijon con el resto de los ingredientes secos y adobar la carne.
3. Precalentar el grill a fuego fuerte, cocinar de 4 a 7 minutos por lado, verificar que esté bien cocido y servir acompañado del encurtido y tortillas de maíz amarillo.



Para servir la Matambre tipo Arrachera usa encurtidos agridulces.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Churrasco con mantequilla de chimichurri y cebollinas

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 4

INGREDIENTES PARA LA MANTEQUILLA DE CHIMICHURRI

- 1 barra de mantequilla amarilla derretida
- ½ taza de perejil finamente picado
- 2 dientes de ajo finamente picados
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL CHURRASCO Y LAS CEBOLLINAS

• 3 libras de Churrasco de Res de TOP BEEF

- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 mazo de cebollinas
- Jugo de 2 naranjas agrias

PREPARACIÓN

1. Para la mantequilla de chimichurri, colocar todos los ingredientes en la licuadora, triturar bien y salpimentar al gusto. Reservar en un recipiente en la nevera hasta solidificar la mezcla.
2. Adobar el churrasco de res con sal, pimienta y el aceite de oliva. Colocar en el grill a fuego fuerte 1 minuto por cada lado o al término deseado.



Sirve el Churrasco de Res con un chismol de mango verde y cebolla morada.

3. Limpiar las cebollinas y adobar con sal, pimienta y el jugo de naranja agria, colocar en el grill a fuego fuerte hasta que estén completamente cocidas y doradas, retirar.
4. Servir el churrasco de res con 1 cucharada de la mantequilla de chimichurri encima y las cebollinas.

Solomito en soya, cebolla y ajo con cebolla asada

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES PARA LA CARNE

- 2 cucharadas de salsa soya
- ¼ taza de salsa Worcestershire
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 cucharada de paprika en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- **3 libras de Solomito de Res de TOP BEEF**

PARA LA CEBOLLA ASADA

- 1 cebolla grande
- 1 rodaja de limón
- 1 rodaja de naranja agria
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar todos los ingredientes del marinado y reservar 2 cucharadas.
2. Para la cebolla, pelar y limpiar la cebolla, hacer un corte en cruz en la parte superior, agregar 2 cucharadas del marinado anterior, envolver en papel aluminio con la naranja agria y limón, cocinar en el grill a fuego medio por 15 minutos.
3. Colocar el Solomito en el



Marinar el Solomito con una mezcla de pimientos, sal y ajeno.

marinado por 20 minutos, retirar y colocar en el grill, cocinar 2 minutos por lado hasta llegar al término deseado. Retirar y reservar.

4. Servir y acompañar con la cebolla asada y la naranja.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Puyazo en jalapeño, ajo y cerveza

TIEMPO: 2 horas y 10 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 jalapeños
- ½ cebolla roja
- ½ taza de cerveza rubia
- ¼ taza de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de romero finamente picado
- 2 cucharadas de pimientas variadas en granos
- **4 unidades de Puyazo de Res de TOP BEEF**
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal gruesa al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Para el marinado, colocar todos los ingredientes en la licuadora triturar todo bien hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2.** Colocar las piezas de puyazo en una bandeja y agregar el marinado previo, dejar reposar en la nevera mínimo 2 horas.
- 3.** Remover el puyazo del marinado secar bien, bañar con el aceite de oliva y poner en el grill a fuego fuerte, sellar sin mover 2 minutos por lado y sazonar con sal durante el proceso. Retirar y servir inmediatamente.



Dejar el Puyazo marinando toda la noche antes del asado.



Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta





POR CHEF
LAURA
MORALES

Encurtidos ideales PARA EL ASADO

Ya sean ácidos, picantitos o agridulces la variedad de encurtidos para servir con cerdo y res no tienen límites... por eso te compartimos estas nuevas ideas para servir y realzar su sabor.

Encurtido de cebolla morada

En agua hirviendo blanquear 1 cebolla morada en rodajas, por 15 segundos. Escurrir y reservar. Mezclar en un tazón $\frac{1}{2}$ taza de jugo de limón, 1 taza de jugo de naranja, 1 cucharadita de azúcar y 1 cucharada de sal hasta disolver el azúcar. Agregar la cebolla y jalapeño sin semillas y en finas rebanadas, reservar por lo 1 hora antes de servir.

Pepino picante

Combinar $\frac{1}{2}$ taza de azúcar, $\frac{1}{2}$ taza de vinagre, $\frac{1}{2}$ taza de agua y 2 cucharaditas de sal, llevar en una cacerola a fuego medio y cocinar removiendo 4 minutos. Retirar y reservar. Colocar 2 pepinos en finas rodajas en 1 bote de vidrio. Agregar la mitad de 1 cebolla blanca cortada en plumas y 1 chile de árbol en rodajitas. Repetir hasta terminar de llenar. Verter la mezcla ya fría al bote, refrigerar por 24 horas antes de servir.

Encurtido de zanahoria

Cortar en rebanadas 2 zanahorias grandes, 3 jalapeños y 1 cebolla blanca. Verter en una olla 2 ajos, $\frac{1}{2}$ taza de vinagre, $\frac{1}{2}$ taza de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 hojas de laurel, 4 pimientos gorda, 1 cucharadita de orégano en



polvo y 1 cucharada de sal, dejar romper hervor. Añadir la zanahoria, cebolla y jalapeño, bajar el fuego a medio y cocinar 15 minutos. Retirar y dejar enfriar, refrigerar y servir.

Rábanos agridulces

Cortar $\frac{1}{2}$ taza de rábanos en rodajas finas. Mezclar

en un tazón 1 cucharada de sal, $\frac{1}{2}$ taza de vinagre de manzana, $\frac{1}{2}$ taza de agua, 2 cucharadas de azúcar, $\frac{1}{4}$ de semillas de mostaza, cilantro al gusto, 3 pimientos roja y 1 cebolla cortada en plumas. Llevar los rábanos en un recipiente de vidrio con tapa hermética, y verter sobre ellos la mezcla de vinagre

y especias. Mezclar bien y dejar reposar refrigerado, al menos durante 24 horas antes de servir.

Encurtido de tomates cherry

Cortar 1 cebolla morada en rodajas. Colocar en el recipiente de vidrio 1 libra de tomates cherry, con la cebolla, 1 cucharada de pimienta negra en grano, 1 rama de romero y 2 ramas de tomillo. En una cacerola agregar 1 taza de vinagre y $\frac{1}{2}$ taza de agua, sazonar con 2 cucharadas de sal y $\frac{1}{4}$ taza de azúcar y dejar romper hervor. Ya frío verter al recipiente con los tomates cherry y cocinar a baño María de 15 a 20 minutos. Dejar reposar 1 día y listo para servir.

Repollo morado curtido

Picar medio repollo morado en julianas finas, salpimentar al gusto. Mezclar en una cacerola $\frac{1}{2}$ taza de vinagre blanco, 1 hoja de laurel, 3 clavos de olor, 2 pimientos gorda negras y 2 pimientos gorda rojas, 1 cucharadita de semillas de cilantro, 1 cucharadita de mostaza en grano, 1 cucharada de azúcar y sal al gusto. Dejar romper hervor y apagar el fuego, reservar y agregar el repollo a un recipiente y seguidamente verter la mezcla de vinagre. Dejar enfriar antes de cerrar el frasco.

COMPAÑEROS DEL ASADO

Estas ideas frescas y deliciosas son perfectas para servir con tu asado este verano. Ricos vegetales con combinaciones únicas y que puedes preparar de una vez también en la parrilla.

Ensalada de tocino, maíz y jalapeño

TIEMPO: 45 minutos PORCIONES: 4

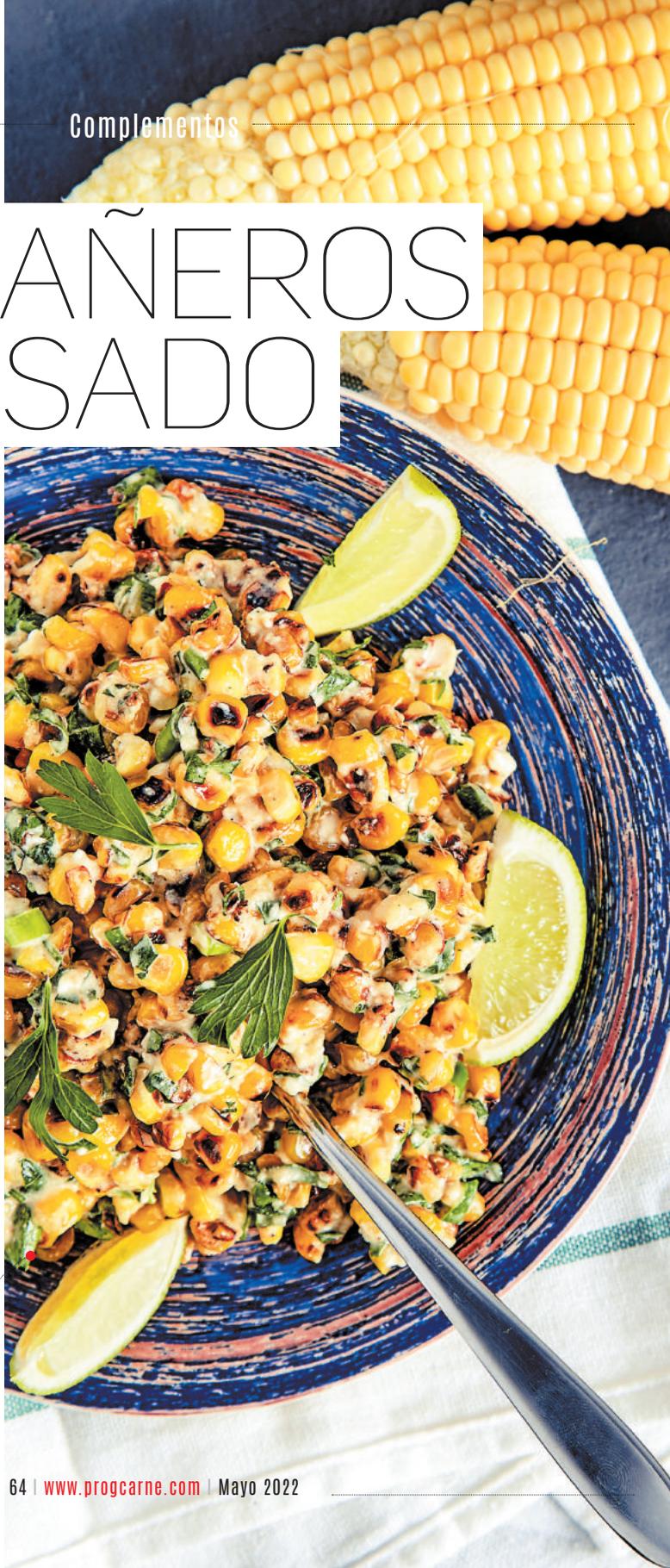
INGREDIENTES

- 6 mazorcas de maíz
- 4 lascas de tocino frito y en trocitos
- 2 chiles jalapeños sin semilla y en trocitos
- 4 cucharadas de crema agria
- 1 limón, su jugo
- ½ taza de perejil italiano picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de comino en polvo

PREPARACIÓN

1. Cocinar las mazorcas de maíz al grill, aproximadamente 10 minutos. Desgranar con un cuchillo, reservar.
2. Mezclar en un tazón los granos de maíz con el tocino y los jalapeños.
3. Aderezar con crema agria, jugo de limón, perejil, sal, pimienta y comino.
4. Enfriar en la refrigeradora al menos 20 minutos antes de servir.

Agrega a esta ensalada fresca chile en polvo.





Tomates cherry a lo mediterráneo

TIEMPO: 30 minutos **PORCIONES:** 6

INGREDIENTES

- 1 cebolla amarilla finamente picada
- 3 tomates pera en trozos
- 5 dientes de ajo picados
- ½ taza de aceitunas verdes sin hueso (opcional)
- 1 taza de vino blanco
- 2 libras de tomates cherry por la mitad
- 3 ramitas de tomillo fresco
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- Hojas de albahaca fresca al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En una licuadora procesar la cebolla, 3 tomates pera, ajo, aceitunas y vino blanco.
- 2.** En una bandeja apta para el grill colocar una cama de tomates cherry, bañar con la salsa anterior, colocar 2 ramitas de tomillo y salpimentar.
- 3.** Bañar con aceite de oliva, tapar con papel aluminio y cocinar al grill durante 25 minutos. Decorar con ramitas de tomillo y albahaca fresca al momento de servir.



Ayote asado al pesto

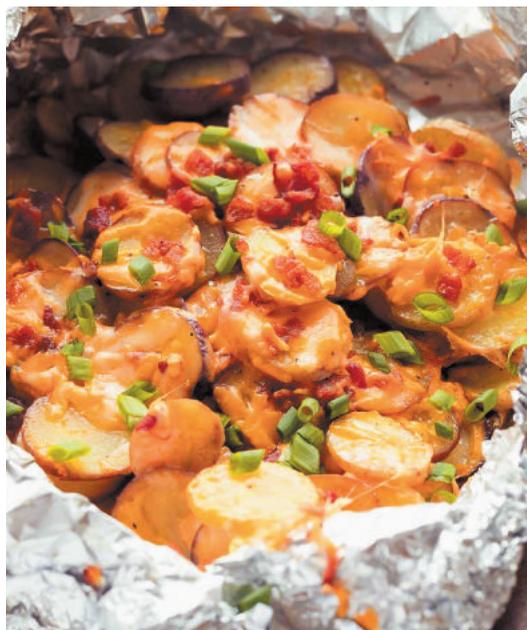
TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 tazas de hojas de albahaca
- 1 diente de ajo
- 1 taza de aceite de oliva
- ½ taza de piñones o almendras sin cáscara
- ½ taza de queso parmesano rallado
- 4 ayotes pequeños
- Sal y pimienta al gusto
- Queso mozzarella en lascas al gusto

PREPARACIÓN

1. Para el pesto, licuar o procesar todos los ingredientes desde las hojas de albahaca hasta el queso parmesano hasta que estén bien triturados. Reservar.
2. Cortar el ayote en rodajas y salpimentar al gusto.
3. Cocinar el ayote en un grill previamente engrasado durante aproximadamente 1 minuto por lado.
4. Colocar el ayote en un plato intercalando las rodajas con el queso y bañar con el pesto al momento de servir.



Papas gratinadas al grill

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 ½ libras de papas pequeñas
- 2 dientes de ajo
- Sal al gusto
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 limón, su jugo
- 1 cucharada de hierbas secas
- 2 tazas de queso cheddar rallado
- 3 lascas de tocino frito y troceado
- 1 tallo de cebollín picado

PREPARACIÓN

1. Lavar bien las papas y cortar en rodajas, dejar la cáscara.
2. En una olla con abundante agua colocar las papas junto con los dientes de ajo y sal al gusto, cocinar durante 10 minutos desde que empiece a hervir.
3. Retirar las papas del agua y escurrir bien, colocar en un trozo grande de papel aluminio formando una cuenca y condimentar con aceite de oliva, jugo de limón y hierbas secas, mezclar bien.
4. Terminar con el queso cheddar y el tocino, cerrar el papel aluminio y cocinar al grill durante 10 minutos, decorar con el cebollín picado antes de servir.

PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

Cortes Premium Empacados en Atmósfera Modificada



Escanea el código y
conoce más sobre esta
tecnología de empaque



Adquiérello en los principales
supermercados o a
través de nuestro sitio de
compras en línea:

 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE
 progcarne.com

Progcarne


Mezcla, enfría y disfruta

Una variedad de cócteles para refrescarte este verano. Ideas con cerveza, mezcal, vino y tequila que son la sensación para esta temporada calurosa.



Esta misma michelada la puedes servir con chile chipotle.

Michelada Maya

TIEMPO: 15 minutos

PORCIONES: 1

INGREDIENTES

- Sal chipotle para decorar
- ½ shot de tequila
- 1 cucharada de salsa picante
- 1 cucharadita de especias mixtas
- 1 cucharadita de salsa Worcestershire
- ½ shot de jugo de limón
- ¼ de shot de sirope de agave
- Hielo lo necesario
- 1 botella de cerveza rubia
- Guarnición de camarones al gusto

PREPARACIÓN

1. Cubrir el borde de una jarra con la sal chipotle y reservar.
2. Agregar todos los ingredientes excepto la cerveza y el camarón, en una coctelera con hielo y agitar.
3. Colar en el vaso preparado sobre hielo. Cubrir con la cerveza.
4. Decorar con el camarón y servir con limón.



Lagerita

TIEMPO: 15 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 4 cucharadas de jugo de limón
- Sal la necesaria para escarchar
- Hielo al gusto
- 1 shot de tequila
- ¾ onzas de Cointreau
- 1 botella de cerveza rubia
- Rodajas de limón para servir

PREPARACIÓN

1. Escarchar los vasos de tu elección con 1 cucharada de jugo de limón y luego pasar por la sal gruesa. Añadir cubos de hielo y reservar.
2. Agregar a un shaker el tequila, Cointreau y el resto de jugo de limón con algunos cubos de hielo y mover para integrar.
3. Colar la mezcla y verter al vaso preparado con hielo y sal, terminar de llenar cada vaso con la cerveza.
4. Servir decorado con rodajas de limón.

Paloma mielosa

TIEMPO: 15 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- Hielo al gusto
- 2 shots de mezcal
- ¼ taza de jugo de toronja
- 5 cucharadas de jugo de limón
- 3 cucharadas de miel
- 1 shot de agua carbonatada simple y fría
- Gajos de toronja lo necesario para servir
- Hojas de hierbabuena para servir

PREPARACIÓN

1. Agregar a un shaker con hielo el mezcal, jugos y la miel, hasta incorporar todo y que esté bien frío.
2. Colar y verter en vasos con hielo.
3. Terminar de llenar con el agua carbonatada cada vaso y decorar con la toronja y la hierbabuena.



Sangría de sandía

TIEMPO: 1 hora y 20 minutos

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 6 tazas de puré de sandía frío
- 1 botella de vino blanco
- 1 taza de vodka
- ½ taza de jugo de limón
- 1-2 tazas de azúcar
- 1-2 tazas de agua carbonatada
- Trozos de sandía, manzana y rodajas de limón
- Hojas de menta al gusto

PREPARACIÓN

1. Colar bien el puré y mezclar en un jarrón con el vino, vodka y jugo de limón.
2. Agregar el azúcar y agua carbonatada, mezclar y probar, si está muy concentrado el sabor agregar 1 taza de agua antes de poner a enfriar.
3. Incorporar la sandía, manzana y rodajas de limón al gusto. Poner a helar por 1 hora.
4. Servir con hojas de menta.



ALTA GAMA PROGCARNE

Conoce los cortes y presentaciones de cerdo PROGCARNE para esta temporada. Además de sus marcas TOP BEEF, TAYLOR'S CHOICE, ahumados y embutidos.

Despiece del Cerdo



✓ **Filete de Cerdo**
Es un corte libre de grasas, magra casi en su totalidad. Sus formas de cocción son variadas, pero cualquiera supone un exquisito sabor al paladar.



✓ **Baby Back Ribs**
Las costillas superiores se llaman Baby Back Ribs, pero no porque vienen de un cerdo bebé, sino porque son más cortas en relación con las costillas más grandes premium.



✓ **Lomo de Cerdo Fresco**
En los años recientes este corte se ha vuelto más saludable, es una de las partes de cerdo que más proteínas y menos grasa contiene. Y de los alimentos más apetecidos.



✓ **Costilla Premium**
Extraídas de la carne de lomo. A diferencia de las Baby Back Ribs, estas costillas tienen un tamaño más grande, de aquí se obtienen las costillas de cerdo estilo St. Louis.



✓ **Pierna de Cerdo Tradicional con Cuero**
Es un corte muy magro de cerdo, tiene gran variedad de preparaciones, especialmente para la época de Navidad.



✓ **Chuleta de cerdo fresca**
Este corte suele ser grande, lo suficiente para servir una chuleta de lomo por persona. Como es parte del lomo, contiene muy poca grasa.



✓ **Posta de Cerdo/Tajo**
Contiene muy poco colesterol, la parte más grande del cerdo y también de las que más se consumen por la facilidad de prepararlas en diferentes recetas.



✓ **Paleta de Cerdo**
Un corte jugoso por su marmoleo y de textura suave. Son parte de las patas delanteras del cerdo. La chuleta de paleta es ideal para hacer al horno o a la plancha, en estofado y en cocción lenta.



✓ **Cabeza de Lomo/Nuca/Boston Butt**
Su textura es marmoleada y suave. Es un corte de carne de la parte superior del hombro del cerdo, a veces con hueso. Este corte es muy usado para desmenuzar.



✓ **Pierna de Cerdo Tradicional sin Cuero**
La deliciosa pierna de cerdo con menos grasa y con el mismo sabor exquisito de esta pieza del cerdo.



✓ **Patas de Cerdo**
Son altamente deliciosas aunque contienen poca carne. Las patas de cerdo son muy ricas en colágeno, esta proteína se encarga de rejuvenecer o evitar que la piel se dañe.



✓ **Carne Molida de Cerdo**
Un producto bajo en calorías, es una preparación donde se desmenuzan y se pican finamente los músculos, nervios y grasas mediante una máquina de moter.



✓ **Recorte de Cerdo**
Se genera de todas las piezas o canal del cerdo. Se disfruta de manera rápida y sencilla esta deliciosa carne en estofado, o cualquier receta práctica y rápida.



✓ **Cuero Carnudo**
Su tamaño es variable. Contiene la grasa que naturalmente posee y contiene más carne de lo que un cuero normal pueda tener.

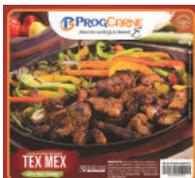


✓ **Cola de Cerdo**
Una parte deliciosa en sabor, que se puede usar en varias recetas. Es la parte trasera del cerdo y suele tener una textura cartilaginosa.



✓ **Tajo de Cerdo**
Tajo de cerdo empacado y listo solo para sazonar al gusto y meter al horno. Es un corte de cerdo magro y perfecto para cenas en ocasiones especiales.

Carnes Marinadas (Tajo y fajitas)



Fajitas Tex-Mex
Al estilo Tex -Mex, puedes usarla para preparar deliciosos tacos, tostadas o tu platillo preferido. La carne de cerdo cortada en finas fajitas, condimentada con especias para darle un delicioso sabor picante.



Fajitas Al Pastor
Los tacos mexicanos llegan con el sabor de la carne de cerdo cortadas en finas fajitas, condimentada con especias para darle un delicioso sabor al pastor. También se puede implementar en quesadillas.

Productos

Empaque de Atmósfera Modificada (MAP)



Asar de Cerdo

Cortado en tiras gruesas, es un corte extraído de la mejor selección de la pierna de cerdo, magro sin ningún marinado, es una gran opción para las barbacoas con amigos y familiares.



Chicharrón de Cerdo

Este corte es también conocido como panceta o "pork belly" en inglés. Tiene una parte superior de grasa y otra capa de carne, lo que hace que el chicharrón quede tierno y jugoso en cualquier preparación.



Panceta de Cerdo

Comprende la piel y la capa de carne que se encuentran bajo la piel del cerdo. Es un corte alto en jugosidad por su porcentaje de grasa, se recomienda para cociones lentas como ahumado, al horno o asado a las brasas.



Lomo de Cerdo

Ubicado junto al espinazo, es uno de los cortes más saludables por su bajo contenido de grasa y alto en proteínas. Su empaque permite conservar mejor sus jugos naturales, volviéndolo más sabroso.



Matambre tipo Arrachera

Gracias a su sabor natural, este corte no necesita mucho para prepararse, basta con sal y algunas especias para que esté listo. Su fácil preparación lo convierte en un corte muy utilizado en parrilladas.



Bistec de Cerdo

Cortado en tiras gruesas, es un corte extraído de la mejor selección de la pierna de cerdo, magro sin ningún marinado. Es fácil de hacer a la plancha, estofado o adobado, lo que lo hace una opción práctica.



Costilla Premium de Cerdo

La calidad y la delicia se unen en este producto. Son costillas traseras, provienen del "lomo". A diferencia de las Baby Back Ribs, estas tienen un tamaño más grande y más carne.



Estofado de Cerdo

Los estofados ahora quedarán más exquisitos con este producto. Es un corte en trozos extraído de la pierna trasera del cerdo, ideal para guisos por su textura suave, jugosidad y lo fácil que es prepararla.



Fajitas de Cerdo

Una gran variedad de recetas se pueden hacer con las fajitas de carne de cerdo. Es un fino corte en tiras, ideal para tacos, también puedes prepararlas salteadas o en un guiso y hasta emparedados.



Filete de Cerdo

Perfecto para una comida exquisita y especial. El filete de cerdo es un corte especializado de la parte del lomo del cerdo, también conocido como solomillo. Es una pieza magra y libre de grasas casi en su totalidad.



Chuleta Tomahawk

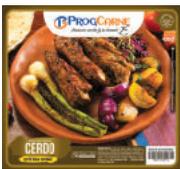
Esta opción de chuleta de cerdo tiene la forma de su corte parecido a la de un hacha, que hace alusión a su nombre Tomahawk, que utilizaban ciertos pueblos indios en América del Norte. Es una chuleta con hueso, su marmoleo le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional.



Codillo de Cerdo

Este corte es muy popular en Europa, sobre todo en países como Alemania donde se prepara al horno, guisado, ahumado o salado. Es el protagonista de muchas gastronomías por su fuerte y aromático sabor. El codillo de cerdo, está ubicado entre la unión de los dos huesos de la pata delantera donde se forma el codo del cerdo.

Carnes Marinadas (asaes)



Sabor Normal

Con delicioso sabor a especias como cebolla, comino, pimienta negra y ajo, de origen natural, con un ligero toque típico. Deliciosa carne de cerdo cortada en tiras tipo asar.

✓ Recomendada para cocinar al carbón.



Sabor Barbacoa

Se destaca el tomate y las especias deshidratadas como la cebolla, ajo, pimienta y paprika, combinados con un ligero sabor a ahumado, la carne viene cortada en tiras.

✓ Para cocinar en la parrilla y a la plancha.



Sabor Criollo

Con el sello típico de la cocina hondureña. Resalta el sabor de las especias como el tomate deshidratado, chile dulce, ajo, pimienta, cebolla, perejil, orégano y achote matizadas por el sabor ácido de la naranja.

✓ Perfecta para el grill o para hacer a la sartén.



Sabor Ranchero

Para disfrutar de un sabor típico ranchero ligeramente picante, la carne de cerdo es cortada en tiras y condimentada con especias como el ajo, tomate y hierbas aromáticas.

✓ Recomendado cocinar a la plancha.

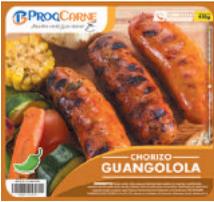


Sabor Jalapeño

El sabor del picante con la adición de chile jalapeño te deleitará. La carne cortada en tiras es condimentada con especias como el ajo, tomate, hierbas aromáticas, resaltando su sabor picante.

✓ Recomendado cocinar a la plancha.

Chorizos



Chorizo Guanojolola

Este deleite de chorizo de cerdo es condimentado perfectamente con una mezcla de especias deshidratadas (cebolla, ajo, chile dulce y chile morrón rojo), elaborado con la receta especial de la casa, es una sabrosa opción.

- ✓ Para preparar a la parrilla.



Chorizo Barbacoa

Con el estilo barbacoa este chorizo es perfecto para tus asados. Con un sabor marcado por el ajo y el orégano, más un toque picante suave. Elaborado con la mejor selección de carnes de cerdo es una excelente opción para compartir en familia.

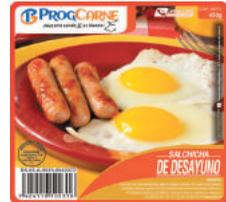
- ✓ Recomendado para tu parrillada.



Chorizo Criollo

Un producto jugoso y agradable al paladar, el placer convertido en chorizo se hace presente. Este chorizo de cerdo es elaborado con la receta de antaño, adicionando una mezcla perfecta de especias de primera calidad para obtener su sabor criollo.

- ✓ Perfecto para hacer a la plancha.



Salchicha para Desayuno

Inicia el día con pie derecho y para eso haz una mezcla perfecta en tu desayuno con esta salchicha a base de carne de la pierna de cerdo, con muy poca grasa.

- ✓ Ideal para cocinar a la plancha o frito como acompañante para tu desayuno típico hondureño.



Chorizo Catracho

Lo hondureño llega a tu casa con este chorizo. El sabor hondureño que nos encanta, condimentado con especias como ajo, cebolla, orégano, comino y un delicioso sabor a vinagre y picante medio. Elaborado con materia prima de primer nivel.

- ✓ Ideal para desayunos, almuerzos de asados y en estofados.



Chorizo Costeño

Toda la esencia de la costa llega con este chorizo premium, de carne de cerdo seleccionada con la adición de hierbas aromáticas y especias como el orégano, comino, albahaca y tomillo. El resultado es un sabor único.

- ✓ Recomendado cocinar a la plancha o a la sartén.

Nuevos Chorizos



Chorizo cervecero picante

Picante y perfecto para asados, éste chorizo cervecero además es un picante y lo puedes preparar a la parrilla de manera rápida.

- ✓ Ideal para incluir en tus asados.



Chorizo Ahumado

Chorizo ahumado elaborado con la mejor selección de carnes. Es un chorizo precocido, con una textura exquisita y explosión de aromas.

- ✓ Deliciosa opción para botanas.

Chorizo Catracho Suelto

Este chorizo refleja la esencia del sabor típico.

- ✓ Ideal para degustar con tacos o huevo.



Carne Chorizada

Condimentada con ajo, cebolla y vinagre, es una delicia.

- ✓ Para anafres fundidos con queso.



Embutidos Guanojolola



Longaniza

Con su sabor picante, el chorizo Longaniza se mezcla con el sabor típico catracho, perfecta para acompañar platillos de origen hondureño.

- ✓ Ideal para preparar en la cena.



Jamón Bavaria

Elaborado con carnes cuidadosamente seleccionadas para obtener un producto de calidad. El jamón Bavaria, contiene verdadera carne de cerdo.

- ✓ Para preparar deliciosos emparedados y wraps.



Hotdog

Exquisito sabor característico del Hot Dog. Es una salchicha elaborada con carnes y condimentos cuidadosamente seleccionadas para encantar a toda la familia.

- ✓ Ideal para preparar meriendas de los niños.



Extremeño

Con ese delicioso toque picantito que tanto gusta y cautiva a los hondureños. El chorizo extremeño tiene el sabor típico catracho, ideal para preparar en la sartén.

- ✓ Pruébalo en desayunos y en las baletadas.

Productos

Productos de temporada



Jamón Virginia

Jamón de cerdo procesado al estilo Virginia, elaborado de la pierna de cerdo, luego levemente salado y ahumado. Un producto práctico por su presentación en mitades.



Pierna de Cerdo sin hueso en malla

Es una pierna de cerdo deshuesada cubierta por una malla que permite fácilmente rellenarla. Es un corte magro para preparar una variedad de recetas.



Jamón Navideño

Exquisito Jamón Navideño elaborado de la pierna trasera del cerdo; es un jamón ahumado artesanalmente con maderas nobles, además es comercializado en mitades.

Lomito Navideño

Delicioso lomo de cerdo ahumado, es un corte magro ahumado artesanalmente con la mejor selección de maderas nobles. Ideal para servir en la cena navideña.



Choritorta



Nueva opción en torta de chorizo

Ahora las hamburguesas quedarán más deliciosas con este producto innovador. Exquisita torta de chorizo condimentada a la perfección con una mezcla de especias deshidratadas como cebolla, ajo y chile dulce.

Pollo

Mr. Pollote

El mejor pollo cortado en piezas de gran tamaño y mejor calidad.

✓ Cocinar frito, asado, al horno, en caldos o en salsas.



Ahumados



Costilla Ahumada

Preparada y lista para hacerla a la parrilla o ahumada de manera práctica. Ofrece una combinación de hueso y carne que se cocinan simultáneamente.



Lomo de Cerdo Ahumado

A plancha o al horno, su sabor lo hace un manjar para las reuniones y ocasiones especiales, elaborado de pura carne de cerdo.



Chuleta Ahumada

Su sabor es intenso y delicioso debido a su proceso de preparación. Este corte es previamente reservado y listo para preparar a la parrilla.



Lomo Canadiense

Es de carne magra, lomo de cerdo caracterizado por contener menos grasa en relación a otros cortes, además es una delicia.

Chuleta Ahumada Deshuesada

Exquisita chuleta ahumada con el sabor natural de maderas nobles como el roble. Es un corte magro que puedes acompañar con una salsa dulce que combine con su sabor.

✓ Ideal para preparar a la sartén, plancha, parrilla o en estofados con salsas.



Costilla de Cerdo



Costilla de Cerdo St. Louis

Obtenida del centro del costillar del cerdo, su suavidad y jugoso sabor hará que la Costilla St. Louis Style, sea la preferida de tu familia. Preparar al horno o a la parrilla.

Nuevos Embutidos Guangolola



Mortadela

La mortadela es un clásico para los hondureños, esta es elaborada con carnes de calidad para obtener un producto suave que ya viene listo para cocinar las comidas del día a día.

✓ Ideal para preparar en desayunos.



Copetín

En la comida de Honduras se disfruta el Copetín, este producto es condimentado para deleitar su paladar. El condimento le da un toque picante y delicioso.

✓ Ideal para la cena.



Jamón Cubano

Auténtico Jamón Cubano elaborado con pierna de cerdo con un perfil suave. Posee un sabor ahumado y rústico marcado por una mezcla de humos de maderas nobles.

✓ Perfecto para boquitas y emparedados.



Salchichón de Cerdo

Salchichón elaborado con carne de cerdo condimentada, especiada y ligeramente picante. Perfecto para acompañar en el desayuno por su sabor condimentado, es uno de los favoritos.

✓ Calentar a la plancha.

RES TOP BEEF

EMPACADOS EN ATMÓSFERA MODIFICADA MAP



Carne de Res para Asar Premium

Tajo de res cortado en tiras tipo asar. Es un corte con el marmoleo perfecto para preparar al asador y de textura jugosa.



Fajitas de Res

Tajo de res finamente cortado en fajitas. Es un corte ideal para preparaciones rápidas y sencillas; pueden ser preparadas en unas quesadillas, taquitos o un guiso.



Molida de Res Súper Especial

Tajo de res molido, posee un 20% de grasa y es ideal para tortas para hamburguesa, en salsas, guisos y con pastas.



Carne de Res Picada a mano

Tajo de pierna de res finamente picado. Este producto es ideal para preparar tacos mexicanos o fritos de tortilla de maíz, al igual que preparar en guisos.

CARNES MARINADAS



Asar de Res

Exquisita carne de res cortada en tiras tipo asar, con un delicioso sabor a especias, comino y ajo. Para hacer a la plancha o al grill.



Carne de Res Mano de Piedra

Es un corte magro de textura sólida, sus cocciones son largas y es ideal para preparar platillos como el salpicón. También es perfecto para cocinar en salsas.



Costilla de Res Short Rib

También conocido como asado de tira, es un corte que proviene de la costilla de la res. Posee un exquisito marmoleo, es una costilla alargada ideal para asados.



Tajo Molido de Res Premium

Es una tajo magro que ha sido molido y contiene menos del 5% de grasa. Es perfecta para preparar hamburguesas dobles, albóndigas y el famoso pastel de carne al horno.



Tortas para Hamburguesa de res

Exquisita torta de res, elaborada con la mejor calidad de recorte de carne. Es la mejor opción para unas prácticas hamburguesas.



Bistec de Res

Carne de res fileteada tipo bistec con un exquisito marinado de especias y sal; ideal para preparar en guisos o a la sartén.



Medallón de Lomo de Res

Es un corte de res bastante suave y sin mucho marmoleo, se cocina rápidamente y sin endurecerse.



Puyazo de Res

Es un corte de res suave, especial para cocinar a la parrilla, su borde de grasa se dora ligeramente sacando todo su sabor hacia la carne.



Solomito de Res

Es un corte muy tierno de res para asar con poca grasa y que se separa con toda facilidad del músculo.



Carne de Res en Trocitos

Es un corte con muy poca grasa y fibra intramuscular, es extraído de la paleta de res. Pieza ideal para preparar en guisos, salsas y caldos.



Fajitas de Res

Carne de res en corte tipo fajitas con un exquisito marinado de especias y sal, ideal para acompañar con vegetales o tortillas.



Churrasco de Res

Es la pieza de la falda de ternera cortada transversalmente, con un grosor aproximado de uno o dos centímetros.



Carne de Res para Bistec Premium

Proviene del lomo liso, es un corte suave y versátil que puedes preparar a la parrilla, a la plancha o en un guiso.



Tajo de Res Milanesa

Es un corte de res muy tierno y rendidor, de buen tamaño y sabor, su principal cualidad es la suavidad en su mordida.



Master Burger de Taylor's Choice

Torta de res para hamburguesa elaborada con la mejor selección de brisket, chuck y ribs.



Pecho de Res

De la parte frontal de la res, este corte tiene a un lado una tapa de grasa. Para estofados, hacer al horno o en olla de cocción lenta.

CORTES DE CARNE



Filete de res

Es la pieza más suave de la res, magra e ideal para preparaciones gourmet. Perfecto para cocinar a la plancha o a la parrilla al término deseado.



Filet mignon

Es la pieza proveniente del extremo del lomo de res, usualmente de novillo, es uno de los cortes más premium de la res.

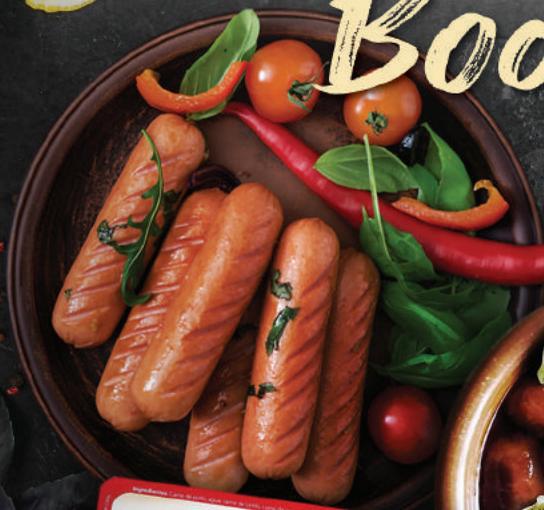


Lomo de res

Es un corte con muy poco contenido graso y además de consistencia suave, se puede usar en platillos a la parrilla, al horno, en salsas o guisos.

EMBUTIDOS *La Julia*

LA MEJOR OPCIÓN PARA TUS
Bocadillos



Adquiere en las principales salas de ventas



2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE



procarne.com



ENVÍO GRATIS

COMPRA DESDE CASA CUANDO LO DESEES

ENTREGA EN 24 HORAS



delivery.progcarne.com



Progcarne

Una marca más de:

