Sabores®

La guia máxima de la carne

6 RECETAS MAESTRO ROSTICERO CON CERDO Y RES PARA LA NAVIDAD

GUÍA DE MARIDAJE PARA RESALTAR EL SABOR DEL CERDO Y BRINDAR

+31 DELICIAS CON CERDO PARA CELEBRAR

UNA MARCA MÁS DE:

GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº11
NOVIEMBRE 2021 - L 30.00
WWW.PROGCARNE.COM
7 424110 103155

PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

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

PROGCARNE delivery

delivery.progcarne.com

Compartamos lo Rico de la Navidad

2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE

progcarne.com

Progcarne

PARA INICIAR EL DÍA

5 DELICIOSAS ÍDEAS PARA EL BRUNCH

Combinaciones con cerdo para disfrutar el desayuno o almuerzo en casa.

Páginas 10-15

COCINA PRÁCTICA

PLATILLOS PARA REUNIR A LA FAMILIA

Disfruta de hamburguesas, hash de papa, lomo envuelto en tocino y pasta con albóndigas.

Páginas 16 - 20

MAESTRO ROSTICERO

PLATILLOS AL HORNO

Las mejores recetas de cerdo y res al horno para celebrar en casa.

Páginas 52 - 57

SECRETOS DEL CHEF

BEBIDAS PARA SERVIR

Guía de maridaje para resaltar el sabor del cerdo.

Páginas 66-67

MANOS A LA CACEROLA

23 OPCIONES CON CERDO PARA LA NAVIDAD: PIERNAS, JAMONES Y LOMOS

PÁGINA 22

Pierna de cerdo glaseada con ajo.

Sabores®

Una publicación exclusiva de

GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº11 NOVIEMBRE 2021
Valor L 30.00
DIRECCIÓN PROGCARNE
KM12, desvío a Las Cañadas, Dos Caminos., Villanueva, Cortés, Honduras, C.A.

Presidente Flabio Tinoco Díaz
Gerente General José Eduardo Tinoco Marinakys
Director Flavio Enrique Tinoco Marinakys

Mercadeo Alejandra Hernández

WEB & REDES
www.progcarne.com
fb.com/progcarne, Ig: ProgCarne, youtube: Progcarne y tiktok: Progcarne
Teléfono: (+504) 2580-1525
Email: info@guangolola.com

Conceptualización, producción, edición y diseño Revistas

GRUPO OPSA

TOP BEEF®

CORTES
PREMIUM DE RES

Adquiérelo 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

Top Beef

PRODUCTOS NAVIDEÑOS
NUEVA IMAGEN DE TEMPORADA

Comienza la temporada de las fiestas decembrinas. Sin duda alguna los protagonistas de nuestra mesa son la línea de productos de temporada de PROGCARNE.

Estamos iniciando la temporada navideña que reúne a todas las familias hondureñas a la mesa. Sin duda el protagonista de esta gran celebración es la carne de cerdo. Y es por esta razón que como parte de las tradiciones hondureñas durante las fiestas del mes de Diciembre, la Pierna de cerdo sin hueso en malla, el Lomito Navideño, el Jamón Navideño y el Jamón Virginia de **PROGCARNE** son esenciales de tu cocina. Ya sea que estas preparándote para la gran cena navideña o de fin de año, o una íntima reunión en casa con tus amigos cercanos, la línea de productos de temporada de **PROGCARNE** son un básico de la lista de compras navideñas. Cada uno los productos de temporada de la línea de **PROGCARNE** ofrecen toda la calidad de su carne de cerdo reconocida ya por años, y que es la favorita para los banquetes de las fiestas navideñas. Conoce más de cada producto de temporada en su página ***web www.progcarne.com*** y su sitio de pedidos en línea ***www.delivery.progcarne.com.***

Productos de temporada

Jamón Virginia

El exquisito **Jamón Virginia de PROGCARNE** es un jamón de cerdo procesado al estilo Virginia, elaborado con la carne de pierna de cerdo levemente salada y ahumada. Es un producto práctico y delicioso de preparar al horno, gracias a su presentación en mitades. Pruébalo con una receta tradicional en miel o con una salsa de manzana y canela, su sabor sin igual es uno de los favoritos para el menú de las fiestas.

Jamón Navideño

El popular **Jamón Navideño de PROGCARNE** es elaborado con carne de la pierna trasera del cerdo. Es un jamón ahumado artesanalmente con maderas nobles que emanan un sabor único. Es comercializado en mitades y por su naturaleza de ahumado se puede preparar al horno en poco tiempo, complementándolo con salsas y marinados de sabores dulces.

Pierna de cerdo sin hueso en malla

La **Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE** es una de las opciones de piernas favoritas para rellenar. Es una pierna de cerdo deshuesada recubierta por una malla que permite fácilmente rellenarla sin que pierda su forma. Esta pierna es un corte magro que ofrece gran variedad de combinación de sabores para adobarla, marinarla y acompañarla.

Lomito Navideño

Otro de los favoritos de la familia **PROGCARNE** en las fiestas. El **Lomito Navideño de PROGCARNE** es un exquisito lomo de cerdo ahumado artesanalmente con la mejor selección de maderas nobles. Es un corte magro ideal para servir en una cena navideña acompañado de salsas dulces, cítricas o agridulces.

TIPS PARA DESCONGELAR DE MANERA SEGURA EL CERDO

01 • Siempre descongelar la pieza de cerdo en el refrigerador, en un recipiente y con el tiempo de prolongación del descongelado.

02 • El método de descongelamiento más seguro es con 12 horas de anticipación y de forma gradual dentro de la refrigeradora.

03 • No dejes descongelar la pieza dentro de la refrigeradora sin estar en un recipiente, así evitas el cruce de líquidos con otros alimentos.

04 • Ya descongelada la pieza debe ser cocinada en el momento o el mismo día, para que la carne no pierda sus propiedades.

TIEMPOS DE COCCIÓN POR **CORTES DEL CERDO**

CONVIÉRTETE EN UN EXPERTO EN LA PREPARACIÓN DE CERDO AL HORNO. AQUÍ TE INDICAMOS LOS TIEMPOS RECOMENDADOS PARA COCINAR A LA PERFECCIÓN CADA CORTE, TOMA NOTA DEPENDIENDO DE QUE PARTE DEL CERDO ES EXTRAÍDA.

01. NUCA

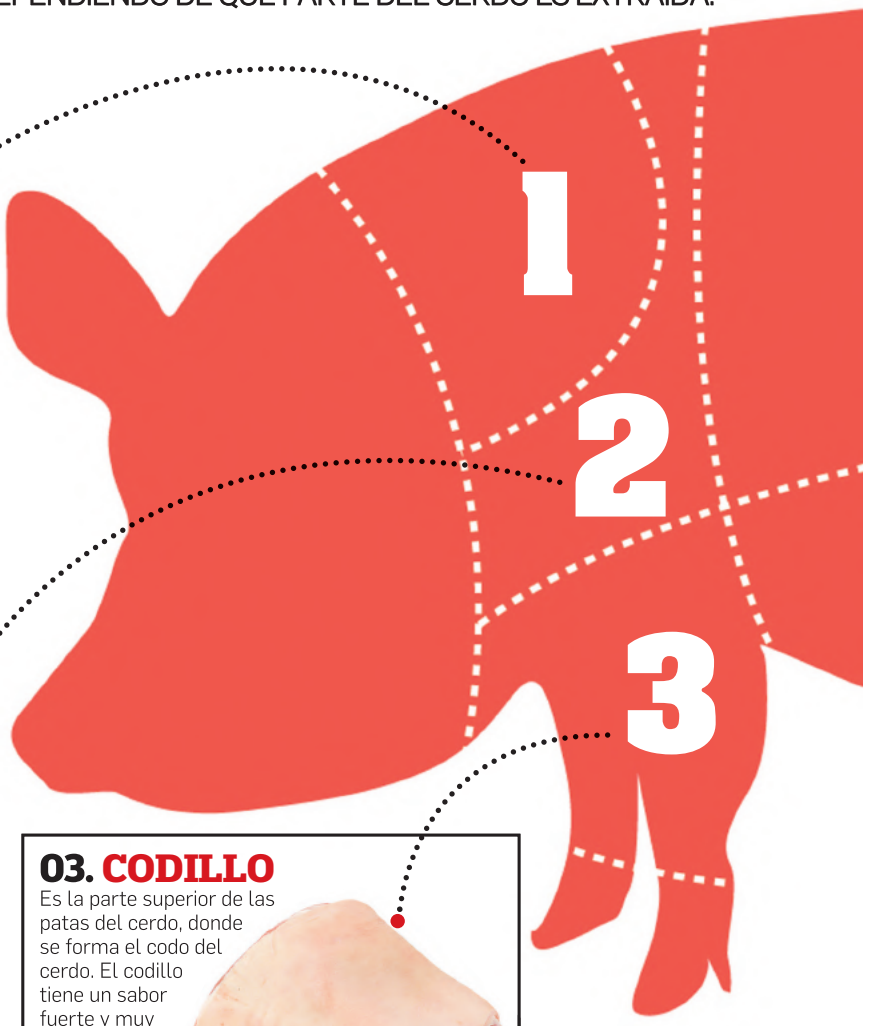
Este corte es suave y perfecto para guisar y preparar en salsas. En esta zona también se encuentra la cabeza de lomo.

TIEMPOS DE COCCIÓN:
55 A 85 MINUTOS POR LIBRA.

02. PALETA

Aquí encuentras la chuleta de paleta, es ideal para cocinar al horno.El boston butt también es parte de esta zona que es rica en carne.

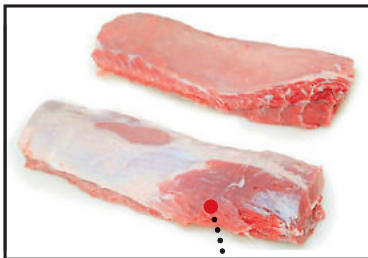
TIEMPOS DE COCCIÓN:
2 HORAS A 2 HORAS Y 30 MINUTOS DE 3 A 6 LIBRAS.



03. CODILLO

Es la parte superior de las patas del cerdo, donde se forma el codo del cerdo. El codillo tiene un sabor fuerte y muy aromático.

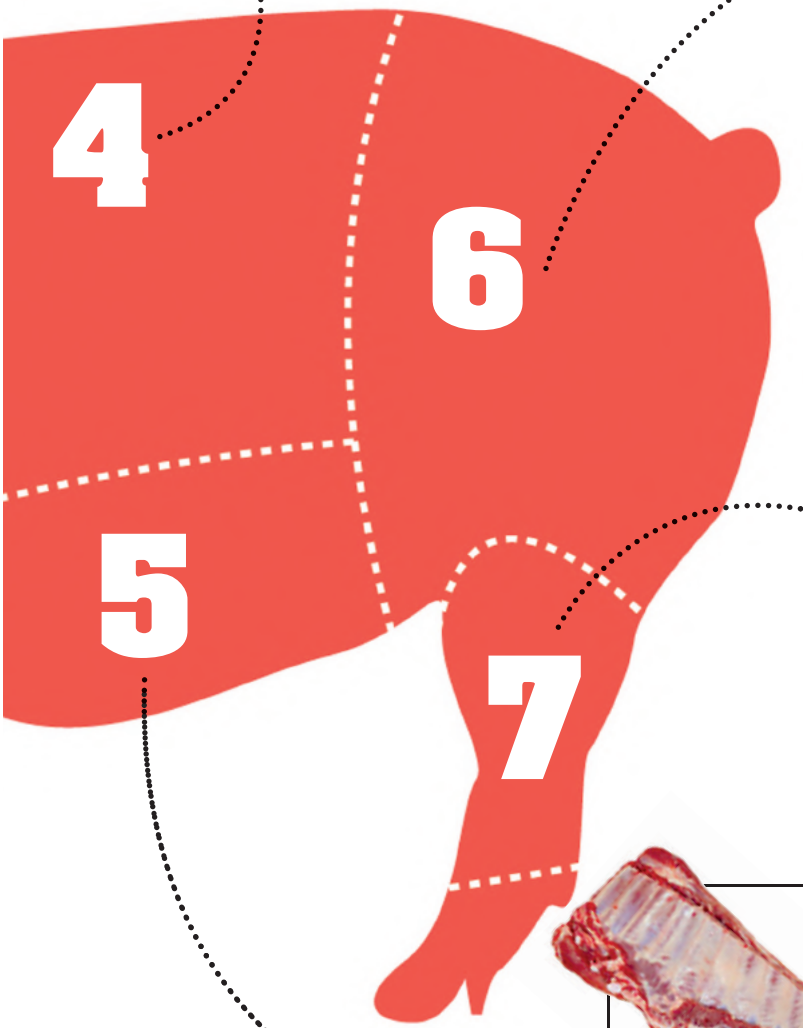
TIEMPOS DE COCCIÓN:
2 HORAS y 30 MINUTOS POR CADA 3 LIBRAS.



04. LOMO

De esta parte del cerdo salen las piezas de filete y bistec. Todos los cortes del lomo son magros.

TIEMPOS DE COCCIÓN:
DE 26 A 30 MINUTOS POR LIBRA.



06. PIERNA

Los cortes más apetecidos de la temporada salen de aquí, desde la pierna con hueso, la deshuesada y el jamón para hornear.

TIEMPOS DE COCCIÓN:
1 HORA POR CADA 2 LIBRAS.

07. PATA

Encuentras el codillo trasero y las patitas de cerdo, ambas de sabor fuerte y además éstas últimas contienen mucho colágeno.

TIEMPOS DE COCCIÓN:
1 HORA POR CADA LIBRA DE PATAS.

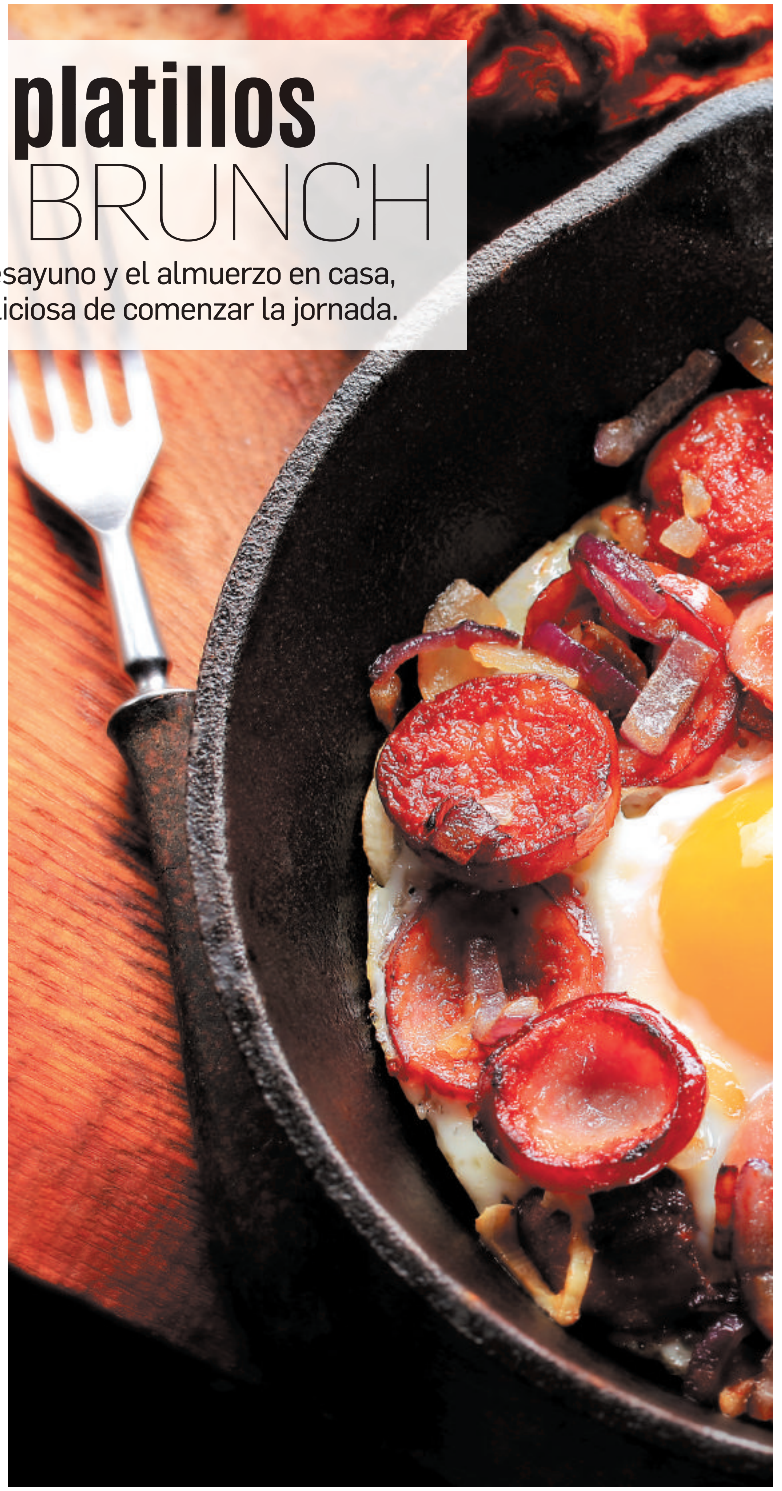
05. COSTILLAR

La zona que guarda desde el pork belly hasta las baby back ribs, ofrece mucho sabor.

TIEMPOS DE COCCIÓN:
PARA EL PORK BELLY 45 MINS. POR LIBRA Y LAS COSTILLAS DE 1 HORA 30 MINUTOS A 2 HORAS POR LIBRA.

5 sabrosos platillos PARA EL BRUNCH

Es la nueva forma de unir el desayuno y el almuerzo en casa, una opción más suntuosa y deliciosa de comenzar la jornada.



Skillet de huevos y salchichón de cerdo

Tiempo: 20 minutos
Porciones: 2

INGREDIENTES

- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cebolla morada picada
- **1 Salchichón de cerdo GUANGOLOLA**
- 2 tazas de salsa ranchera
- Sal y pimienta al gusto
- 4 huevos

PREPARACIÓN

1. En una sartén de hierro fundido colocar aceite de oliva y saltear la cebolla durante 3 minutos, agregar el salchichón en rodajas y dorar durante 3 minutos más.

2. Agregar la salsa ranchera y salpimentar al gusto, cuando rompa hervor agregar los huevos, tapar y dejar cocinar durante 3 minutos a fuego bajo, si se desea con yema dura cocinar un par de minutos más. Servir caliente.

Salchichón de cerdo
Salchicha gruesa elaborada con carne de cerdo especiada y ligeramente picante.Perfecto para saltear o cocinar a la plancha.

Sincronizadas de jamón cubano

Tiempo: 15 minutos
Porciones: 2

INGREDIENTES

- 2 tortillas de harina
- Aceite vegetal lo necesario
- 2 huevos
- 2 tazas de queso cheddar rallado
- Sal y pimienta al gusto
- **2 lascas de Jamón cubano GUANGOLOLA**
- 4 lascas de tocino frito
- 1 aguacate en lascas

PREPARACIÓN

1. En un plato colocar la tortilla de harina y hacer un corte de la mitad hacia abajo para dividir en 4 lados.

2. En una sartén con un poco de aceite, freír los huevos revueltos con el queso cheddar y salpimentar al gusto.

3. En un lado colocar el huevo con el queso cheddar, en la otra el jamón y tocino y en la otra las lascas de aguacate, doblar cada lado a manera de formar un triángulo.

4. Colocar en una plancha a fuego medio y dejar dorar de 2 a 3 minutos por lado servir inmediatamente.

Jamón Cubano

Auténtico jamón al estilo cubano elaborado con pierna de cerdo con un perfil suave. Posee un sabor único y rústico perfecto también para baleadas.

Huevos benedictinos con jamón y papas

Tiempo: 45 minutos
Porciones: 2

INGREDIENTES
- 6 papas rojas cocidas y en cuadritos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de perejil picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 taza de mantequilla amarilla
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de vinagre
- **4 lascas de Jamón Bavaria GUANGOLOLA**
- 4 huevos enteros
- 4 biscuits

PREPARACIÓN
1. En una sartén con aceite de oliva colocar las papas, condimentar con perejil, sal, pimienta y el ajo, mezclar y dorar por 8 minutos, retirar y reservar.
2. Para la salsa holandesa, derretir la mantequilla amarilla en el microondas, ya líquida dejar reposar 3 minutos y colar. Agregar las yemas, 1 cucharada de agua y el jugo de limón, batir con ayuda de una batidora de inmersión o en la licuadora hasta que haya emulsionado, reservar.
3. Dorar las lascas de jamón por ambos lados. Reservar.
4. Para los huevos pochados, en una olla colocar abundante agua, cuando esté hirviendo agregar el vinagre y mover con una cuchara hasta formar un remolino, agregar el huevo entero y cocinar durante 2 a 3 minutos, retirar con ayuda de una espumadera. Repetir el proceso con el resto de huevos.
5. Servir sobre cada biscuit, 1 huevo pochado, 1 lasca de jamón y la salsa holandesa, decorar con perejil y acompañar con las papas.

Jamón Bavaria
Este jamón es perfecto para la elaboración de sándwiches y wraps por su textura y sabor.

Muffins de huevo con lomo Canadiense

Tiempo: 20 minutos
Porciones: 6 unidades

INGREDIENTES

- 12 huevos
- 2 cebollinas picadas
- **6 rodajas de Lomo Canadiense de PROGCARNE cortados en cuadros**
- ½ taza de queso mozzarella rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite en spray lo necesario

PREPARACIÓN

1. Colocar los huevos en un tazón y batir con ayuda de un tenedor o batidor de globo.
2. Agregar el resto de los ingredientes menos el aceite y volver a batir.
3. En un molde para muffins colocar un barquillo de papel, agregar un poco de aceite en spray y rellenar cada hueco con la mezcla de huevo.
4. Llevar al horno precalentado a 350 °F y hornear durante 15 minutos. Desmoldar y servir.

Lomo Canadiense

Lomo Canadiense se caracteriza por contener menos grasa que otros cortes o conservas. Es producido 100% a partir de carnes deliciosas y magras de nuestra selección.

Chilaquiles con jamón

Tiempo: 25 minutos
Porciones: 5

INGREDIENTES
- 1 diente de ajo
- 1 chile jalapeño
- 4 tomates maduros
- 1 cebolla morada
- ½ mazo de cilantro fino
- 1 cucharada de aceite de oliva
- **4 lascas de Jamón Bavaria GUANGOLOLA en tiras**
- Sal, pimienta y comino en polvo al gusto
- 6 tortillas de maíz fritas y en triángulos
- Queso frijolero para servir
- 1 aguacate en lascas

PREPARACIÓN
1. En un comal colocar el ajo, chile, tomates y media cebolla a fuego medio, tatemar durante 5 minutos, licuar con un poco de cilantro y reservar.
2. En una sartén con aceite de oliva saltear el jamón durante 3 minutos, agregar la salsa del paso anterior, condimentar al gusto y dejar hervir durante 3 minutos mas.
3. Agregar las tortillas de maíz, tapar y cocinar un par de minutos mas.
4. Servir decorando con el resto de la cebolla en rodajas, queso frijolero, cilantro y aguacate.

Jamón Bavaria
Elaborado con carnes cuidadosamente seleccionadas para un producto de calidad.

Delicias para el día

Conoce nuevas recetas para preparar con los productos de TOP BEEF y PROGCARNE en esta temporada de reuniones y festejos.

Las tortas para hamburguesa de res Master Burgers de TOP BEEF, son perfectas para preparar en cualquier momento y disfrutar en familia o con amigos.

Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta

POR CHEF JUAN JOSÉ NAVARRO

1 HAMBURGUESAS RÁPIDAS

TOP BEEF sigue sorprendiéndonos con su innovación y calidad a través de sus productos. Su nueva presentación de tortas de res **Master Burgers**. Estas tortas de carne de res con un marmoleo perfecto de grasa y carne ya vienen listas para tirar a la plancha ó asador para armar ricas hamburguesas.

Tortas Master Burgers de TOP BEEF

+

Arúgula

+

Queso brie

+

Mayonesa

Hamburguesa doble con queso y hongos

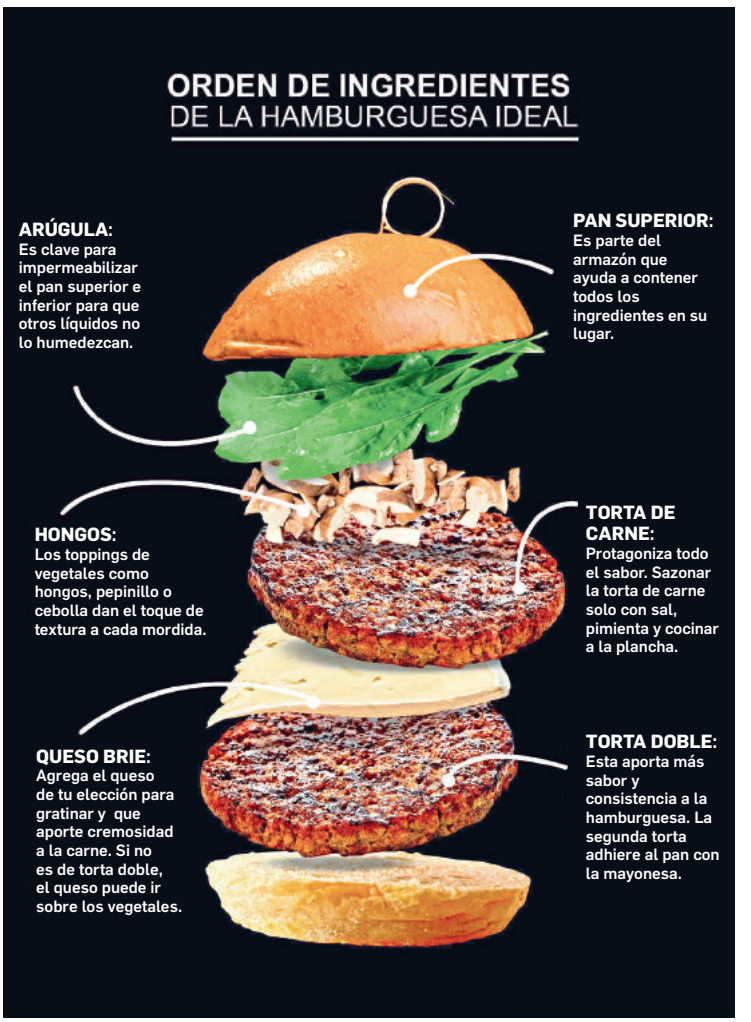
TIEMPO: 25 MINUTOS
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **4 bandejas de tortas de res Master Burgers de TOP BEEF**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal lo necesario
- 3 cucharadas de hongos picados
- 4 rebanadas de queso brie
- 4 panes para hamburguesa
- 4 cucharadas de mayonesa
- Arúgula al gusto

PREPARACIÓN

1. Salpimentar las tortas de carne al gusto. Sellar en una sartén con aceite y cocer a término medio. Reservar.
2. Colocar una rodaja de queso brie sobre 4 tortas de carne, colocar 1 cucharada de hongos y tapar para que se derrita con el vapor.
3. Tostar los panes y untar la mayonesa.
4. Armar cada hamburguesa colocando sobre el pan la torta de res con el queso y hongos, la otra torta y por último arúgula con la tapa de pan.



2
FUSIÓN DE CERDO Y HIERBAS PARA CENAR

El **Lomito Navideño de PROGCARNE** es una opción perfecta para una cena rápida pero más elaborada y así disfrutar de mejor manera las delicias navideñas. Prueba esta receta con un extra sabor del lomo navideño cubierto con tocino y un toque de hierbas.

Lomito Navideño de PROGCARNE

+

Tocino

+

Orégano fresco

+

Mostaza Dijon

Lomo de cerdo envuelto en tocino

TIEMPO: 2 HORAS
PORCIONES: 4

INGREDIENTES
- **1 Lomito Navideño de PROGCARNE**
- ½ libra de tocino
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 3 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de orégano fresco
- 1 taza de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN
1. Envolver con tiras de tocino el lomito ahumado y colocar en una bandeja para hornear ya engrasada.
2. En un tazón mezclar las mostazas y orégano picado, también agregar la crema de leche.
3. Rectificar sabor con sal y pimienta y verter la salsa sobre el lomo ahumado.
4. Llevar a hornear por 1 hora y media o hasta que la temperatura interna sea de 145 ºF, retirar y dejar reposar por 10 minutos. Servir.

3

HASH CON CHORIZO PARA EL DESAYUNO

¿Quieres preparar una cazuela con vegetales para el desayuno? entonces este platillo te encantará. El **Chorizo Ahumado de PROGCARNE** se combina con zucchini amarillo y verde para un skillet de desayuno rápido y saludable.

Chorizo Ahumado de PROGCARNE

+

Aceite de oliva

+

Cebolla morada

+

Papas

Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta

Hash de papa con chorizo ahumado

TIEMPO: 40 MINUTOS
PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 1 diente de ajo rallado
- 5 cucharadas de aceite de oliva
- 1½ libra de papas cortadas en cubitos
- 2 zanahorias cortadas en trocitos
- 1 cucharada de romero picado
- 1 cebolla morada finamente picada
- 1 zucchini verde cortado en trocitos
- 1 zucchini amarillo cortado en trocitos
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mostaza Dijon
- 1 cucharada de vinagre de vino rojo
- 3 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharada de orégano picado
- **8 Chorizos Ahumados de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

1. En una sartén de hierro colocar 2 cucharadas de aceite junto al ajo, papas, zanahoria y romero, tapar y cocinar a fuego medio por 10 minutos, mover constantemente.
2. Agregar la cebolla y zucchinis. Mezclar para evitar que se quemen y salpimentar al gusto.
3. Mientras en un tazón mezclar el resto del aceite con la mostaza Dijon, vinagre de vino rojo, perejil y orégano hasta obtener un aderezo.
4. Verter sobre el hash de vegetales y mezclar bien, agregar por último el chorizo para que se integren los sabores. Servir caliente.

4

ALBÓNDIGAS CON PASTA, LA MEZCLA PERFECTA

Otra preparación rápida y deliciosa con una de las presentaciones de **carne de res molida especial TOP BEEF**. Estas albóndigas con una salsa fresca italiana se convertirán en la favorita de chicos y grandes. Pruébala es fácil y deliciosa para disfrutar a la hora de almuerzo.

Molida de Res Especial de TOP BEEF

+

Albahaca

+

Tomates

+

Pasta

Escanea el código QR para ver el video de la receta

Pasta italiana con albóndigas de res

TIEMPO: 1 HORA
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 libras de tomates
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de tomillo fresco
- 1 cucharada de romero
- 1 cucharada de orégano
- **2 libras de Carne Molida de Res Especial de TOP BEEF**
- 2 huevos
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 4 dientes de ajo, picados
- 1 taza de panko
- Albahaca fresca la necesaria
- 1 paquete de pasta cocida al dente

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 450 °F. En un tazón colocar los tomates cortados a lo largo, junto a ¼ de taza de aceite de oliva, sal, tomillo, romero y orégano. Asegurar que los tomates estén bien cubiertos y colocar en un molde para horno, llevar a rostizar por 40 minutos.

2. En el mismo tazón mezclar la carne de res, sal, huevos, queso parmesano ajos y panko, formar las albóndigas del tamaño de 2 cucharadas. Llevar al horno en un molde para rostizar hasta que estén cocidas.

3. Con las albóndigas listas, colocar los tomates rostizados con todos sus jugos en un tazón, seguido por la pasta y mezclar bien para integrar los sabores.

4. Servir con la albahaca picada, las albóndigas y queso parmesano rallado.

Embutidos Guangolola®

EL MEJOR COMPLEMENTO PARA TUS FIESTAS

Adquiérelo 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
Embutidos Guangolola

23 DELICIAS para festejar la Navidad

El cerdo es la opción rey de la temporada. Por lo que traemos nuevas preparaciones con salsas, marinados y adobos para disfrutar y celebrar.

El cerdo con todos los cortes y selecciones que ofrece **PROGCARNE** es la propuesta estrella de la temporada para las cenas navideñas y de fin de año. En esta recopilación de recetas especiales para celebrar, encontrarás todo un despliegue de ricas recetas con la **Pierna de Cerdo sin hueso en malla, la Pierna de Cerdo con hueso, el Jamón Navideño, el Jamón Virginia y el Lomito Navideño de PROGCARNE.** Cada una de estas recetas ha sido elaborada con las especias, marinados y adobos ideales para resaltar el exquisito sabor del cerdo. Desde los tradicionales que ya conocemos como la piña, naranja, miel y naranja agria hasta salsa soya, vino dulce, ron y una combinación chiles para un adobo criollo. Disfruta de una variedad de recetas perfectas para hornear tu elección de pieza de cerdo favorita, con la calidad y sabor que solo **PROGCARNE** puede ofrecer.

Para saber
Es un corte muy magro de cerdo. Versátil de preparar y sobre todo en las fiestas.

PIERNA DE CERDO
CON HUESO PROGCARNE

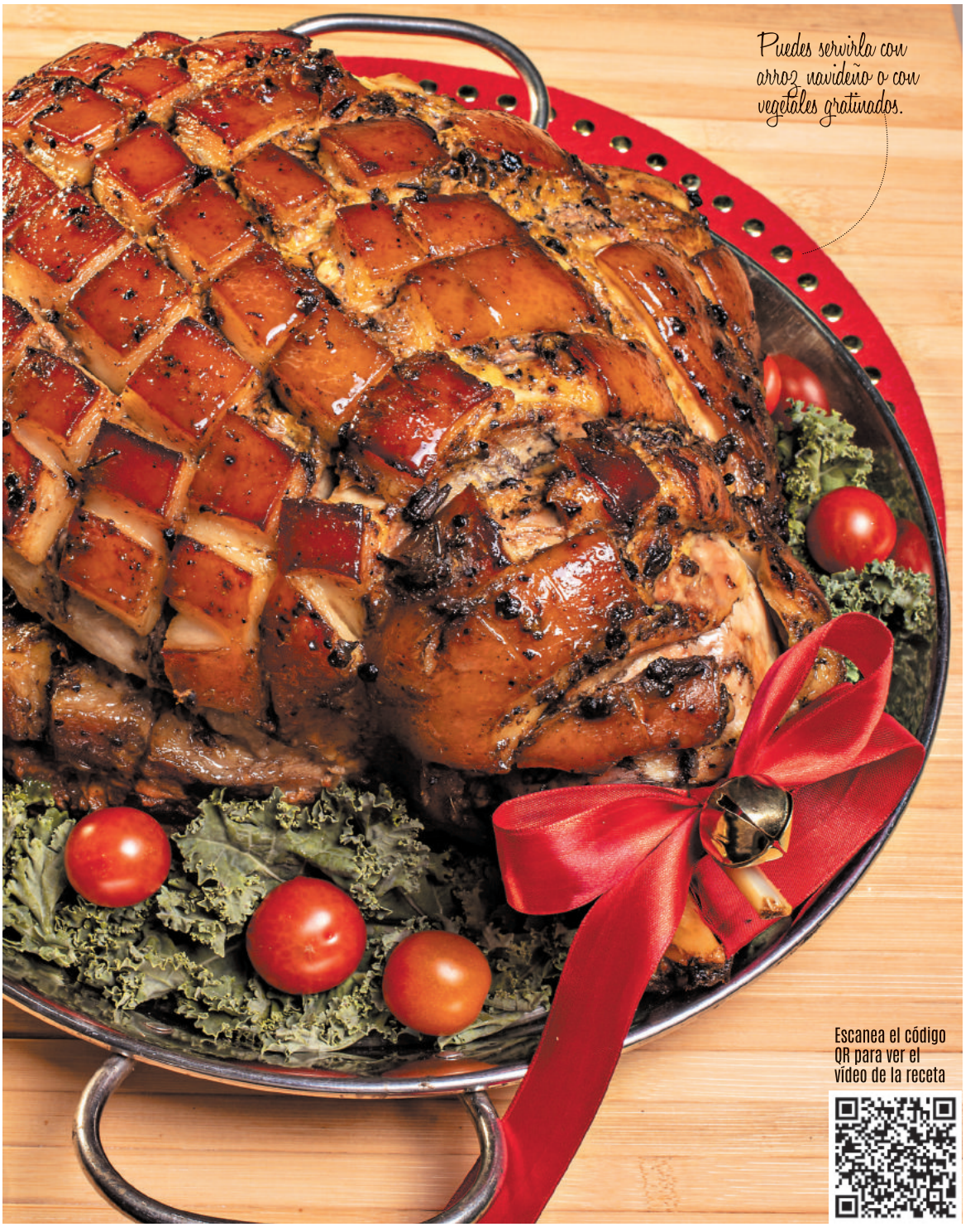
Foto Armando Morales

Pierna de cerdo rostizada y glaseada de ajo

Tiempo: 15 horas **Porciones:** 8
Por **Chef Juan José Navarro**

INGREDIENTES
- 2 cucharadas de sal gruesa
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharadas de jengibre rallado
- 2 cucharadas de clavos de olor
- 1 cucharada de mostaza
- 4 dientes de ajo machacados
- **1 Pierna de Cerdo con hueso y piel de PROGCARNE**
- 4 cucharadas de miel
- ½ taza de jugo de naranja agria
- ¼ taza de vinagre de manzana
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cerveza oscura
- 1 ½ taza de agua o caldo de res

PREPARACIÓN
1. Mezclar en un tazón la sal, el azúcar, jengibre, clavos de olor, mostaza y ajo, moler si es necesario.
2. Cortar la piel del cerdo con un cuchillo con filo y realizar trazos diagonales para marcar rombos de media pulgada.
3. Colocar la pierna en un molde para horno. Frotar con la mezcla del paso 1 y refrigerar bien cubierta por 12 horas.
4. Pasado el tiempo sacar a reposar a temperatura ambiente por 1 hora y media, precalentar el horno a 380 ºF.
5. Calentar en una olla la miel junto al jugo de naranja agria, vinagre, aceite de oliva y cocinar por 8 minutos. Licuar para obtener una mezcla homogénea.
6. Bañar o inyectar la pierna con la cerveza, el agua o caldo y la mezcla del paso anterior. Cubrir la pierna con aluminio y hornear por 3 horas. Subir la temperatura a 400 ºF, retirar el aluminio y hornear 15 minutos mas o hasta dorar. Retirar la pierna del horno y reservar por 15 minutos mas antes de cortar y servir.


Puedes servirla con arroz navideño o con vegetales gratinados.
Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta

Paleta rostizada al ajo jalapeño

Tiempo: 16 horas **Porciones:** 4
Por **Chef Juan José Navarro**

INGREDIENTES
- 2 jalapeños, desvenados
- 4 dientes de ajo
- 1½ cucharaditas de sal
- 2 cucharadas de pimienta molida
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- ¼ taza de aceite de oliva
- **1 Paleta de Cerdo de PROGCARNE**

PREPARACIÓN
1. Para el adobo, licuar todos los ingredientes menos la paleta de cerdo. Reservar.
2. Tomar la paleta y realizar cortes profundos para luego bañarla con la preparación anterior y asegurar que se integre bien por los cortes. Llevar a refrigerar por al menos 12 horas, retirar y dejar que recupere temperatura ambiente.
3. Precalentar el horno a 350 °F y hornear por 3 horas o hasta que se desmenuce, bañar constantemente con la preparación para garantizar su sabor.
4. Retirar y servir con vegetales rostizados al gusto.

Foto Armando Morales

Pierna de cerdo en glaseado dulce con pimienta

Tiempo: 4 horas y 30 mins. **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 barra de mantequilla amarilla
- 1 taza de jugo de piña
- 1 taza de jugo de naranja
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 2 tazas de miel
- 1 cucharada de granos de pimienta blanca
- 1 cucharada de granos de pimienta roja
- 1 cucharada de ajo en polvo
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de paprika
- 4 cucharadas de salsa inglesa

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 400 ºF. Secar bien la pierna, y retirar la malla para hacer cortes a lo largo y ancho de la pieza. Salpimentar al gusto y reservar.
2. En una olla colocar la barra de mantequilla amarilla, jugo de piña, jugo de naranja, azúcar morena, miel, ambos granos de pimientas, ajo y cebolla en polvo, paprika y salsa inglesa, remover hasta que todo esté integrados y rompa hervor.
3. Colocar la pierna en una bandeja para horno y bañar con parte del glaseado, cubrir con la malla y llevar al horno durante 20 minutos.
4. Bajar el fuego a 350 ºF, bañar nuevamente con el glaseado, tapar con papel aluminio y hornear durante 3 horas y 40 minutos mas. Brochar con el glaseado cada 30 minutos.
5. Dorar en broil de 5 a 8 minutos, dejar reposar durante 20 minutos antes de quitar la malla y servir.

PIERNA DE CERDO SIN HUESO
EN MALLA PROGCARNE

Jamón relleno de manzanas y queso crema

Tiempo: 2 horas y 30 minutos **Porciones:** 3

INGREDIENTES

- **1 Jamón Virginia de PROGCARNE**
- Aceite de oliva lo necesario
- 4 manzanas verdes picadas
- 2 tazas de queso crema
- Ralladura de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de jugo de piña
- ½ taza de azúcar

PREPARACIÓN

1. Hacer un corte en la parte superior del jamón y con ayuda de un cuchillo con filo sacar un poco de la carne hasta formar un hueco donde se colocará el relleno. Picar finamente la carne que se sacó y reservar.
2. En una sartén con aceite de oliva colocar la carne picada y la manzana, cocinar durante 12 minutos moviendo constantemente, agregar el queso crema, la ralladura de limón y salpimentar al gusto. Mezclar hasta integrar bien.
3. Rellenar el jamón con la mezcla anterior, bridar con hilo de cocina y reservar.
4. Para el glaseado, cocinar en una olla pequeña el jugo de piña y el azúcar hasta que rompa hervor.
5. Precalentar el horno a 350 ºF, colocar el jamón en un molde para horno, bañar con el glaseado y cocinar de 90 minutos a 2 horas, dejar reposar 10 minutos antes de servir.

Filete relleno de uvas

Tiempo: 1 hora y 25 minutos
Porciones: 4

INGREDIENTES

- **1 Filete de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cebolla finamente picada
- ½ manzana pelada y en trozos
- 1 taza de uvas sin semillas partidas a la mitad
- ½ taza de nueces troceadas
- 3 ramitas de romero
- 4 lascas de queso mozzarella
- ½ barra de mantequilla amarilla
- 1 taza de vino blanco

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 350 ºF. Retirar el exceso de grasa del filete, abrir en forma de libro y salpimentar al gusto.
2. En una sartén con aceite de oliva saltear la cebolla durante 5 minutos, agregar la manzana, las uvas, las nueces y una ramita de romero picado, cocinar durante 5 minutos, salpimentar al gusto y reservar.
3. Colocar el queso en medio y a lo largo del filete, agregar el relleno de uvas y envolver bien, bridar con hilo de cocina a lo largo y ancho.
4. En una sartén con aceite de oliva dorar el filete durante aproximadamente 3 minutos por lado, pasar a un recipiente para horno y colocar trozos de mantequilla encima, agregar 2 ramas de romero y el vino blanco, tapar con papel aluminio.
5. Llevar al horno y cocinar durante 25 minutos, destapar y cocinar durante 20 minutos mas. Dejar reposar 10 minutos antes de cortar. Servir con frutos rojos al gusto.

Medallones de filete de cerdo relleno

Tiempo: 2 horas **Porciones:** 6

Por **Chef Juan José Navarro**

INGREDIENTES PARA EL PESTO

- 3 tazas de hojas de albahaca pequeñas
- 2 dientes de ajo
- ¼ taza de pistachos
- ½ de taza de queso parmesano rallado
- 1/3 de taza de aceite de oliva extra virgen

PARA LOS MEDALLONES

- **2 piezas de Filete de Cerdo de PROGCARNE**
- **8 láminas de Jamón Cubano de GUANGOLOLA**
- 8 láminas de queso provolone
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. En un procesador de alimentos, colocar todos los ingredientes para el pesto y procesar. Reservar.

2. Precalentar el horno a 350 ºF. Cortar cada pieza de filete de cerdo en forma de mariposa, cubrir con papel film y golpear para emparejar el grosor.

3. Bañar con unas cucharadas de pesto y esparcir por toda la superficie de los filetes.

4. Colocar una cama de jamón cubano y el queso provolone.

5. Enrollar y atar cada filete con un cordón de cocina para asegurar que quede bien apretado, y salpimentar al gusto.

6. Llevar a hornear por 1 hora y media, dejar reposar 15 minutos antes de cortar en medallones, servir bañando con el resto del pesto y vegetales al gusto.

Foto Armando Morales

Jamón al ron y miel

Tiempo: 2 horas **Porciones:** 3 - 4

INGRESIENTES

- 1 taza de ron
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de azúcar morena
- 3 cucharadas de miel
- **1 Jamón Virginia de PROGCARNE**
- Clavos de olor los necesarios

PREPARACIÓN

1. En una olla colocar el ron, agua, azúcar morena y miel, cocinar durante 5 minutos hasta que todos los ingredientes estén bien disueltos.

2. Secar bien el jamón y con un cuchillo con suficiente filo hacer cortes transversales a lo largo y ancho para formar rombos.

3. Precalentar el horno a 300 ºF. Colocar el jamón en un molde para horno, introducir los clavos por todo el jamón y brochar con el glaseado, cocinar por 1 hora y 30 minutos, brochando cada 20 minutos.

4. Dejar reposar durante 15 minutos antes de servir.

Jamón glaseado con salsa de mostaza

Tiempo: 2 horas y 20 minutos **Porciones:** 12

INGREDIENTES

- **1 Jamón Navideño de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- ½ cebolla
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de jugo de naranja
- 4 cucharadas de miel
- 2 tazas de mostaza Dijon

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 350 ºF. Salpimentar el jamón al gusto y reservar.

2. En una olla con aceite de oliva saltear la cebolla y el ajo durante 5 minutos, agregar el jugo de naranja y dejar romper hervor. Llevar a un procesador y mezclar con la miel y la mostaza Dijon.

3. Colocar el jamón sobre un molde para horno, barnizar con la salsa anterior y llevar al horno durante 1 hora, barnizar con la mostaza y hornear 1 hora mas.

4. Retirar del horno y dejar reposar por 20 minutos antes de rebanar, servir con un poco más de la salsa de mostaza.

Pierna rellena de chorizo suelto y glaseada de ajo

Tiempo: 12 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 3 tazas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cerveza clara
- 15 dientes de ajo (en pasta)
- 1 cucharada de romero
- 1 cucharada de tomillo
- 2 cucharadas de pimienta recién molida
- Sal al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cebolla finamente picada
- **4 tazas de Chorizo Catracho suelto de PROGCARNE**
- 1 taza de almendras troceadas
- 1 barra de mantequilla amarilla
- 2 tazas de miel
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de caldo de vegetales

PREPARACIÓN

1. En una charola colocar la pierna de cerdo y bañar con el jugo de naranja, mostaza, cerveza, 6 dientes de ajo, romero, tomillo, pimienta y sal. Tapar y marinar refrigerada de 6 a 24 horas.
2. Para el relleno, en una sartén con aceite de oliva saltear la cebolla por 5 minutos, agregar el chorizo y las almendras hasta dorar, reservar.
3. Para el glaseado, en una olla colocar la mantequilla amarilla, miel, azúcar, el resto del ajo, caldo, sal y pimienta, cocinar hasta integrar todo.
4. Precalentar el horno a 400 ºF. Colocar la pierna de cerdo sin la malla en una fuente para horno, hacer aberturas profundas por todos sus lados e introducir el relleno de chorizo, meter a la malla y bañar con un poco del glaseado, tapar y llevar al horno.
5. Hornear durante 1 hora, bajar el fuego a 350 ºF y hornear de 4 a 6 horas dependiendo del tamaño de la pierna, brochar con el resto del glaseado cada 30 minutos.
6. Verificar cocción para retirar del horno y dejar reposar durante 20 minutos dentro del horno antes de servir y quitar la malla.

Rollo de pork belly relleno de carnes

Tiempo: 3 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 pieza de Pork belly de PROGCARNE**
- 4 dientes de ajo en pasta
- 1 cucharada de tomillo fresco
- Ralladura de 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cebolla finamente picada
- 1 zanahoria picada
- **2 tazas de Lomo de cerdo de PROGCARNE picado**
- **2 tazas de Lomo de res de TOP BEEF picado**

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 400 ºF. Secar bien el pork belly para extraer la mayor humedad posible.
2. Hacer cortes superficiales por el lado de la piel en toda la pieza. Por el lado de la carne colocar el ajo, tomillo, ralladura de limón, sal y pimienta al gusto. Reservar.
3. En una sartén con aceite sofreír la cebolla y zanahoria por 8 minutos, agregar las carnes, salpimentar al gusto y cocinar 10 minutos. Reservar.
4. Rellenar el pork belly, enrollar hasta compactar, amarrar y salpimentar.
5. Llevar al horno y cocinar 30 minutos. Bajar la temperatura a 350 ºF y hornear por 1 hora, subir a 400 ºF y hornear 30 minutos mas o hasta que la piel esté crujiente. Retirar y dejar reposar 20 minutos antes de servir.

Lomo de cerdo relleno de arroz y hongos

Tiempo: 1 hora y 25 minutos **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- **1 bandeja de Lomo de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cucharada de mantequilla amarilla
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 2 tazas de hongos en lascas
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 taza de arroz cocido
- 8 lascas de tocino
- 3 cebollas blancas cortadas en pluma
- 1 taza de vino blanco

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 325 ºF. Salpimentar los lomos y reservar.
2. En una sartén con aceite de oliva y mantequilla amarilla saltear el ajo con los hongos por 3 minutos, agregar el arroz y el perejil, mezclar todo bien. Reservar.
3. Colocar sobre un pedazo grande de papel film las lascas de tocino, encima 1 pieza de lomo sobrepuesta con otra, repetir hasta formar un rectángulo grande, colocar el relleno y envolver con el papel film, y bridar a lo ancho y largo con hilo de cocina. Reservar.
4. En una sartén de hierro colocar las cebollas, agregar aceite de oliva, sal y pimienta al gusto. Colocar el lomo y agregar el vino blanco.
5. Hornear por 35 minutos, cambiar a broil y hornear 15 minutos mas. Dejar reposar 10 minutos antes de retirar el papel film y servir.

Pork belly con relleno de hierbas y salsa de ron

Tiempo: 3 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 pieza de Pork belly de PROGCARNE**
- 1 taza de queso crema
- 1 cucharada de tomillo picado
- 1 cucharada de romero picado
- 1 cucharada de albahaca picada
- 1 cucharada de orégano picado
- 1 cucharada de ajo en pasta
- 1 cucharada de paprika
- Sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- 1 taza de ron
- 1 taza de miel
- 1 taza de caldo de vegetales
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de fécula de maíz disuelta en agua

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 400 ºF. Secar muy bien la pieza de pork belly, extraer la mayor humedad posible. Hacer cortes superficiales por el lado de la piel y reservar.

2. En un tazón mezclar el resto de los ingredientes hasta formar una pasta.

3. Esparcir la mezcla anterior por todo el lado de la carne de la pieza y enrollar con cuidado, amarrar con un cordel de cocina y colocar sobre una bandeja para hornear.

4. Hornear durante 30 minutos, bajar la temperatura a 350 ºF y hornear durante 1 hora, subir nuevamente a 400 ºF y hornear durante 30 minutos mas o hasta que la piel esté bien crujiente. Dejar reposar durante 20 minutos antes de servir.

5. Para la salsa, colocar todos los ingredientes en una olla pequeña y dejar cocinar hasta que estén bien integrados y la salsa haya espesado, servir con el pork belly.

PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

Marinadas y Listas para Cocinar

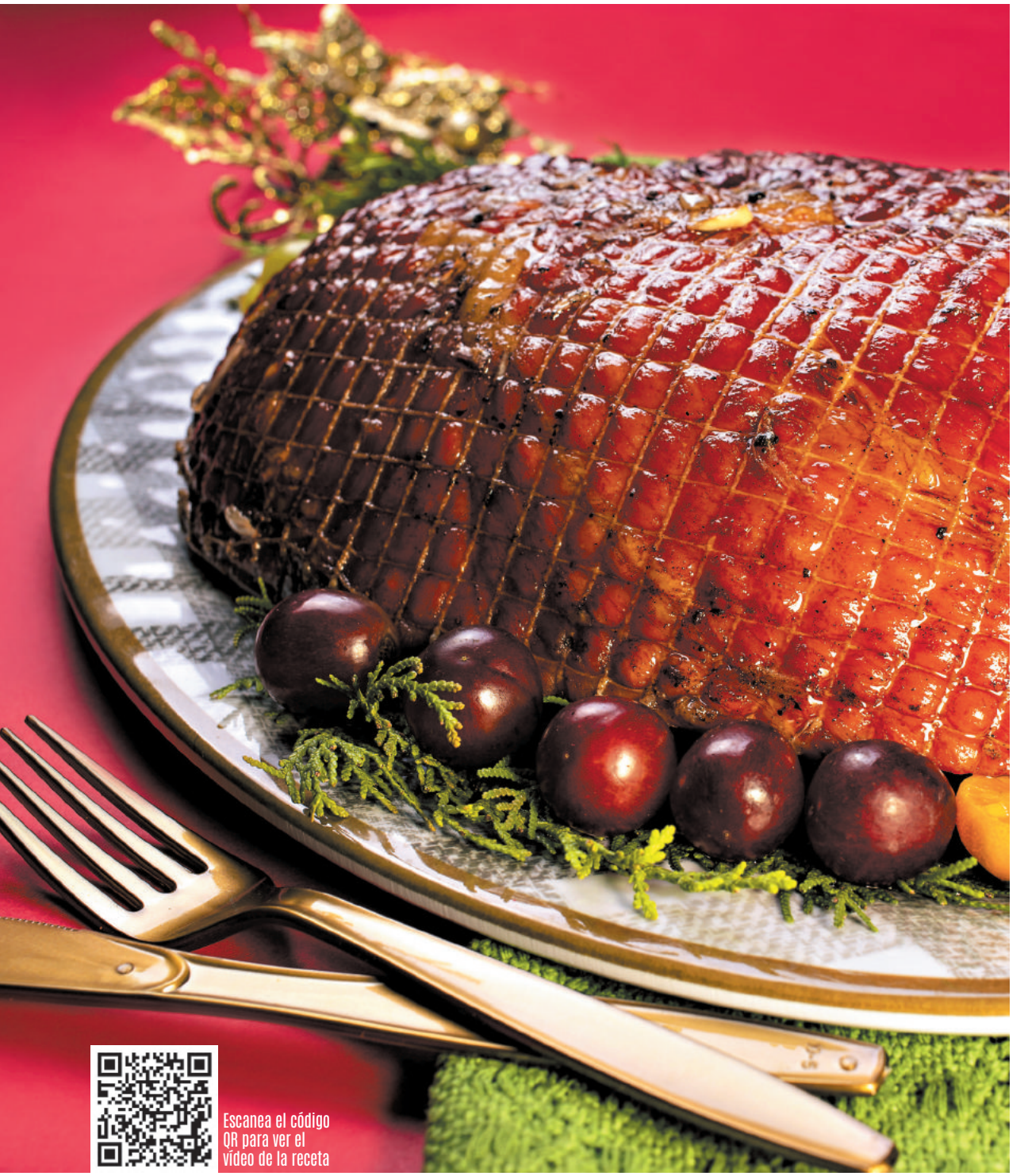
Adquiérelo en los principales supermercados o a través de nuestro sitio de compras en línea:

PROGCARNE delivery
delivery.progcarne.com

2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE

progcarne.com

Progcarne



Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta

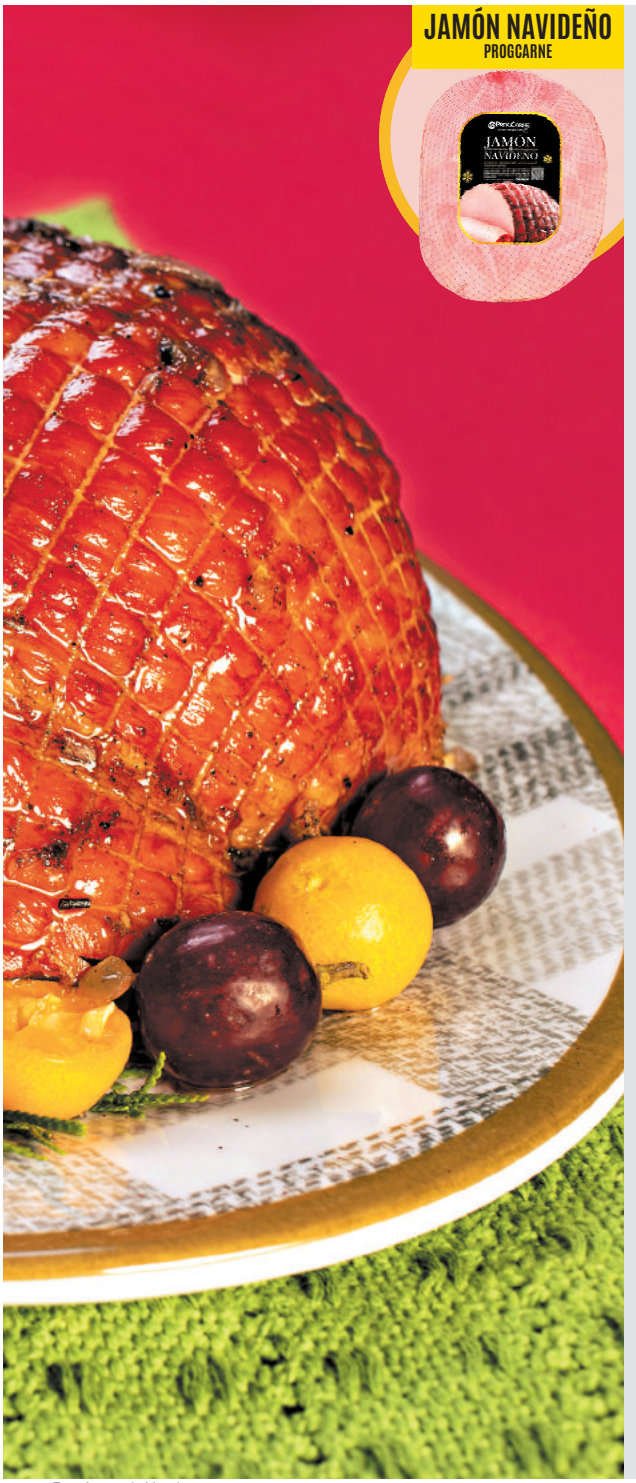


Foto Armando Morales

Jamón Navideño en miel

Tiempo: 15 horas **Porciones:** 7

Por **Chef Juan José Navarro**

INGREDIENTES

- 1 taza jugo de naranja
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- ¼ de cebolla picada
- 3 dientes de ajo picados
- ½ cucharada de pimienta entera
- 1 cucharadita de pimienta gorda
- 1 cucharada de sal
- ¼ cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de pimienta en polvo
- 1 cucharada de clavo de olor entero
- ¼ cucharada de clavo molido
- 2 tazas de agua
- 1/3 taza de azúcar morena
- ½ taza de miel
- ¼ taza de vinagre de manzana
- **1 pieza de Jamón Navideño de PROGCARNE**
- 2 cucharadas de almidón de maíz

PREPARACIÓN

1. Para el marinado mezclar en una olla todos los ingredientes, menos el jamón y almidón. Cocinar 5 minutos a fuego alto, dejar cocinando 5 minutos más a fuego medio. Apagar y dejar enfriar.

2. Colocar el jamón en un molde para horno y verter el marinado ya frio. Cubrir bien la pieza y tapar, llevar a marinar un mínimo de 12 horas en la refrigeradora. Cubrir bien para que se concentre el marinado en el jamón.

3. Precalentar el horno a 350 °F. Llevar al horno por un promedio de 2 horas. Retirar del horno y sacar la pieza del molde y reservar.

4. Colocar los jugos de la cocción en una olla y agregar el almidón para realizar el gravy, calentar a fuego medio por 6 minutos. Servir el jamón decorado con frutas y el gravy.

Paleta de cerdo horneada en vino de jerez, hierbas y pimientas

Tiempo: 12 horas **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- **1 Paleta de Cerdo sin hueso de PROGCARNE**
- 2 tazas de vino de jerez
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 4 dientes de ajo
- ½ cebolla
- 4 ramitas de romero fresco
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 1 cucharadita de orégano en polvo
- Jugo de 2 naranjas
- Sal al gusto
- 1 cucharada de pimientas mixtas
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de comino molido

PREPARACIÓN

1. Retirar el exceso de grasa de la paleta de cerdo. Licuar el vino de jerez con el aceite de oliva, ajo, la cebolla, el romero, tomillo, orégano, jugo de 2 naranjas, sal, granos de pimientas mixtas, paprika y comino molido. Introducir la punta del cuchillo por toda la pieza, bañar con la mezcla anterior y marinar refrigerada de 6 a 8 horas.

2. Precalentar el horno a 400 ºF. Pasado el tiempo del marinado, colocar la pieza sobre una fuente para horno, brochar con un poco de la marinada previamente colada y llevar al horno durante 20 minutos.

3. Pasado el tiempo bajar el fuego a 300 ºF y cocinar 2 horas y media, bañar con la marinada cada 25 minutos. Colocar el horno en broil y dejar dorar durante 8 minutos. Dejar reposando durante 10 minutos antes de partir.

Pierna de cerdo en salsa de cerveza negra

Tiempo: 6 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- 1 cebolla blanca
- 4 dientes de ajo
- 4 rodajas de piña
- 6 ramitas de tomillo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta
- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 2 cervezas negras
- 4 cucharadas de mostaza en grano
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharadita de comino molido
- Salsa inglesa al gusto

PREPARACIÓN

1. Licuar la cebolla con el ajo, la piña, el tomillo, sal y pimienta. Embadurnar la pierna y marinar por 1 hora.
2. Precalentar el horno a 350 ºF. Mezclar las cervezas con la mostaza, miel, comino, sal, pimienta y salsa inglesa.
3. Colocar la pierna en un molde para horno y brochar con la mitad de la salsa anterior.
4. Tapar la pierna y cocinar durante 2 horas. Destapar, bañar con el resto de la salsa y cocinar 2 horas mas.
5. Verificar cocción, retirar la pierna del horno y dejar reposar 20 minutos antes de servir. Decorar con ramitas de tomillo fresco.

Pierna de cerdo en vino dulce

Tiempo: 18 horas **Porciones:** 10

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 1 cebolla
- 7 dientes de ajo
- 6 clavos de olor
- 2 tazas de vino dulce
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de miel
- ½ barra de mantequilla amarilla

PREPARACIÓN

1. Retirar la malla y el exceso de grasa de la pierna y hacer pequeñas incisiones a lo largo y ancho de la pieza. Licuar la cebolla, ajo, clavos de olor, 1 taza de vino dulce, sal y pimienta al gusto.

2. Bañar la pierna con la mezcla anterior y marinar refrigerada durante 12 horas.

3. Precalentar el horno a 350 ºF. En una olla pequeña a fuego medio colocar 1 taza de vino dulce, la miel y la mantequilla amarilla, cocinar hasta que todos los ingredientes se hayan integrado.

4. Colocar la pierna de cerdo de nuevo en la malla y llevar a un molde para horno, bañar con la mitad de la mezcla anterior y llevar al horno.

5. Hornear de 4 a 6 horas dependiendo de su peso, brochar con la mezcla de miel cada 25 minutos. Dejar reposar durante 20 minutos antes de servir.

Pierna de cerdo en mostaza y tomillo

Tiempo: 16 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 2 tazas de jugo de piña
- 4 tazas de jugo de naranja
- 1 taza de vino blanco
- 2 tazas de mostaza
- 1 taza de tomillo fresco
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- 1 barra de mantequilla amarilla

PREPARACIÓN

1. Retirar la malla y el exceso de grasa de la pierna. Colocar en una fuente con la malla y bañar con el jugo de piña, jugo de naranja, vino blanco, mostaza, tomillo, ajo picado, paprika, sal y pimienta, embadurnar bien y dejar reposar en la refrigeradora durante 12 horas.
2. Precalentar el horno a 400 ºF. Colocar la pierna en una bandeja para horno e inyectar la mitad de la marinada, agregar la otra mitad encima junto con trocitos de mantequilla amarilla, tapar y hornear durante 1 hora.
3. Bajar la temperatura a 350 ºF y hornear de 3 a 5 horas mas dependiendo del tamaño, bañar cada 30 minutos con sus propios líquidos.
4. Cocinar 10 minutos en broil y dejar reposar durante 20 minutos antes de quitar la malla y servir.

Pierna de cerdo rellena en marinado de naranja

Tiempo: 1 día y 2 horas **Porciones:** 8

Por **Chef Juan José Navarro**

INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de piña
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ cucharada de tomillo
- 1 cucharada de comino
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 1 cucharada de sal
- 3 cucharadas de ajos picados
- 1 taza de vino blanco
- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**

PARA EL RELLENO

- 1 taza de nueces al gusto
- ¼ taza de almendras
- 12 ciruelas pasas
- ¼ libra de tocino
- ½ taza de salsa soya
- ¼ taza de miel
- Jugo de media naranja

PREPARACIÓN

1. Para el marinado, licuar ambos jugos, comino, tomillo, pimienta negra, la sal y ajo. De último agregar el vino y licuar para integrar todo. Reservar.

2. Abrir la malla y sacar la pierna, filetear en forma de mariposa con un cuchillo. Reservar.

3. Para el relleno, procesar las nueces, las almendras, las ciruelas y el tocino hasta formar una pasta. Rellenar con esta preparación la pierna, enrollar y amarrar con cordel para hornear y meter en la malla.

4. Verter el marinado del paso 1 sobre la pierna de cerdo y refrigerar por 24 horas, moviendo cada 5 horas para que se impregne de sabor toda la pierna.

5. Precalentar el horno a 400 ºF. Llevar al horno por 40 minutos. Disminuir la temperatura a 350 ºF y hornear por 2 a 3 horas, hasta que la pierna esté firme y dorada. Retirar.

6. Mezclar la salsa de soya, la miel y el jugo de naranja, bañar la pierna con esta preparación antes de servir.

Foto Armando Morales

PIERNA DE CERDO
SIN HUESO EN MALLA PROGCARNE
Escanea el código
QR para ver el
vídeo de la receta

Pierna de cerdo al horno glaseada con vegetales

Tiempo: 4 horas y 30 minutos **Porciones:** 7

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo con hueso y piel de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Clavos de olor los necesarios
- 1 barra de mantequilla amarilla
- Jugo de 4 naranjas
- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 taza de miel
- 3 cucharadas de mostaza
- 2 tazas de tomates cherry cortados a la mitad
- 2 tazas de champiñones enteros
- 1 chile morrón rojo en trozos medianos
- Ramas de romero fresco lo necesario

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 350 ºF. Limpiar y secar bien la pierna de cerdo, hacer cortes en forma de diamante sobre la parte superior y salpimentar al gusto, introducir los clavos de olor y reservar.
2. En una olla a fuego medio colocar la barra de mantequilla con el jugo de naranja, vino blanco, ajo en polvo, miel, mostaza y salpimentar. Mezclar hasta que todos los ingredientes estén bien integrados. Retirar y reservar.
3. Colocar la pierna de cerdo en una fuente para horno y brochar con parte de la marinada ya fría. Hornear por 4 horas brochando con la marinada cada 25 minutos.
4. Unos 30 minutos antes de las 4 horas, salpimentar los vegetales y agregar a la fuente.
5. Verificar cocción y dejar reposando durante 20 minutos antes de servir.

PROGCARNE
¡Nuestro cerdo SÍ es bueno!™

LO MEJOR PARA TUS ASADOS

Adquiérelo 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

Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta

Foto Armando Morales

Pierna de cerdo horneada en adobo criollo

Tiempo: 8 horas **Porciones:** 8

Por **Chef Juan José Navarro**

INGREDIENTES

- 12 chiles ancho
- 8 chiles de árbol
- 4 clavos de olor
- 8 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 pizca de sal fina
- 4 cucharadas de achiote en polvo
- Hojas de plátano las necesarias
- **1 Pierna de Cerdo con hueso de PROGCARNE**
- ½ taza de vinagre de manzana
- Jugo de 2 naranjas
- 1 pizca de pimienta rosada en grano
- 1 pizca de sal gruesa
- 4 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 rama de romero

PREPARACIÓN

1. Para el adobo, comenzar por desvenar y quitar las semillas a los chiles y ponerlos a hervir en una olla con abundante agua.

2. Ya hervidos, colocar los chiles en una licuadora junto con los clavos de olor, ajos, cebolla, sal fina, el achiote y un poco del agua de cocción de los chiles. Licuar todo hasta conseguir una pasta homogénea.

3. Colocar una base de hojas de plátano sobre la bandeja para hornear y luego la pierna de cerdo.

4. Inyectar el vinagre de manzana y el jugo de naranja por toda la pierna para que se mantenga jugosa y húmeda.

5. Condimentar la pierna con la pimienta rosada y sal gruesa, cubrir la pierna con la pasta de chiles del paso 2 y dejar reposar como mínimo 2 horas para que absorba bien todos los sabores y asegurando que se impregne toda.

6. Colocar la mantequilla por toda la parte superior de la pierna junto al romero, cubrir la pierna con hojas de plátano y papel aluminio. Llevar al horno precalentado a 350 ºF por un promedio de 3 horas.

7. Bañar durante las 3 horas con sus jugos para asegurar que quede jugosa. Cocinar hasta dorar y que esté bien cocida. Retirar del horno y dejar reposar al menos 30 minutos antes de cortar.

Costilla de cerdo con salsa de frutos rojos

Tiempo: 10 horas **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- **1 Costilla premium de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de jugo de naranja
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de tomillo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de paprika
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ cebolla picada
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 1 taza de fresas
- 1 taza de moras
- 1 taza de frambuesas
- ½ taza de vino tinto dulce

PREPARACIÓN

1. Retirar la membrana de la costilla y salpimentar por ambos lados.
2. Procesar el jugo de naranja, ajos, comino, cebolla en polvo, tomillo, paprika y aceite de oliva. Untar las costillas y marinar de 6 a 24 horas refrigeradas.
3. Para la salsa, en una olla con un poco de aceite saltear la cebolla por 3 minutos, agregar el azúcar y saltear 5 minutos mas. Agregar las fresas, moras, frambuesas, el vino tinto y ½ taza de agua o caldo de res, salpimentar y cocinar 10 minutos a fuego medio.
4. Pasado el tiempo, licuar la salsa, llevar de nuevo al fuego por 5 minutos, retirar y reservar.
5. Precalentar el horno a 330 ºF, colocar las costillas en un molde y barnizar con un poco de la salsa de frutos rojos, tapar con papel aluminio y cocinar al horno por 2 horas y 30 minutos.
6. Pasado el tiempo destapar, agregar más de salsa y cocinar durante 1 hora y 30 minutos mas. Retirar y dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.

PIERNA DE CERDO SIN HUESO EN MALLA PROGCARNE

Pierna de cerdo al romero

Tiempo: 6 horas **Porciones:** 12

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- Sal al gusto
- 1 litro de cerveza clara
- 1 cebolla blanca
- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de pimienta negra en grano
- 1 cucharada de pimienta roja en grano
- 1 cucharada de especias mixtas
- 6 ramitas de romero

PREPARACIÓN

1. En un recipiente colocar la pierna de cerdo y agregar sal por todos sus lados.
2. Licuar el resto de los ingredientes y bañar la pierna. Dejar marinando mínimo de 1 hasta 12 horas refrigerada.
3. Precalentar el horno a 400 ºF. Colocar la pierna en un molde para hornear junto con su marinada.
4. Hornear de 4 a 6 horas, dependiendo de su peso, al finalizar la cocción colocar el horno en broil y dorar de 5 a 8 minutos. Dejar reposar durante 20 minutos antes de retirar la malla y servir.

Nuca de cerdo a las hierbas

Tiempo: 2 horas y 30 mins. **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- **1 pieza de Nuca de Cerdo sin hueso de PROGCARNE**
- 1 chile morrón rojo
- 1 cebolla pequeña
- 8 dientes de ajo
- 8 hojas de albahaca
- 4 ramitas de romero
- 4 ramitas de tomillo
- 2 cucharadas de orégano
- 1 cerveza clara
- 1 taza de agua o caldo de vegetales
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 3 cucharadas de paprika
- Sal y pimenta al gusto

PREPARACIÓN

1. Secar bien la nuca de cerdo y retirar el exceso de grasa. Con ayuda de la punta de un cuchillo hacer pequeñas incisiones. Reservar.

2. Precalentar el horno a 400 ºF. Licuar el resto de los ingredientes. Colocar la pieza de cerdo en una fuente para horno y bañar con la mezcla anterior, masajear para que los jugos entren a la pieza por las incisiones.

3. Hornear durante 2 horas bañando con sus propios jugos cada 20 minutos. Verificar cocción y dejar reposar durante 20 minutos antes de servir.

MR. POLLOTE®

EL POLLO GRANDE Y RENDIDOR

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

PROGCARNE delivery
delivery.progcarne.com

2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE

progcarne.com

POR CHEF LAURA MORALES

ROSTIZAR PARA CELEBRAR

Toda celebración navideña merece un gran festín. Por eso te compartimos estas deliciosas recetas para preparar al horno y así resaltar aún más el sabor del cerdo y de la carne de res, con los mejores rubs y salsas para servir en familia.

Pierna de cerdo con salsa de cerezas

Tiempo: 16 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 5 naranjas
- 3 cucharadas de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 tazas de cereza sin semilla
- 3 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de azúcar
- ½ taza de agua
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero
- 1 cucharadita de orégano
- Aceite de oliva lo necesario
- 20 clavos de olor

PREPARACIÓN

1. Colocar la pierna de cerdo ya limpia en un molde, agregar el jugo de 4 naranjas, ajo en pasta, sal, pimienta y mostaza, tapar y marinar refrigerada por 12 horas.

2. Para la salsa, en una olla pequeña colocar el jugo de 1 naranja, las cerezas, miel, azúcar, agua y las hierbas, salpimentar al gusto y dejar romper hervor, licuar y colar, reservar.

3. Precalentar el horno a 360 °F, colocar la pierna en un molde para horno con la marinada, bañar con aceite de oliva y brochar con un poco de la salsa de cereza, introducir clavos de olor, tapar con papel aluminio y hornear de 3 a 6 horas dependiendo de su peso.

4. Retirar el papel aluminio, brochar de nuevo con la salsa, llevar al horno en broil y dorar 5 minutos mas. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.

La mezcla de hierbas aromáticas y la salsa de cerezas resaltan el sabor de la pierna de cerdo sin hueso en malla de Progcarne.

Foto Armando Morales

Filete de res rostizado con cebollas caramelizadas

Tiempo: 14 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- 1 **Filete de res de TOP BEEF**
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de tomillo fresco
- 2 cucharadas de romero picado
- 6 dientes de ajo en pasta
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 3 cebollas amarillas
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 chorrito de vinagre balsámico

PREPARACIÓN

1. Colocar en un molde el filete de res, amarrar con un cordel de cocina para mantener su forma, agregar el agua, tomillo, romero, ajo, salsa inglesa, sal y pimienta, mezclar bien y marinar 12 horas en el refrigerador.

2. Para la cebolla caramelizada, colocar en una sartén aceite de oliva, agregar las cebollas partidas en pluma, saltear por 5 minutos, agregar un chorrito de agua y dejar cocinando a fuego bajo 20 minutos. Agregar el azúcar y el vinagre balsámico, mezclar bien y dejar que caramelice, cuando ya tenga un color dorado retirar y reservar.

3. Precalentar el horno a 350 ºF, colocar la carne en una bandeja para horno junto con la marinada, tapar y cocinar 1 hora, destapar y cocinar durante 1 hora mas.

4. Verificar si esta al término deseado, dejar reposar durante 15 minutos antes de servir. Servir con la cebolla caramelizada.

El corte fresco del Filete de res de Top Beef es ideal para las fiestas.

Pecho de res rostizado a las pimientas

Tiempo: 5 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- 1 pieza de **Pecho de Res de TOP BEEF**
- 1 diente de ajo en pasta
- Sal al gusto
- 5 ramitas de tomillo
- 2 cucharadas de pimientas mixtas (negra, blanca y roja)
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 taza de vino blanco

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 300 ºF. Embadurnar el pecho de res con ajo y agregar sal al gusto, en toda la pieza.
2. Mezclar las hojitas de tomillo junto con las pimientas mixtas. En un molde colocar una pieza grande de papel aluminio, colocar la carne, el aceite de oliva y el vino, agregar la mezcla de pimientas y tomillo a la carne, envolver bien.
3. Hornear durante 4 horas, destapar y cocinar en broil 3 minutos mas. Dejar reposar 20 minutos antes de servir.

El Pecho de res Top Beef es perfecto al servir con vegetales horneados.

Lomo de cerdo relleno con chorizo ahumado

Tiempo: 13 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 Lomo de Cerdo de PROGCARNE**
- 3 cucharadas de ajo en polvo
- 1 taza de jugo de naranja agria
- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de comino en grano
- 3 cucharadas de mostaza
- 3 cucharadas de miel
- ½ barra de mantequilla amarilla
- **4 Chorizos Ahumados de PROGCARNE**
- 4 cebollas

PREPARACIÓN

1. Abrir el lomo de cerdo en corte mariposa dejando un grosor uniforme. Colocar en un molde para horno y bañar y adobar con el resto de ingredientes, a excepción de la mantequilla, el chorizo y la cebolla. Tapar y marinar por 12 horas refrigerado.

2. Pasado el tiempo de marinado, sacar el lomo y reservar la marinada, colocar el lomo sobre una tabla y colocar los 4 chorizos a lo largo, enrollar y asegurar con cordel de cocina.

3. Colocar en un molde para horno el lomo con las cebollas a los lados cortadas en cuartos, bañar todo con la marinada y agregar trocitos de mantequilla amarilla, tapar y hornear a 350 ºF durante 30 minutos, destapar, agregar un poco más de paprika y sal, hornear 30 minutos mas.

4. Verificar cocción y dejar reposar 10 minutos antes de cortar y servir.

El Lomo de cerdo de Progcarne es uno de los cortes más versátiles.

Chuletas Tomahawk en salsa de vino

Tiempo: 1 hora y 35 minutos **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- **4 ChuletasTomahawk de PROGCARNE**
- 4 dientes de ajo en pasta
- Sal y pimienta blanca al gusto
- 2 cucharadas de romero picado
- Jugo de 1 naranja agria
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 trozos de cebolla amarilla
- 4 tazas de vino rosado
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 taza de jugo de naranja
- 6 papas cocidas
- 2 tazas de edamames cocidos
- 1 remolacha cocida y en cuadritos

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar las chuletas con el ajo, sal y pimienta, romero, naranja agria y aceite de oliva, mezclar bien y marinar durante al menos 1 hora.
2. En una sartén sellar la chuleta 3 minutos por lado, pasar a un molde y cocinar tapadas en el horno a 350 ºF durante 30 minutos, destapar, colocar el horno en broil y dorar durante 3 minutos. Verificar cocción y reservar.
3. Para la salsa, en una sartén con aceite de oliva dorar la cebolla durante 5 minutos, retirar y agregar el vino, el azúcar y el jugo de naranja, salpimentar al gusto, dejar que rompa hervor y retirar del fuego.
4. Servir la chuleta con los vegetales y bañar con la salsa.

Las Chuletas Tomahawk se sirven con salsas dulces, agridulces y semi ácidas.

Pork belly con pesto de menta

Tiempo: 3 horas **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- **1 pieza de Pork belly de PROGCARNE**
- Sal gruesa al gusto
- Aceite vegetal lo necesario
- 6 dientes de ajo
- 1 cebolla en trozos
- 3 hojas de laurel
- 1 cucharada de tomillo
- 1 cucharada de romero
- Pimienta negra molida al gusto
- 2 tazas de vino blanco
- Caldo de vegetales lo necesario
- 2 tazas de hojas de menta
- 1 cucharada de piñones
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- ½ taza de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Hacer cortes en la pieza por el lado de la piel con un cuchillo afilado a lo largo y ancho, colocar abundante sal. Reservar.
2. En una olla grande colocar un chorro de aceite vegetal, saltear los ajos y la cebolla por 3 minutos, agregar el laurel, tomillo, romero y pimienta, mezclar bien todo.
3. Colocar el pork belly en la olla del lado de la piel, dejar dorar 5 minutos, darle vuelta y agregar el vino blanco, cocinar durante 3 minutos, agregar el caldo sin que cubra toda la pieza y dejar que rompa hervor.
4. Pasar el pork belly y el caldo a un molde para horno, hornear a 355 ºF durante 2 horas y 30 minutos, colocar el horno en broil y dorar durante 5 minutos. Retirar y reservar.
5. Para el pesto, procesar las hojas de menta con los piñones, queso parmesano y aceite de oliva, salpimentar al gusto. Servir con el pork belly.

El Pork Belly es uno de los cortes del cerdo más populares entre los festines.

Inicio de lujo PARA PICAR

Para una buena celebración una buena entrada. Aquí te compartimos nuevos sabores y preparaciones para sorprender a tus invitados ésta temporada de fiesta.

Mar y tierra

Tiempo: 20 minutos **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- Sal al gusto
- 1 cucharada de pimienta negra
- **1 libra de Filete de res de TOP BEEF**
- 1 libra de camarones limpios
- Aceite de oliva lo necesario
- Jugo de 1 limón

PREPARACIÓN

1. Mezclar el ajo, la cebolla en polvo, la sal y la pimienta. Con esta mezcla condimentar la carne y los camarones.
2. En una sartén con aceite de oliva cocinar el filete de res durante 3 minutos por lado, retirar y dejar reposar.
3. En la misma sartén cocinar los camarones durante 5 minutos, agregar el jugo de limón y retirar.
4. Cortar el filete en cuadros medianos, servir con los camarones y acompañar con salsa de tomate picante, mayonesa de ajo y mostaza Dijon.

Crostinis dulces

Tiempo: 20 minutos
Porciones: 4

INGREDIENTES

- 1 pan baguette
- Mantequilla amarilla la necesaria
- ½ libra de queso brie
- 1 manzana en lascas delgadas
- ¼ taza de almendras trituradas
- Miel al gusto

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 350 ºF.
2. Cortar el pan baguette en rodajas y esparcir un poco de mantequilla amarilla, colocar una rodaja de queso brie y hornear durante 8 a 10 minutos.
3. Agregar lascas de la manzana, almendras trituradas y miel al momento de servir.

Bola de queso con chorizo cervecero

Tiempo: 1 hora y 20 minutos
Porciones:4

INGREDIENTES

- 1 paquete de queso crema
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- ½ taza de crema de leche
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- **2 Chorizos Cerveceros picantes de PROGCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- 1 taza de nueces picadas
- ½ taza de fruta cristalizada picada
- ½ taza de perejil picado

PREPARACIÓN

1. En un tazón batir el queso crema con ajo en polvo, cebolla en polvo, crema de leche y salsa inglesa. Refrigerar durante 1 hora.
2. Picar en trozos pequeños el chorizo cervecero picante y dorar en una sartén con aceite, retirar el exceso de grasa y reservar.
3. En un tazón mezclar el chorizo con las nueces, la fruta cristalizada y el perejil.
4. Sacar el queso crema de la refrigeradora, formar una bola y pasar por la mezcla anterior hasta cubrir bien. Servir acompañado de galletas saladas.

Bombas cocteleras

Tiempo: 20 minutos **Porciones:** 4

INGREDIENTES

- **16 Salchichas de Desayuno de PROGCARNE**
- 16 lascas de tocino
- 2 cucharadas de miel
- 1 taza de agua

PREPARACIÓN

1. Envolver cada salchicha con una tira de tocino, asegurar con un palillo de dientes.

2. En una sartén a fuego medio colocar las salchichas a dorar, pasados 5 minutos mezclar el agua con la miel y agregar a las salchichas para lograr un caramelizado.

3. Servir cuando las salchichas estén bien cocidas y el tocino esté crujiente.

EMBUTIDOS

La Julia

la mejor opción para tus

Bocadillos

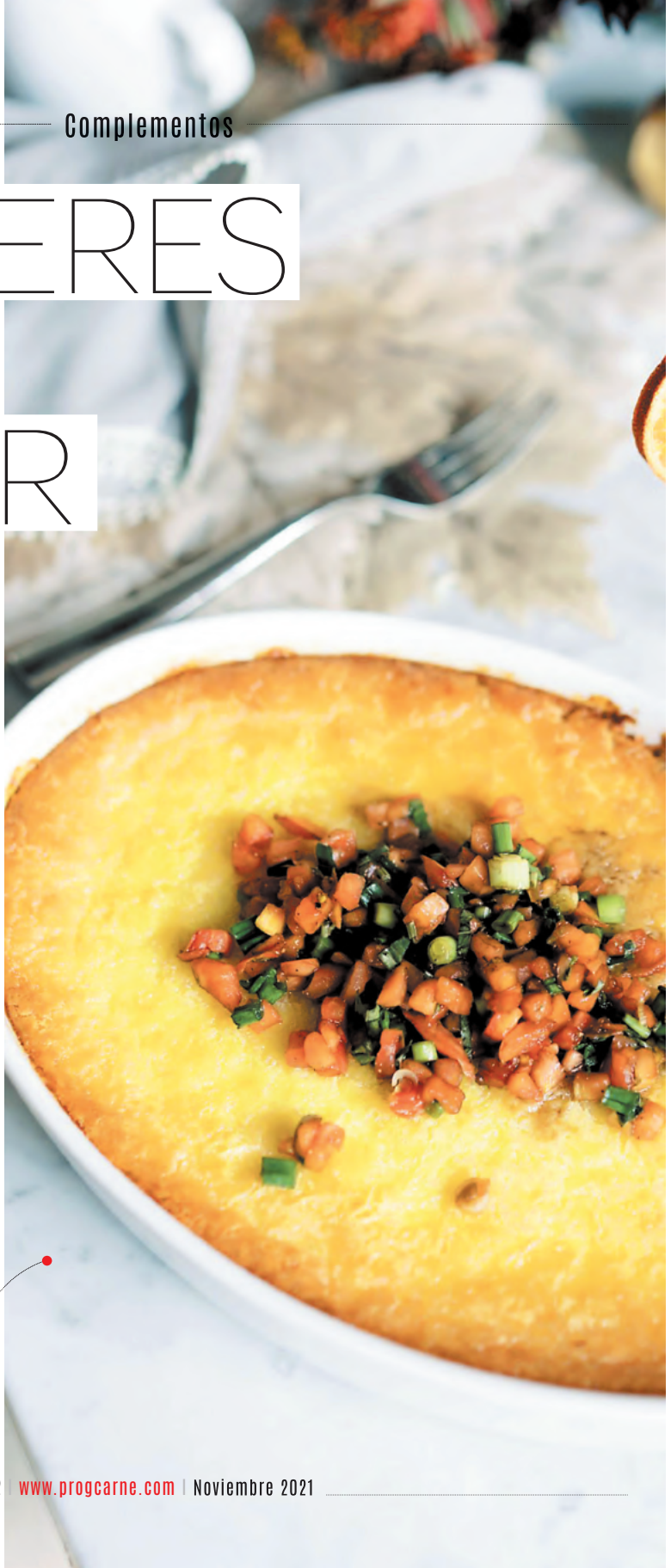
Adquiérelo en las principales salas de ventas

2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE

progcarne.com

PLACERES PARA SERVIR

Para celebrar Navidad y Fin de año no puede faltar un banquete de cerdo horneado con su acompañante. En esta ocasión te presentamos ricas opciones en sabor y fáciles de preparar.



Soufflé de maíz

Tiempo: 1 hora

Porciones: 6

INGREDIENTES

- 2 latas de maíz dulce
- 4 huevos
- ½ taza de azúcar
- 5 cucharadas de harina
- ½ taza de leche
- 1 barra de mantequilla amarilla
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Licuar el maíz junto con los huevos, azúcar, harina y leche. Agregar la mantequilla amarilla derretida y volver a licuar.

2. Colocar la mezcla en un recipiente previamente engrasado y hornear a 350 ºF durante 40 minutos.

3. Servir y decorar con tomate, cebollina y albahaca picada y salteada.

El soufflé es un clásico de la Navidad ideal para acompañar el cerdo.

Gratinado de brócoli, queso y tocino

Tiempo: 1 hora **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- 8 lascas de tocino
- Mantequilla amarilla lo necesario
- 4 tazas de floretes de brócoli
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- 1 taza de mantequilla crema
- 2 tazas de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de queso parmesano rallado
- 1 taza de panko
- 2 cucharadas de ajo en polvo

PREPARACIÓN

1. En una sartén dorar el tocino hasta que este crujiente, partir y reservar.
2. En un molde engrasado con mantequilla amarilla colocar el brócoli y el tocino.
3. Mezclar la mantequilla crema con la crema de leche y el mozzarella. Salpimentar al gusto, agregar al brócoli y mezclar bien todo.
4. Combinar el queso parmesano con el panko y ajo en polvo, espolvorear sobre el brócoli.
5. Hornear a 350 ºF por 35 minutos, cambiar el horno a broil y dorar 5 minutos, retirar y servir.

Pudín de papas con hongos

Tiempo: 45 minutos **Porciones:** 6

INGREDIENTES

- 12 papas peladas y picadas
- Sal al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 3 tazas de hongos en lascas
- ½ cebolla morada picada
- 3 huevos batidos
- 1 taza de crema de leche
- Pimienta al gusto
- 2 cucharadas de albahaca seca
- Mantequilla amarilla lo necesario
- 1 taza de quesillo rallado

PREPARACIÓN

1. En una olla con abundante agua con sal cocinar las papas hasta que estén blandas. Retirar, hacer puré y reservar.
2. En una sartén con el aceite saltear el ajo, los hongos y la cebolla durante 8 minutos.
3. Mezclar el puré con el salteado, huevos, crema de leche y condimentar con sal, pimienta y albahaca seca.
4. Colocar la mezcla en un molde engrasado con mantequilla amarilla, rociar con el quesillo rallado y hornear a 350 ºF durante 25 minutos. Servir.

Arroz Navideño

Tiempo: 20 minutos
Porciones: 6

INGREDIENTES

- Aceite de oliva lo necesario
- ¼ cebolla picada
- 6 tazas de arroz cocido
- ½ taza de pasas rubias
- ½ taza de arándanos rojos deshidratados
- ½ taza de nueces pecanas picadas
- ½ taza de caldo de vegetales
- 1 cucharada de mantequilla amarilla
- Perejil italiano picado al gusto

PREPARACIÓN

1. En una sartén a fuego medio colocar el aceite de oliva y saltear la cebolla durante 3 minutos.
2. Agregar el arroz, las pasas, los arándanos, las nueces y el caldo de vegetales, mezclar bien y cocinar durante 5 minutos.
3. Agregar la mantequilla amarilla, mezclar y retirar del fuego.
4. Al momento de servir agregar hojitas de perejil italiano o el de tu gusto.

El maridaje ideal BEBIDAS PARA SERVIR

Resalta el sabor del cerdo en tus platillos y acompáñalo de la bebida perfecta. Escoge entre vinos, digestivos, cócteles y espumosos.

POR CHEF LAURA MORALES

Las bebida ideal para un jamón glaseado es un vino espumoso.

1 Vinos tintos

Cualquier pieza de cerdo horneada con frutas y hierbas queda muy bien con la variedad de vinos tintos. Busca que el vino contenga un nivel de acidez no muy fuerte y que sea levemente dulce. Cuida mantener la armonía, que el vino no sean muy astringente.

Cidra y ron

Los marinados y salsas semi frutales, con especias y hierbas en lomo, filete y pork belly al horno, van espectacular con las cidras y ponches con ron. Las combinaciones de cerdo con manzana, canela, anís y piña funcionan en bebidas al igual que los horneados.

3 Cerveza de trigo

Las cervezas de fermentación alta hasta las medias resaltan el sabor del cerdo dulce, picantito y con sabor fuerte a especias. Las combinaciones de cebollas, hierbas y sabores intensos como la mostaza, se realzan con estas cervezas.

Gin infusión

El tradicional gin tonic es el elegido para servir con piernas de cerdo con adobos picantes y agridulces. Funciona también para lomos y filetes de cerdo, para disfrutar el sabor del cerdo, incluye en el trago hierbas como el romero y menta.

5 Vinos blancos frutales

Los vinos blancos con un leve toque a frutas y semi dulces son ideales para servir con jamones. Elige vinos blancos con cuerpo para acompañar jamones con marinado cítrico o de costra picante, sobre todo si el jamón es ahumado.

Cóctel highball

Para sabores atrevidos y ácidos en los horneados de piernas y paletas de cerdo, un cóctel refrescante es la salida. Los whiskies añejados al igual que el ron son perfectos para mezclar con soda, hielo y limón para acompañar salsas de especias fuertes e intensas.

7 Champán

El champán y espumosos como el moscato, son perfectos para servir con piernas, lomos e incluso jamones que tengan glaseados de ciruela, azúcar morena y arándanos. Escoge dulces o cítricos para balancear el sabor del cerdo.

Rosados

Los lomos de cerdo y filetes en salsas agridulces o semi dulces son perfectos para servir con un vino rosado. Estos son vinos versátiles que resaltan el sabor del cerdo. Las salsas barbacoas, con cebolla, pimientas y clavos de olor son tu guía perfecta para elegir un vino rosado.

Nuevos cortes premium

La nueva marca de carnes de res que lanza **Guangolola Parque Industrial** será la predilecta de los consumidores de alta demanda de cortes premium.

Ahora llega a competir al mercado cárnico de Honduras **Taylor's Choice,** una marca más de **Guangolola Parque Agroindustrial**, la nueva apuesta de la empresa por atender a sus clientes más selectos con cortes de res de primera calidad. La sostenibilidad de la marca se basa en la crianza de novillos de la mejor genética y que a una edad temprana son sacrificados para obtener una variedad de cortes suaves, tiernos y jugosos que posteriormente llegarán al consumidor final a través de los principales supermercados del país. La marca **Taylor's Choice** es la apuesta en el mercado por un segmento premium que demanda cortes de res de alta calidad y a un nivel superior de los importados. Cada vez son más los hondureños amantes del arte de cocinar y asar en casa, que buscan crecer y perfeccionar sus platillos. Es esencial que se cuente con materia prima de calidad, que sea de nivel premium y que

El origen de Taylor´s Choice

Se ha identificado en el mercado hondureño que consume carne, una cultura emergente por llevar los asados a un nivel más selecto, bajo esta premisa se lanza la marca **Taylor´s Choice**. Con esta nueva marca de carne de res se busca ofrecer cortes premium suaves y frescos que satisfagan a los consumidores ante dicha demanda. Todos los cortes son procedentes de la mejor selección de novillos estabulados de Honduras.

Churrasco

Este corte de origen español proviene de la falda de la res, es un corte especial y popular para preparar a la plancha. El Churrasco de **Taylor´s Choice** es una buena alternativa para disfrutar de un corte de carne de calidad a un precio accesible. El término ideal para cocinarlo es el medio o tres cuartos.

Filet mignon

El Filet mignon es un corte tierno considerado el rey de los filetes. Este corte proviene del medio del lomo o lomo corto, ubicado dentro de la caja torácica de la res. Debido a que este músculo no soporta peso, el tejido no se endurece, lo que resulta en una carne extremadamente tierna. Nunca debe cocinarse más allá del nivel medio crudo, sino resultará seco y poco tierno.

Puyazo y Asares de lomo

El Puyazo es un corte de res que se obtiene del trasero del novillo. Dependiendo de la cantidad de grasa que tiene se clasifica en puyazo standard con poca grasa y el especial con mucha grasa. Es un corte jugoso, fácil de preparar por su presentación en rodajas. Su término es de 3/4 para que no pierda su jugosidad.
Ahora el Asares de lomo es bastante suave sin mucho marmoleado y que se cocina rápidamente sin endurecerse. El asar de lomo se cocina mejor asado, a la parrilla o en una sartén. Lo ideal es evitar el exceso de humedad para no endurecerlo y se puede cocinar en cualquiera de los cinco términos de cocción de la carne de res.

de producción local. Entre los cortes más destacados que ofrecerá la línea de **Taylor's Choice** podrás encontrar desde Puyazo, Churrasco, Solomito, Filet Mignon y Asares de Lomo entre otros. Uno de los puntos a destacar es la suavidad de los cortes, característica que será una de las principales ventajas competitivas de la nueva marca para sus consumidores.**Taylor's Choice** a pesar de ser una marca nueva en el mercado hondureño, está generando mucha expectativa. Los consumidores han demostrado estar dispuestos a pagar el valor de un corte de calidad choice producido localmente bajo los más altos estándares de calidad y controles de inocuidad que encontramos en la familia de marcas de **Guangolola Parque Agroindustrial**. Para disfrutar el placer de un buen filete de res o cualquiera que sea tu corte favorito busca siempre en tu supermercado el empaque de **Taylor's Choice.** Su empaque es fácil de identificar por su presentación en color rojo vibrante, lo que será tu guía ahora para buscar cortes premium de tu carne de res favorita. Además cada producto de la gama **Taylor's Choice** es empacado con tecnología en Atmósfera Modificada que mantiene el producto fresco por más tiempo y conservando toda su calidad. Cada corte de carne mantiene su frescura y exquisito sabor, que sin duda será tu inspiración en la cocina.

TÉRMINOS DE COCCIÓN DE LA CARNE

ALTA GAMA **PROGCARNE**

Conoce los cortes y presentaciones que la familia de cerdo PROGCARNE trae para esta temporada. Además de su nueva marca TOP BEEF, ahumados y embutidos.

Despiece del Cerdo

✔ Filete de Cerdo
Es un corte libre de grasas, magra casí 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 estilo St. Louis.

✔ 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 plancha, 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.

✔ Patas de Cerdo
Son altamente deliciosas aunque contengan 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 moler.

✔ 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 bien para que hagas tu receta práctica y rápida.

✔ 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.

✔ Pierna de Cerdo Tradicional con Cuero
Es un corte muy magro de cerdo, tiene gran variedad de preparaciones.

✔ Pierna de Cerdo Tradicional sin Cuero
La deliciosa pierna de cerdo con menos grasa y con el mismo sabor exquisito.

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

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

Carnes Marinadas (fajitas y bistec)

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.

Bistec de Cerdo
Con un ligero toque típico llega la carne de cerdo cortada estilo bistec, condimentada con especias como comino, cebolla, pimienta negra y ajo, de origen natural. Una gran aliada para tus almuerzos.

Carnes Marinadas (asares)

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 achiote 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

✔ Recomendado cocinar a la plancha.

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 cocciones 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 graso 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 especies 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 estafados 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 magro y libre de grasas casí 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,

Chorizos

Chorizo Guangolola
Este deleite de chorizo de cerdo es condimentado perfectamente con una mezcla de especias deshidratadas (cebolla, ajo, chile dulce rojo y verde), elaborado con la receta especial de nuestra 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.

Chorizo Catracho Suelto
Este dhorizo refleja la escencia típica.

✔ Ideal para degustar con tacos o huevo.

Nuevos Chorizos

Chorizo cervecero picante
Picante y perfecto para asados, éste chorizo cervecero además es 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.

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

✔ Para anafres fundidos con quesillo.

Embutidos Guangolola

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 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 sartén.

✔ Pruébalo en desayunos y en las baleadas.

Productos de temporada

Jamón Virginia
Jamón de cerdo procesado al estilo Virginia, elaborado de la pierna de cerdo, luego es 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 que puede preparar de 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

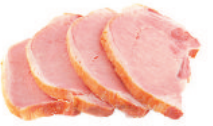
Mr. Pollote
La carne blanca llegó con este pollo, cortado en piezas de gran tamaño y mejor calidad.

✔ Se recomienda 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, parilla 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.

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

✔ Ideal para preparar en desayunos.

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

✔ Ideal en la cena.

Nuevos Embutidos Guangolola

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, especiado, 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.

Tortas para Hamburguesa Master Burgers

Torta de res para elaborada con la mejor selección de brisket, chuck y ribs. Para la parrilla y la plancha.

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.

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 provenie de la costilla de la res. Posee un exquisito marmoleo, es una costilla alargada ideal para asados.

Churrasco de Res

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

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.

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

Pecho de Res

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

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.

PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

Cortes **Premium** Empacados en **Atmósfera Modificada**

Escanea el código y conoce más sobre esta tecnología de empaque

Adquiérelo 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

PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

ENVÍO GRATIS
COMPRA DESDE CASA
CUANDO LO DESEES

www.delivery.progcarne.com

Progcarne

Una marca más de:

GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL