

# Sabores<sup>®</sup>

La guía máxima de la carne

**A SERVIR**  
4 COMPLEMENTOS  
PARA ACOMPAÑAR  
EL BANQUETE  
CON CERDO

**LISTOS PARA  
BRINDAR**  
BEBIDAS PARA  
LAS FIESTAS

**+31**

**PLATILLOS CON CERDO  
PARA LA NAVIDAD**

EDICIÓN N°13  
OCTUBRE 2022- L30.00  
WWW.PROGCARNE.COM



**GUANGOLOLA**  
PARQUE AGROINDUSTRIAL



# PROG CARNE

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!



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



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

# Sabores que no pueden faltar en tu Mesa



 2580-1525  
SERVICIO AL CLIENTE

 [procarne.com](http://procarne.com)

 Procarne

### PARA INICIAR EL DÍA

#### LOS DESAYUNOS MÁS RICOS CON CERDO

Prepara 4 nuevas recetas para sorprender a tu familia al comenzar la jornada.

Páginas 10-13

### COCINA PRÁCTICA

#### RÁPIDOS PLATILLOS CON EMBUTIDOS

Disfruta el sabor del Jamón Cubano y el Bavaria, con todo el sabor del cerdo. Opciones perfectas para el almuerzo.

Páginas 14 - 17

### MANOS A LA CACEROLA

#### BANQUETE DE FIESTA

17 Recetas top para servir la mesa con delicias de cerdo y res.

Páginas 18-38



### APERITIVOS

#### MINI DELICIAS

Te compartimos las boquitas ideales para comenzar la celebración.

Páginas 62-64

### MAESTRO ROSTICERO

#### 17 IDEAS PARA COCINAR CON CERDO EN NAVIDAD: PIERNAS, JAMONES, LOMOS RELLENOS Y PALETAS. PÁGINAS 40 - 56



Pierna de Cerdo ahumada.

**Sabores**<sup>®</sup>  
Una publicación exclusiva de



GUANGOLOLA  
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº13 OCTUBRE 2022

Valor L.30.00

DIRECCIÓN PROGCARNE

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





# TOP BEEF

## CORTES PREMIUM DE RES



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

 **PROCARNE**  
delivery  
[delivery.procarne.com](http://delivery.procarne.com)

 **2580-1525**  
SERVICIO AL CLIENTE

 [procarne.com](http://procarne.com)

 Top Beef

# Nuevos cortes PARA NAVIDAD

El líder en carne de cerdo presenta una nueva selección de productos perfectos para la temporada. **PROGCARNE** sigue pensando en cómo hacer del cerdo el plato ideal para tus fiestas.

La marca 100 por ciento hondureña **PROGCARNE**, sorprende el mercado cárnico del cerdo con una variedad de productos que engalanan la cena navideña. **PROGCARNE** incorpora nuevas opciones dentro de sus conocidos productos de temporada para las fiestas. Sí, ahora podrás seguir disfrutando todo el sabor del cerdo, ya que aparte de sus apetecidos productos como la **Pierna de Cerdo sin hueso en malla** o la **Pierna de Cerdo navideña sin hueso**, ahora **PROGCARNE** también le trae a su clientela delicias de cerdo con un sabor ahumado como la **Pierna de Cerdo ahumada** y la **Paleta de Cerdo ahumada**, al igual que los nuevos productos como el **Jamón Espiral** y el **Relleno de Cerdo navideño**. Todos de temporada que puedes encontrar en tu tienda o supermercado favorito y delivery desde la página web [www.delivery.progcarne.com](http://www.delivery.progcarne.com). Y por supuesto la sensación del momento los **Trocitos de Cerdo para tamal** de **PROGCARNE**, el ingrediente principal de tus tamales para todo el año. Así que no te puedes perder todo el sabor del cerdo con estas nuevas propuestas que caracterizan a **PROGCARNE**, siempre innovando y presentando lo mejor del cerdo.

## Pierna de Cerdo ahumada



- La **Pierna de Cerdo ahumada de PROGCARNE** proviene del corte tradicional de la pierna de cerdo. Esta pieza va acompañada de un sobre de salsa sabor barbacoa, para una rica preparación con el toque ahumado.

## Paleta de Cerdo ahumada



- La **Paleta de Cerdo ahumada de PROGCARNE** contiene mayor proporción de grasa en relación con el músculo. Esta pieza es ahumada de forma artesanal con maderas nobles y va acompañada también de un sobre con salsa sabor barbacoa.

## Relleno de Cerdo Navideño

- El **Relleno de Cerdo Navideño** ya viene preparada y sazonada para que realices tus platillos de temporada, con todo el sabor del cerdo.



## Trocitos de carne de Cerdo



- Los nuevos **Trocitos de carne de Cerdo para tamal**, son elaborados de la mejor selección de carne magra del cerdo. Vienen empacados al vacío para mantener su calidad y frescura. Pueden prepararse sofritos o cocidos para rellenar el tamal.

## Jamón Espiral



- El exquisito **Jamón Espiral de PROGCARNE** es un corte obtenido de la pierna de cerdo. Este producto ahumado es acompañado de un sobre con salsa sabor barbacoa.

# Embutidos **Guangolola**®

El Mejor  
Complemento para tus  
**Fiestas...**



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

## Radiografía



### 2. FILETE DE CERDO

Un corte magro de la parte del lomo del cerdo, también es conocido como solomillo. Es un corte libre de grasa.



### 3. CHULETA DE CERDO T-BONE

Este corte reúne dos piezas del cerdo: el lomo y el filete. La parte más pequeña es del lomo y la más grande es del filete.



### 4. CHULETA TOMAHAWK

Es una chuleta con hueso de las costillas del cerdo, su marmoleo ofrece gran sabor y se puede preparar al horno o la parrilla.

### 1. LOMO DE CERDO

Ubicado junto al espinazo, es de los cortes más saludables del cerdo por su alto contenido en proteínas.



# LOS CORTES MAGROS DE PROGCARNE

## Radiografía

### 5. ASAR DE CERDO

Corte magro premium del cerdo en tiras gruesas, es extraído de la mejor selección de la pierna del cerdo.



### 6. PIERNA DE CERDO SIN HUESO EN MALLA

Pierna de cerdo deshuesada recubierta por una malla para rellenar y guardar su forma.



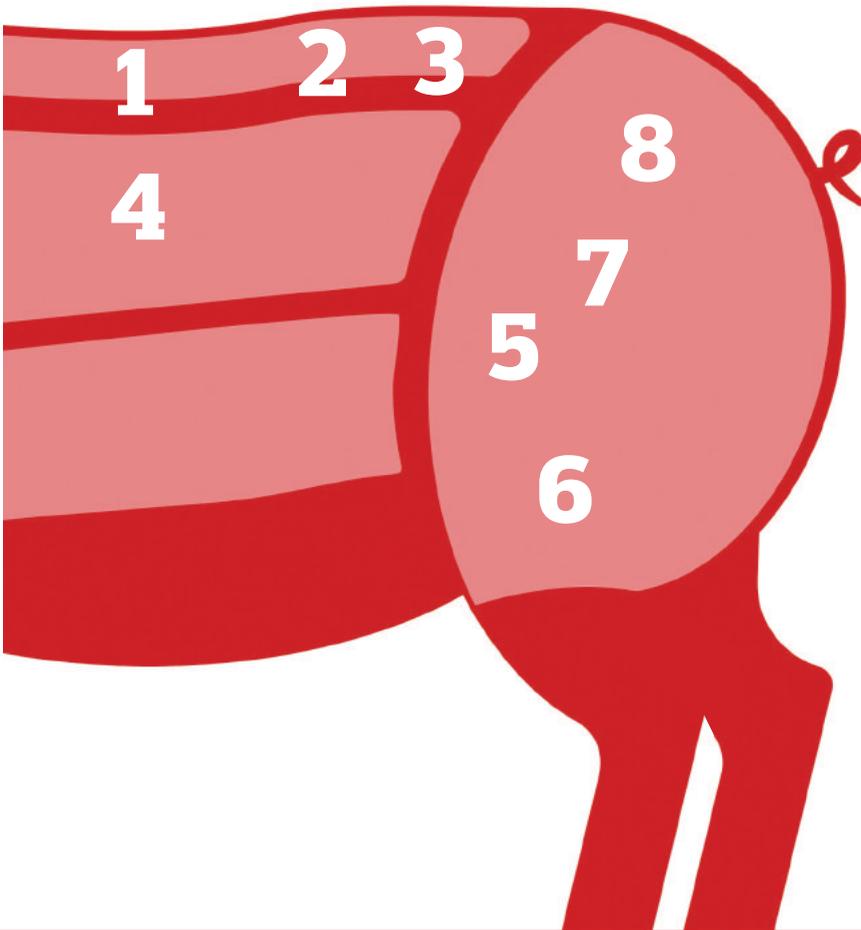
### 7. ESTOFADO DE CERDO

Es un corte de cerdo en trozos extraído de la pierna trasera, magra e ideal para guisos por su textura y jugosidad.



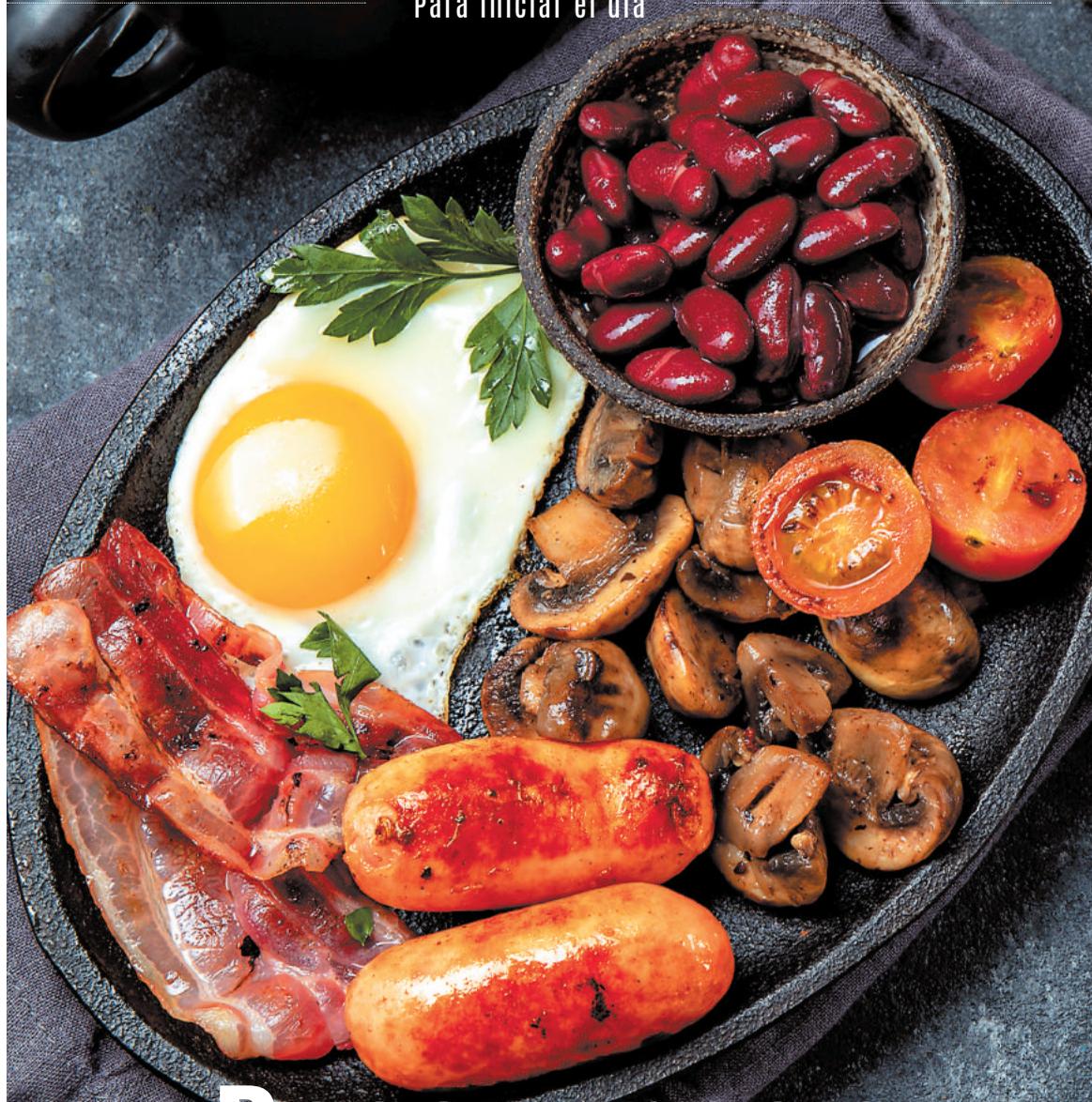
### 8. BISTEC DE CERDO

El bistec es de corte tipo mariposa y bajo en grasa, es extraído de la pierna trasera del cerdo, ideal para hacer a la plancha.



Conoce los cortes del cerdo que ofrece la línea de PROGCARNE con sus innovadores empaques MAP y además su pierna de cerdo sin hueso en malla. Todos son perfectos para disfrutar en cualquier temporada del año.

Para iniciar el día



# Desayunos con SABOR A CERDO

DELICIAS CON UNA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE PROG CARNE. DESDE CHORIZOS CRIOLLOS HASTA SALCHICHAS DE DESAYUNO Y CARNE CHORIZADA.

## Para iniciar el día

### Bandeja de desayuno con Chorizo criollo

**TIEMPO:** 25 minutos  
**PORCIONES:** 4

#### INGREDIENTES

- Aceite de oliva lo necesario
- 20 champiñones partidos a la mitad
- 8 tomates cherry partidos a la mitad
- Sal y pimienta al gusto
- 8 lascas de tocino
- 8 **Chorizos Criollos de PROGCARNE**
- 4 huevos estrellados
- 4 tazas de frijoles cocidos

#### PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite de oliva dorar los hongos y tomates por ambos lados, salpimentar al gusto y reservar.
2. En la misma sartén colocar el tocino y los chorizos hasta dorar y cocinar por ambos lados.
3. Servir el chorizo, el tocino y los vegetales junto con el huevo y los frijoles, decorar con hojitas de perejil y acompañar con pan tostado o tortillas de maíz.



**Chorizo criollo PROGCARNE**  
Chorizo de cerdo elaborado con la receta de antaño de los chorizos de verdad, adicionando una mezcla de ingredientes y especias de primera calidad para obtener un producto jugoso.



### Sándwich tostado con Choritorta

**TIEMPO:** 25 minutos  
**PORCIONES:** 4

#### INGREDIENTES

- 6 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de leche
- Mantequilla amarilla la necesaria
- 4 **Choritortas de PROGCARNE**
- 8 rodajas de pan brioche o pan blanco
- Mayonesa la necesaria
- 4 lascas de queso cheddar

#### PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar los huevos y batir junto con la sal, pimienta y la leche.
2. En una sartén previamente engrasada con la mantequilla cocinar el huevo en 4 tandas,

creando pequeñas tortas, reservar calientes.

3. En la misma sartén cocinar las choritortas hasta que estén bien doraditas por ambos lados.

4. Colocar mayonesa en ambas rodajas de pan y dorar por ambos lados.

5. Para armar los sándwiches, colocar encima del pan la torta de huevo, choritorta, queso cheddar y terminar con el otro pan, servir.



#### Choritorta PROGCARNE

Exquisita torta de chorizo condimentada perfectamente con una mezcla de especias deshidratadas como cebolla, ajo y chile dulce.

## Muffins de huevo con Carne chorizada

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 12 huevos
- 2 tazas de **Carne Chorizada de PROGCARNE sofrita**
- 2 cebollines finamente picados
- 2 tazas de queso mozzarella o queso cheddar rallado
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite en spray o mantequilla amarilla lo necesario

### PREPARACIÓN

- 1.** Precalentar el horno a 350 °F. En un tazón grande cascar los huevos y batir bien.
- 2.** Agregar la carne chorizada, cebollines, queso, sal y pimienta. Mezclar bien todo.
- 3.** Engrasar el molde para muffins con aceite o mantequilla amarilla, agregar la mezcla y hornear de 15 a 20 minutos. Retirar, desmoldar y servir.



**Carne Chorizada PROGCARNE**  
Carne de cerdo chorizada suelta con el sabor único del cerdo. Perfecta para preparar en el desayuno o la cena.





## Salchicha panqueque con Salchicha de desayuno

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 2 tazas de harina preparada para panqueques
- 2 huevos
- 2 cucharadas de aceite o mantequilla amarilla derretida
- $\frac{3}{4}$  de taza de leche
- 6 **Salchichas de Desayuno de PROGCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- Azúcar glas al gusto
- Miel al gusto

### PREPARACIÓN

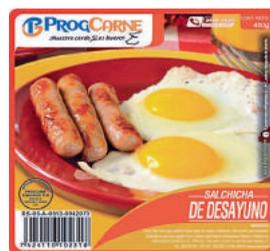
**1.** En un tazón colocar la harina para panqueques y mezclar con los huevos,

aceite y la leche. En caso de que quede muy seca, agregar un poco más de leche a la mezcla. Refrigerar durante 15 minutos.

**2.** En una cacerola colocar abundante aceite y dejar calentar a fuego medio.

**3.** Colocar un palillo a cada salchicha y reservar. En un vaso colocar la mezcla de panqueques e introducir las salchichas una por una, inmediatamente colocar en el aceite caliente y freír hasta que estén doradas por fuera.

**4.** Servir espolvoreando un poco de azúcar glas, acompañar con miel y frutas de tu elección.



**Salchicha de Desayuno PROGCARNE**  
Una salchicha a base de pierna de cerdo, es la mejor opción en chorizos si lo que buscas es uno que sea bajo en grasa.

# 4 recetas con EMBUTIDOS

## 1

### PASTA CREMOSA CON JAMÓN

El sabor único del **Jamón Cubano de GUANGOLOLA** resalta aún más al combinarlo con unos hongos, hierbas y cremosa salsa Alfredo. Un platillo de pasta exquisito y listo en menos de media hora.



Jamón Cubano GUANGOLOLA



Champiñones en rodajas



Pasta tipo Parpadelle



Crema de leche



## Pasta Alfredo con Jamón cubano

**TIEMPO:** 25 minutos

**PORCIONES:** 4

### INGREDIENTES

- 1 chorrito de aceite de oliva
- 1 taza de champiñones en rodajas
- 6 lascas de **Jamón Cubano de PROGCARNE picado en cuadros**
- 1 cucharada de mantequilla amarilla
- 1 diente de ajo finamente picado
- 2 cucharadas de queso crema tipo Philadelphia
- 3 tazas de crema de leche
- ½ taza de queso parmesano rallado
- Sal, pimienta y nuez moscada al gusto
- 1 paquete de pasta tipo parpadelle cocida
- Tomillo lo necesario

### PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén con aceite de oliva saltear los champiñones por 3 minutos, agregar el jamón cubano y saltear 3 minutos más, retirar y reservar.
- 2.** En una olla derretir la mantequilla amarilla y dorar el ajo, agregar el queso crema y dejar que se derrita.
- 3.** Agregar la crema de leche sin dejar de batir, añadir el queso parmesano y condimentar, batir hasta obtener una consistencia suave y cremosa.
- 4.** Retirar la salsa del fuego, agregar la pasta cocida, jamón y hongos, mezclar bien todo. Servir con tomillo fresco y queso parmesano en lascas.

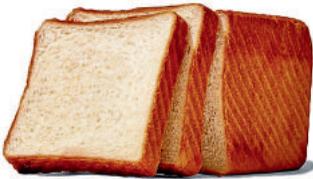
## 2

## CLUB SÁNDWICH CON SABOR AHUMADO

El tradicional club sándwich recibe una renovación de sabor, el **Jamón Cubano de GUANGOLOLA** le da su toque ahumado, ya que es jamón extraído de la pierna de cerdo con un perfil suave.



Jamón Cubano GUANGOLOLA



Pan molde



Queso amarillo



Tomates en rodajas



## Club sándwich con Jamón Cubano

**TIEMPO:** 20 minutos  
**PORCIONES:** 4

**INGREDIENTES**

- 12 rodajas de pan molde
- 8 rodajas de **Jamón Cubano de GUANGOLOLA**
- 12 hojas de lechuga
- 2 tomates en rodajas
- 4 lascas de queso amarillo
- Mayonesa al gusto

**PREPARACIÓN**

- 1.** Tostar las rodajas de pan ligeramente por ambos lados.
- 2.** Para armar los sándwiches, en la primera rodaja de pan colocar en el siguiente orden mayonesa, lechuga, tomate, jamón, el queso, un poco más de mayonesa y el siguiente pan. Repetir el proceso hasta terminar con la última tapa.
- 3.** Para servir, colocar dos palillos para asegurar los ingredientes, cortar las orillas (opcional) y cortar en dos por la mitad para lograr la forma triangular.

# 3

## UN FAVORITO ASIÁTICO CON JAMÓN BAVARIA

Un buen arroz frito con cebollín y huevo, no es lo mismo sin un embutido. En ésta receta el **Jamón Bavaria de GUANGOLOLA** aporta el balance perfecto del cerdo.



Jamón Bavaria GUANGOLOLA



Arroz blanco



Huevo



Cebollín picado



## Arroz frito Cantonés con Jamón Bavaria

**TIEMPO:** 15 minutos

**PORCIONES:** 4

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 2 cucharadas de aceite de ajonjolí
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharada de jengibre rallado
- ½ zanahoria partida en cuadritos muy pequeños
- **6 lascas de Jamón Bavaria GUANGOLOLA en cuadros**
- 1 tallo de cebollín picado
- 6 tazas de arroz blanco cocido
- 2 cucharadas de salsa soya
- 2 huevos batidos
- Sal al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** En un wok o sartén grande colocar el aceite vegetal con el aceite de ajonjolí, agregar el ajo y el jengibre y saltear por un minuto.

**2.** Agregar la zanahoria, jamón, cebollín y saltear durante un par de minutos más.

**3.** Seguido agregar el arroz cocido y la salsa soya, mezclar bien y cocinar durante 3 minutos más.

**4.** Finalmente agregar los huevos batidos y mezclar, de ser necesario rectificar sazón con un poco de sal. Retirar y servir.

4

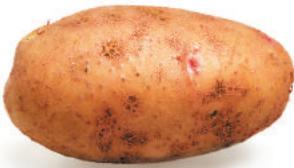
RICURA Y CONFORT  
AL HORNO

Las papas rellenas al horno ofrecen un sin fin de combinación de ingredientes. Así que prueba agregar **Jamón Cubano de GUANGOLOLA** en trocitos mezclado con queso, mantequilla crema y papa.



Jamón Cubano GUANGOLOLA

+



Papas

+



Queso mozzarella rallado

+



Mantequilla crema



## Papas rellenas con Jamón Cubano

**TIEMPO:** 40 minutos**PORCIONES:** 4**INGREDIENTES**

- 4 a 6 papas medianas
- Sal al gusto
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 4 cucharadas de mantequilla crema
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 4 lascas de **Jamón Cubano GUANGOLOLA picado**
- Sal de ajo al gusto

**PREPARACIÓN**

- 1.** Lavar bien las papas y partir por la mitad, cocinar en una olla con abundante agua con sal de 15 a 20 minutos.
- 2.** Retirar las papas del agua y dejar enfriar. Con ayuda de una cuchara sacar el relleno de la papa sin romper la cáscara, reservar.
- 3.** En un tazón mezclar la papa con el resto de los ingredientes, debe quedar una especie de puré.
- 4.** Rellenar las cáscaras con la mezcla anterior, colocar en un recipiente y hornear a 350 °F durante 10 minutos. Retirar y servir.

---

## Manos a la cacerola

---



Escanea el  
código QR para  
ver el vídeo  
de la receta

# Un banquete DE FIESTA

TE PRESENTAMOS NUEVOS PLATILLOS PARA DISFRUTAR DE UNA VARIEDAD DE CORTES DE CERDO QUE PROTAGONIZAN LA TEMPORADA.

**PROGCARNE** nos comparte cortes únicos e ideales para cada ocasión. El cerdo es sin duda tu primera opción para cualquier temporada, y las fiestas decembrinas no son la excepción. Anímate a preparar esta recopilación de 12 recetas con toda la variedad de cortes premium que ofrece **PROGCARNE**. Jamones, paletas, nucas, codillos, lomos, filetes y los tamales son algunas de las exquisiteces que podrás cocinar. En esta sección encontrarás variedad de platillos a fuego lento, en olla de presión, en salsas y combinaciones sin iguales, que resaltan el sabor único del cerdo. Son recetas fáciles de seguir y para aprovechar los ingredientes que todos tenemos para las fiestas.



**PARA SABER**  
JAMÓN NAVIDEÑO  
Jamón ahumado  
extraído de la pierna  
trasera del cerdo y  
cortado en  
mitades.

## Jamón Navideño en salsa de fresas y almendras

Por **Chef Carlos Espinal**  
**TIEMPO:** 4 hora **PORCIONES:** 8-10

### INGREDIENTES PARA LA SALSA

- 4 tazas de fresas en cubos pequeños
- 1 taza de vinagre balsámico
- 1 taza de azúcar
- 1 cebolla amarilla
- 3 dientes de ajo
- 4 naranjas, su jugo
- 2 cucharadas de romero finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

### PARA EL JAMÓN

- 1 **Jamón Navideño de PROGCARNE**
- ½ taza de almendras fileteadas

### PREPARACIÓN

**1.** Para la salsa, en una olla profunda colocar todos los ingredientes a fuego medio, cocinar por 10 minutos o hasta

obtener una consistencia similar a un sirope, mover constantemente, retirar y dejar enfriar.

**2.** Precalentar el horno a 400 °F, sacar el jamón del refrigerador 1 hora antes de hornear. Colocar en una bandeja para horno y hornear por 15 minutos, girar la bandeja de lado y terminar de cocinar por otros 15 minutos más.

**3.** Bajar la temperatura a 375 °F, brochar el jamón cada 30 minutos con la salsa de fresas y seguir su cocción por 3 horas más.

**4.** Retirar la bandeja con el jamón del horno y espolvorear con las almendras.

**5.** Colocar de nuevo en el horno en broil por 5 minutos y terminar de brochar con el resto de la salsa de fresas.

**6.** Retirar del horno y dejar reposar por 20 minutos previo a cortar. Terminar encima con el resto de almendras y servir con el resto de la salsa de fresas.



## Jamón Virginia con mostaza y sirope de maple

**TIEMPO:** 8 horas **PORCIONES:** 10 personas

Por **Chef Carlos Espinal**

### INGREDIENTES

- 1 **Jamón Virginia de PROGCARNE**
- ¼ taza de clavos de olor
- 2 naranjas agrias, su ralladura
- 2 tazas de mostaza
- 1 taza de sirope de maple
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 mazo de perejil finamente picado

### PREPARACIÓN

- 1.** Secar muy bien el jamón, insertar en la piel los clavos de olor y terminar adobando con la ralladura de naranja agria, envolver en papel plástico y refrigerar por un mínimo de 4 horas. Se puede adobar con un día de antelación para obtener un mejor resultado.
- 2.** En un recipiente mezclar muy bien la mostaza, sirope, canela, ajo, comino y perejil.
- 3.** Precalentar el horno a 400 °F. Sacar el jamón 1 hora antes de hornear y

reservar. Colocar en una bandeja para horno y hornear por 15 minutos, girar la bandeja y terminar de cocinar el jamón por 15 minutos más.

**4.** Bajar la temperatura a 375 °F, brochar cada 30 minutos con la mezcla de mostaza todo el jamón y seguir su cocción por otras 3 horas más.

**5.** Colocar el horno en opción de broil, hornear por 5 minutos y terminar de brochar con el resto de la mezcla.

**6.** Retirar del horno y dejar reposar por 20 minutos previo a rebanar, servir.



**PALETA DE CERDO**  
PROGCARNE



## Paleta de Cerdo al romero

**TIEMPO:** 5 horas **PORCIONES:** 6

### INGREDIENTES

- 6 tazas de caldo de vegetales
- 1 taza de vino blanco
- 6 cucharadas de vinagre de manzana
- 4 dientes de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto

- 1 cucharada de paprika
- 4 cucharadas de mantequilla amarilla
- 6 ramitas de tomillo fresco
- 6 ramitas de romero fresco
- 1 **Paleta de cerdo de PROGCARNE**

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 350 °F. En una olla apta para horno colocar el caldo de vegetales, vino, vinagre, ajo, sal, pimienta, paprika, mantequilla amarilla, tomillo y romero. Cocinar a

fuego medio durante 5 minutos.

**2.** Con un cuchillo hacer incisiones profundas por toda la pieza de paleta, colocar en la olla y bañar con el líquido, tapar y llevar al horno.

**3.** Hornear por 2 horas bañando con sus propios líquidos cada 30 minutos, luego bajar la temperatura a 250 °F y hornear 2 horas más bañando cada 30 minutos.

**4.** Dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.

## Filete de Cerdo con costra de mostaza y pimientas

**TIEMPO:** 1 hora **PORCIONES:** 6

### INGREDIENTES

- 2 piezas de **Filete de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal al gusto
- Mostaza al gusto
- Pimientas mixtas recién molidas al gusto
- 2 cucharadas de hierbas secas mixtas
- 1 taza de aceite de oliva

- 3 dientes de ajo picados
- Zanahorias y papas rostizadas para servir

### PREPARACIÓN

- 1.** Precalear el horno a 350 °F. Colocar sal a las piezas de filete por todos sus lados, luego barnizar con abundante mostaza.
- 2.** Pasar los filetes por las pimientas recién molidas y colocar en un recipiente para horno.

- 3.** Mezclar las hierbas mixtas con el aceite de oliva y el ajo. Bañar los filetes con esta mezcla y tapar con papel aluminio.
- 4.** Hornear durante 35 minutos, retirar el papel y dejar de 15 a 20 minutos más, retirar y dejar reposar durante 10 minutos. Servir acompañado de papas y zanahorias rostizadas.





## Chuletas de Cerdo Tomahawk al durazno, romero y tomillo

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 4

Por Chef Carlos Espinal

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Chuletas de Cerdo Tomahawk de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- ½ barra de mantequilla amarilla
- 2 cucharadas de tomillo picado
- 2 cucharadas de romero picado
- 2 cebollas amarillas
- 3 dientes de ajo
- 4 melocotones
- 1 cucharada de azúcar morena
- ¼ taza de whisky
- 2 cucharadas de vinagre de manzana

### PREPARACIÓN

- 1.** Secar muy bien las Tomahawk y salpimentar al gusto. Precalentar el horno a 400 °F y calentar una sartén grande a fuego fuerte.
- 2.** En la sartén colocar 2 cucharadas de mantequilla amarilla y sellar muy bien las Tomahawk 2 minutos por lado, al dar la segunda vuelta incorporar el tomillo y romero. Retirar, cuidar de no sobre cocinarlas para mantener su jugosidad y pasarlas a una bandeja para horno.

- 3.** Hornear las Tomahawk por 6 minutos y retirar, dejar reposar por 5 minutos.
- 4.** En la misma sartén colocar la cebolla, ajo y melocotones y saltar todo muy bien a fuego fuerte hasta estar todo dorado. Agregar el azúcar morena, whisky y vinagre dejar reducir el líquido, retirar del fuego.
- 5.** Servir las chuletas de cerdo Tomahawk con la salsa de melocotones encima.



**PALETA DE CERDO**  
PROGCARNE

## Paleta de Cerdo con salsa de granadas

**TIEMPO:** 3 horas **PORCIONES:** 6  
Por Chef Laura Morales

### INGREDIENTES

- 1 Paleta de Cerdo de PROGCARNE
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla blanca
- 5 dientes de ajo picados
- 1 zanahoria en trozos
- Aceite de oliva lo necesario

- 3 ramitas de romero fresco picado
- 1 taza de vino de jerez o vino dulce
- 1 taza de jugo de granada
- 4 cucharadas de mostaza Dijon en grano
- 1 granada

### PREPARACIÓN

- 1.** Sumergir la paleta de cerdo en abundante agua con sal por 20 minutos, retirar y secar.
- 2.** Precalentar el horno a 350 °F. Colocar en un molde para horno la cebolla, ajos, zanahoria y bañar con aceite de oliva.

- 3.** Aparte mezclar el romero con jerez, jugo de granada, mostaza, sal y pimienta al gusto.
- 4.** Con un cuchillo hacer cortes profundos en toda la pieza y bañar con la mezcla anterior.
- 5.** Colocar la paleta en el molde sobre los vegetales y agregar 2 tazas de agua, hornear por 25 minutos y brochar varias veces con sus mismos líquidos.
- 6.** Bajar la temperatura a 250 °F y hornear por 2 horas brochando con sus mismos líquidos cada 30 minutos.
- 7.** Retirar y reservar 15 minutos para servir, decorar con la granada en trozos.

# PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo *Sí* es bueno!™



Adquiere 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  




## Hock de Cerdo en salsa de chiles

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 1 pieza de **Pork Hock Codillo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Paprika la necesaria
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 tazas de caldo de vegetales
- 1 cerveza clara
- 4 dientes de ajo
- 3 hojas de laurel
- 1 ramita de romero
- 4 chiles morrones de colores
- 1 cebolla blanca
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de miel

### PREPARACIÓN

1. Secar bien el codillo y sazonar con sal, pimienta y paprika. Untar con un poco de aceite de oliva y colocar en la olla de cocción lenta.
2. Agregar el caldo de vegetales, cerveza, 2 dientes de ajo, laurel y romero. Cocinar 4 horas en alto.
3. Para la salsa, asar los chiles hasta que la cáscara esté negra, colocar en una bolsa a sudar y luego retirar la cáscara bajo el chorro de agua, cortar en lascas y reservar.
4. En una sartén colocar un poco de aceite de oliva, agregar los otros 2 dientes de ajo picados con la cebolla y saltear, agregar el azúcar, la miel, los chiles y salpimentar al gusto, caramelizar 20 minutos a fuego bajo.
5. Pasado el tiempo de cocción del codillo retirarlo, colocar en una bandeja, bañar con aceite de oliva y llevar al horno en broil por 10 minutos o hasta dorar. Servir con la salsa de los chiles.



**PORK HOCK CODILLO**  
PROGCARNE



**FILETE DE CERDO**  
PROCARNE



## Filete de Cerdo con ciruelas, ron y cebollas

**TIEMPO:** 3 horas **PORCIONES:** 6

Por **Chef Laura Morales**

### INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 6 ciruelas pasa
- 1 taza de ron
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de paprika
- 2 cucharaditas de tomillo seco
- 1 **Filete de Cerdo de PROCARNE**

- 3 cebollas cortadas a la mitad
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal lo necesario
- 4 ramitas de tomillo fresco
- Perejil picado para servir

### PREPARACIÓN

**1.** Licuar el agua con las ciruelas, el ron,

ajo, paprika y tomillo.

**2.** En un tazón colocar el filete con la cebolla, salpimentar y bañar con la mezcla anterior, marinar de 1 a 2 horas.

**3.** Pasado el tiempo del marinado retirar, reservar el líquido y las cebollas. En una sartén grande con aceite a fuego medio sellar la pieza 3 minutos por lado y colocar en la olla de cocción lenta.

**4.** Bañar con el líquido restante y cocinar a fuego alto por 2 horas, faltando 30 minutos agregar las cebollas y tomillo. Retirar y decorar con perejil picado al servir.



## Lomo de Cerdo con salsa de hongos

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

- 1 Lomo de Cerdo de PROGCARNE
- Sal al gusto
- Pimientas mixtas recién molidas al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 tazas de caldo de vegetales
- ½ taza de vino blanco
- 4 cucharadas de mostaza
- 3 dientes de ajo en pasta
- ½ cebolla blanca finamente picada
- 1 bandeja de hongos enteros
- 2 tazas de mantequilla crema
- 1 taza de crema de leche
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 1 ramita de romero fresco

### PREPARACIÓN

1. Retirar el exceso de grasa del lomo y condimentar con sal y pimientas mixtas.
2. En una sartén grande con aceite de oliva dorar el lomo durante 4 minutos por lado, luego colocar en la olla de cocción lenta.
3. Mezclar el caldo de vegetales con el vino, la mostaza y el ajo, bañar el lomo y cocinar durante 2 horas en alto o 4 horas en bajo.
4. Para la salsa, en una sartén con aceite de oliva sofreír la cebolla hasta que esté transparente, agregar los hongos y sofreír durante un par de minutos. Agregar la mantequilla crema, crema de leche y fécula de maíz disuelta en un poco de agua, salpimentar al gusto y dejar cocinar hasta que rompa hervor.
5. Para servir, colocar una cama de crema de hongos, encima el lomo y decorar con romero fresco.



**LOMO DE CERDO**  
PROGCARNE

# Tamal tri color con Trocitos de Cerdo

Por **Chef Carlos Espinal**

**TIEMPO:** 4 horas **PORCIONES:** 4-6

## INGREDIENTES

- 1 paquete de **Trocitos de Cerdo para tamal de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal lo necesario
- 2 mazos de cilantro
- 2 ½ cebollas amarillas
- 5 dientes de ajo
- 4 cucharadas de achiote en polvo
- 1 ½ chile verde dulce
- 2 tomates
- 4 tazas de caldo de pollo
- 4 taza de harina de maíz
- 1 taza de manteca de cerdo o vegetal
- Hojas de plátano las necesarias
- ½ taza de arroz cocido
- 1 papa en cubos pequeños
- ½ zanahoria en cubos pequeños
- ¼ taza de garbanzos

## PREPARACIÓN

**1.** Para los trocitos de cerdo, adobar muy bien la carne con sal y pimienta. Calentar una sartén a fuego fuerte con un poco de aceite, colocar el cerdo y sellar muy bien hasta que esté dorado.

**2.** En la licuadora colocar, ½ mazo de cilantro, 1 cebolla, 2 dientes de ajo, ½ chile verde, 1 tomate y ½ taza de caldo de pollo, licuar todo muy bien y agregar al cerdo. Bajar a fuego medio y dejar cocinar por 10 minutos más, retirar el cerdo del líquido y reservar ambos.

**3.** Para la masa roja, agregar 1 taza de harina al líquido previamente reservado junto a 1/3 taza de manteca, mezclar en frío, retornar al fuego medio y mover constantemente, agregar un poco más de agua de ser necesario hasta formar la masa y reservar.

**4.** Para la masa verde, colocar en la licuadora 1 cebolla, 1 mazo de cilantro, 2 dientes de ajo, 2 tazas de caldo de pollo, licuar muy bien hasta obtener un líquido verde. Verter la mezcla en una olla profunda con 1/3 taza de manteca y 2 tazas harina de maíz, mezclar en frío y llevar a fuego medio, cocinar hasta formar la masa y reservar.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



**TROCITOS DE CERDO PARA TAMAL PROGCARNE**

**5.** Para la masa blanca, licuar ½ cebolla, 1 diente de ajo con el resto del caldo y 1/3 taza de manteca, mezclar todo en una olla con la harina de maíz restante en frío, llevar a fuego medio y cocinar hasta formar la masa y salpimentar al gusto.

**6.** Para armar los tamales, colocar 2 hojas de plátano, en el centro verter 1 cucharada grande de cada una de las masas (roja, verde, blanca) luego trocitos

de cerdo al gusto, un poco de arroz, papas, zanahorias y garbanzos envolver muy bien y doblar en forma de tamal. Repetir el proceso hasta acabar las masas e ingredientes.

**7.** En una olla profunda colocar hojas de plátano en el fondo, colocar los tamales y cubrir con más hojas. Verter agua hasta la mitad de la olla. Dejar hervir a fuego medio por 1 hora y media, retirar y dejar reposar 10 minutos antes de servir.

## Lomo de Cerdo con papas mixtas

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

#### • 1 Lomo de Cerdo de PROGCARNE

- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla amarilla al gusto
- 3 tazas de caldo de vegetales
- 1 taza de vino tinto
- 3 dientes de ajo en pasta
- 3 cucharadas de mostaza
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharada de paprika
- 2 ramitas de tomillo fresco (sus hojas)

- 12 a 15 papas mixtas
- Perejil picado lo necesario
- 1 cebollín picado

### PREPARACIÓN

1. Retirar el exceso de grasa del lomo y salpimentar al gusto.
2. En una plancha, parrilla o sartén con mantequilla amarilla dorar el lomo durante 4 minutos por lado y colocar en la olla de cocción lenta.
3. Mezclar el caldo con el vino, ajo,

mostaza, salsa inglesa, paprika y tomillo, salpimentar al gusto.

4. Bañar el lomo con la mezcla anterior y cocinar en alto durante 2 horas o en bajo durante 4 horas.

5. Faltando 40 minutos agregar las papas para que se cocinen con el caldo, hasta que estén suaves. Retirar y reservar 5 minutos antes de cortar, servir con perejil y cebollín picado.



## Relleno de Chorizo ahumado y manzana

TIEMPO: 1 hora y 15 minutos PORCIONES: 7

### INGREDIENTES

- 8 papas rojas
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla roja picada
- 6 **Chorizos Ahumados de PROGCARNE**
- 2 manzanas rojas peladas y en rebanadas
- 2 tazas de miga de pan
- 1 cucharada de hierbas mixtas
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de paprika

### PREPARACIÓN

1. Cocinar en una olla con agua a fuego medio alto las papas hasta estar suaves.
2. Precalentar el horno a 375 °F. Calentar una sartén con aceite de oliva a fuego medio y sofreír la cebolla. Añadir los chorizos ahumados y sellar por ambos lados. Retirar y picar bien.
3. Mezclar en un tazón la cebolla y el resto de los ingredientes. Transferir a un molde para horno ya engrasado.
4. Hornear por 45 minutos, o hasta dorarse. Retirar y servir.



**CHORIZO AHUMADO**  
PROGCARNE

# Todo en res para CELEBRAR

DISFRUTA DE NUEVAS FORMAS DE LLEVAR LA CARNE VACUNA A LA MESA Y SORPRENDER A TUS INVITADOS EN NOCHEBUENA Y FIN DE AÑO.

La carne de res también puede ser artífice principal de las cenas decembrinas. Sin duda es una carne que hemos dejado para las preparaciones de a diario o del fin de semana. **TOP BEEF** es la marca de carne de res que ha venido a revolucionar la forma en que el hondureño consume esta proteína. Con su gran abanico de cortes especiales con carne de res premium, la **Carne de Res mano de piedra**, **Tajo de Res milanesa** y la **Costilla de Res short ribs** entre otros deleitarán tu paladar en cocciones a fuego lento y con succulentas salsas. Además podrás disfrutar de algunos de estos cortes rellenos con vegetales y preparaciones con frutas de temporada. La imaginación es el límite para que la gran gama de cortes de **TOP BEEF** sea el platillo fuerte de tus reuniones.



Para saber  
**CARNE DE RES  
MANO DE PIEDRA**  
Es un corte magro y  
sólido. De cocción  
larga para servir  
con salsa

## Carne de Mano de piedra en salsa de vino

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

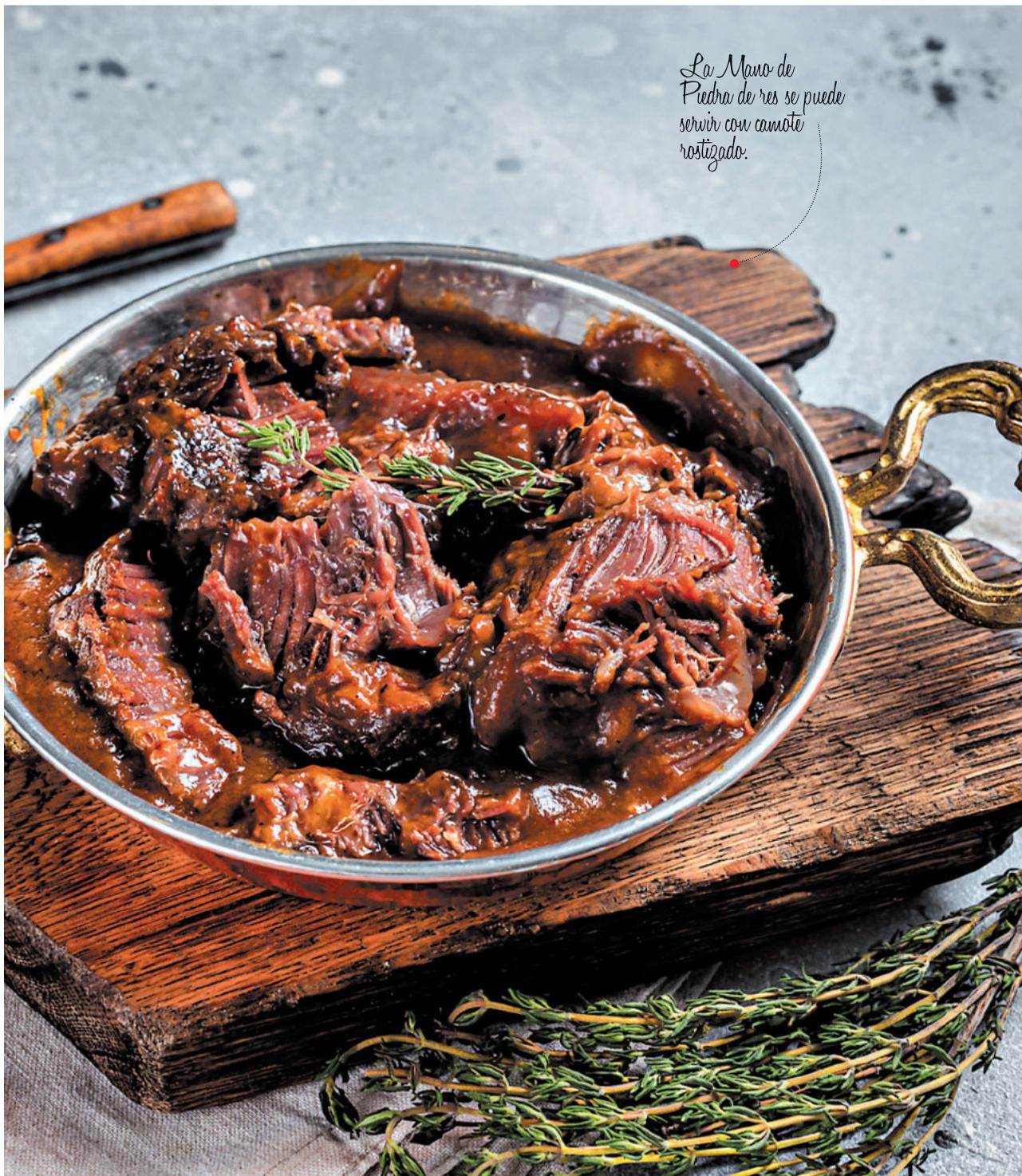
- 2 bandejas de **Carne de Res mano de piedra de TOP BEEF**
- Sal y pimienta al gusto
- 4 a 6 tazas de caldo de res
- 2 tazas de vino tinto
- 8 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharada de ajo en pasta
- 1 cebolla morada troceada
- 1 zanahoria en trozos
- 2 hojas de laurel
- 4 ramitas de tomillo fresco
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 cucharada de fécula de maíz

### PREPARACIÓN

1. Colocar la mano de piedra en la olla de cocción lenta ya salpimentada, agregar el resto de los ingredientes menos la mantequilla amarilla y la fécula de maíz, mezclar bien.
2. Dejar cocinando en alto durante 4 horas o en bajo durante 8 horas. Pasado el tiempo, retirar los medallones y reservar.
3. Licuar y colar la salsa, cocinar a fuego medio y agregar la fécula de maíz disuelta en agua, mezclar bien.
4. Rectificar sazón de la salsa, agregar la mantequilla y retirar.
5. Servir los medallones con la salsa de vino tinto y decorar con tomillo.



*La Mano de  
Piedra de res se puede  
servir con camote  
rostitado.*





## Hamburguesas con salsa barbacoa de manzana y cebolla caramelizada

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 4

Por Chef Carlos Espinal

### INGREDIENTES

#### PARA LA CEBOLLA

- Aceite de oliva lo necesario
- 2 cebollas rojas en julianas
- 1 pizca de nuez moscada en polvo
- ½ taza de vinagre balsámico
- ½ taza de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

#### PARA LA SALSA

- Aceite de oliva lo necesario
- 2 manzanas en cubos pequeños
- 2 cucharadas de miel
- ½ naranja, su jugo
- 1 taza de salsa barbacoa
- Sal y pimienta al gusto

### PARA LAS HAMBURGUESAS

- 8 tortas **Master Burger Tortas de res de TAYLOR'S CHOICE**

- Sal parrillera y pimienta al gusto
- 2 tazas de queso mozzarella rallado
- 4 panes para hamburguesa
- 4 hojas de lechuga romana

### PREPARACIÓN

1. Calentar una sartén a fuego fuerte, colocar un poco de aceite y sofreír las cebollas con la nuez moscada, el vinagre y dejar evaporar por completo. Añadir el azúcar y dejar caramelizar hasta que tome la consistencia de una jalea, salpimentar y reservar.
2. Para la salsa barbacoa, calentar una sartén a fuego fuerte con un

poco de aceite, colocar las manzanas y sofreír hasta estar bien doradas, agregar la miel, sofreír por 2 minutos más y agregar el jugo de naranja. Dejar reducir todo el líquido por la mitad y retirar del fuego.

3. Colocar las manzanas y la salsa barbacoa en la licuadora, procesar hasta obtener una salsa homogénea, salpimentar al gusto y reservar.
4. Para las hamburguesas, calentar una sartén o un grill a fuego fuerte, salpimentar las tortas de carne y sellar ambos lados por 2 minutos. Colocar el queso encima y montar una torre de carne sobre otra formando una torre de 2 tortas repetir y formar 4 torres.
5. En la misma sartén tostar los panes hasta dorar.
6. Para armar, untar ambos panes con salsa barbacoa y manzana, colocar las 2 tortas de carne seguido de la cebolla caramelizada, lechuga y terminar con el otro pan. Repetir para armar las 4 hamburguesas y 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



## Short Ribs de Res con melocotón

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 2 bandejas de **Costillas de Res Short Ribs de TOP BEEF**
- 2 tazas de caldo de res
- 1 taza de vino tinto
- 1 lata pequeña de melocotones en almíbar (fruta y miel)
- 1 hoja de laurel
- 1 cucharada de hojas de tomillo
- 1 zanahoria en trozos
- 4 dientes de ajo

- 1 cebolla troceada
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla

### PREPARACIÓN

- 1.** En la olla de cocción lenta colocar las short ribs de res, agregar el resto de los ingredientes menos la mantequilla amarilla y mezclar bien.
- 2.** Dejar cocinando en alto durante 4

horas o en bajo durante 8 horas.

**3.** Pasado el tiempo de cocción, retirar las costillas y dejar reposar.

**4.** Colar el líquido restante en una sartén a fuego medio, agregar la mantequilla amarilla y rectificar sazón, agregar los melocotones y aplastar un poco.

**5.** Servir las costillas bañadas con la reducción de la salsa y acompañar con vegetales y papas.



## Rollos de Carne de Res para bistec rellenos de vegetales

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Carne de Res para Bistec Premium de TOP BEEF**
- 3 dientes de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de paprika
- 4 ramitas de apio
- 1 cebolla morada
- 1 zanahoria en bastones
- Aceite de oliva al gusto
- 3 tazas de caldo de res
- 1 taza de vino blanco
- 2 hojas de laurel
- 1 ramita de tomillo
- 1 ramita de romero
- 1 cucharadita de fécula de maíz

### PREPARACIÓN

- 1.** Colocar la carne de res de bistec en un tazón y condimentar con ajo, sal, pimienta y paprika.
- 2.** Rellenar cada bistec con un trozo de apio, cebolla y zanahoria, amarrar con un cordel de cocina para asegurar bien.
- 3.** Sellar cada rollito en una sartén con aceite de oliva, retirar y reservar.
- 4.** En una olla colocar el caldo de res, vino blanco, laurel, tomillo, romero y los vegetales sobrantes, dejar cocinando durante 5 minutos hasta que rompa hervor.
- 5.** Agregar los rollitos a la salsa, tapar y dejar cocinando durante 10 minutos a fuego bajo.
- 6.** Retirar los rollitos de la salsa y agregar la fécula de maíz disuelta en un poco de agua para espesar un poco y formar el gravy, llevar de nuevo la carne a la salsa y servir.



**CARNE DE RES  
PARA BISTEC TOP BEEF**



## Rollo de Tajo de Res Milanesa rellena de queso y pera

TIEMPO: 1 hora y 30 minutos

PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

- Mantequilla amarilla la necesaria
- 2 peras en trozos
- ½ cebolla blanca picada
- 2 tazas de espinaca
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 bandeja de **Tajo de Res Milanesa de TOP BEEF**
- Paprika al gusto
- 6 lascas de queso mozzarella
- 4 dientes de ajo en pasta
- 2 cucharadas de mostaza
- Hierbas mixtas secas al gusto
- 2 tazas de vino blanco
- Ramitas frescas de tomillo, romero y orégano para servir

### PREPARACIÓN

1. En una sartén colocar la mantequilla amarilla a fuego medio, agregar las peras y la cebolla y saltear durante 5 minutos, agregar la espinaca y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada, saltear por 5 minutos más y reservar.
2. Condimentar las milanesas de res por ambos lados con sal, pimienta y paprika.
3. Sobreponer una milanesa sobre la otra hasta formar un rectángulo, colocar las lascas de queso y encima el relleno de pera, doblar con cuidado y asegurar con hilo de cocina.
4. Mezclar el ajo con la mostaza y las hierbas mixtas, untar el rollo de tajo de milanesas con esta mezcla.
5. Precalentar el horno a 350 °F. En un molde para horno colocar el vino blanco y 2 cucharadas de mantequilla amarilla, encima colocar el rollo de milanesa y las ramitas de hierbas frescas, tapar con papel aluminio y hornear durante 25 minutos.
6. Pasados los 25 minutos, destapar el rollo de milanesas, bañar con sus propios líquidos y hornear durante 25 minutos más. Dejar reposar 10 minutos antes de servir y rebanar.

**TAJO DE RES**  
MILANESA TOP BEEF



POR CHEF  
LAURA  
MORALES

# 8 tips para la CENA IDEAL

Llegó la hora de crear el baquete navideño, todo dependerá de las preparaciones y sabores que elijas, seguro que estos consejos te ayudarán a ahorrar tiempo.

## 01. El cerdo

Para una pierna, lomo o jamón de cerdo el secreto está en el marinado y el tiempo de cocción. Para la pierna se debe crear una costra crocante, para el lomo una salsa espectacular y pues claro para el jamón el glaseado perfecto.

## 02. La mesa

La mejor forma de hacer la puesta de la mesa, es montarla una noche antes. Será una preocupación menos y así enfocarte en la cena. No olvides decorar con elementos como el pino, bellotas y pascuas. Deja espacio suficiente para cada comida de la cena y las bebidas.

## 03. Las papas

La búsqueda de las papas perfectas nos atormenta en cada celebración. Sea cual sea su presentación final, el secreto de su sabor es cocinarlas en agua o al vapor, sazonar y terminar de cocinar al horno. Las hierbas y el aceite de oliva harán la magia final que encantará a todos.

## 04. Los vegetales

El espacio en el horno es cada vez más reducido entre la pierna de cerdo, jamón, papas y dejamos de último la preparación de los vegetales. La mejor elección son vegetales que no pierdan su sabor al pasar su tiempo de cocción, como las zanahorias, hongos o coliflor.

## 05. La cristalería

Este es un detalle que no debes pasar desapercibido. Organiza las copas de

vino, de champán y los vasos para trago o cóctel, todo en base a la cantidad de invitados. Igual debes seleccionar los moldes y recipientes en que servirás el cerdo horneado, jamón y los complementos.

## 06. La salsa o gravy

A veces terminar la salsa con los restos del molde del horneado nos obliga a hacerla a la carrera sin poner atención a su sabor. Entonces mejor hazla por adelantado mezclando el marinado o glaseado con un poco de caldo, lo pones a cocinar, sazonas y listo.

## 07. La salmuera

Muchos buscan cómo dar el mejor efecto de crocantez a la carne. La salmuera húmeda versus la seca varía en el tiempo de reposado. La salmuera seca no es más que cubrir la pieza de carne con abundante sal, marinar por al menos 1 hora, lavarla, adobarla y hornear.

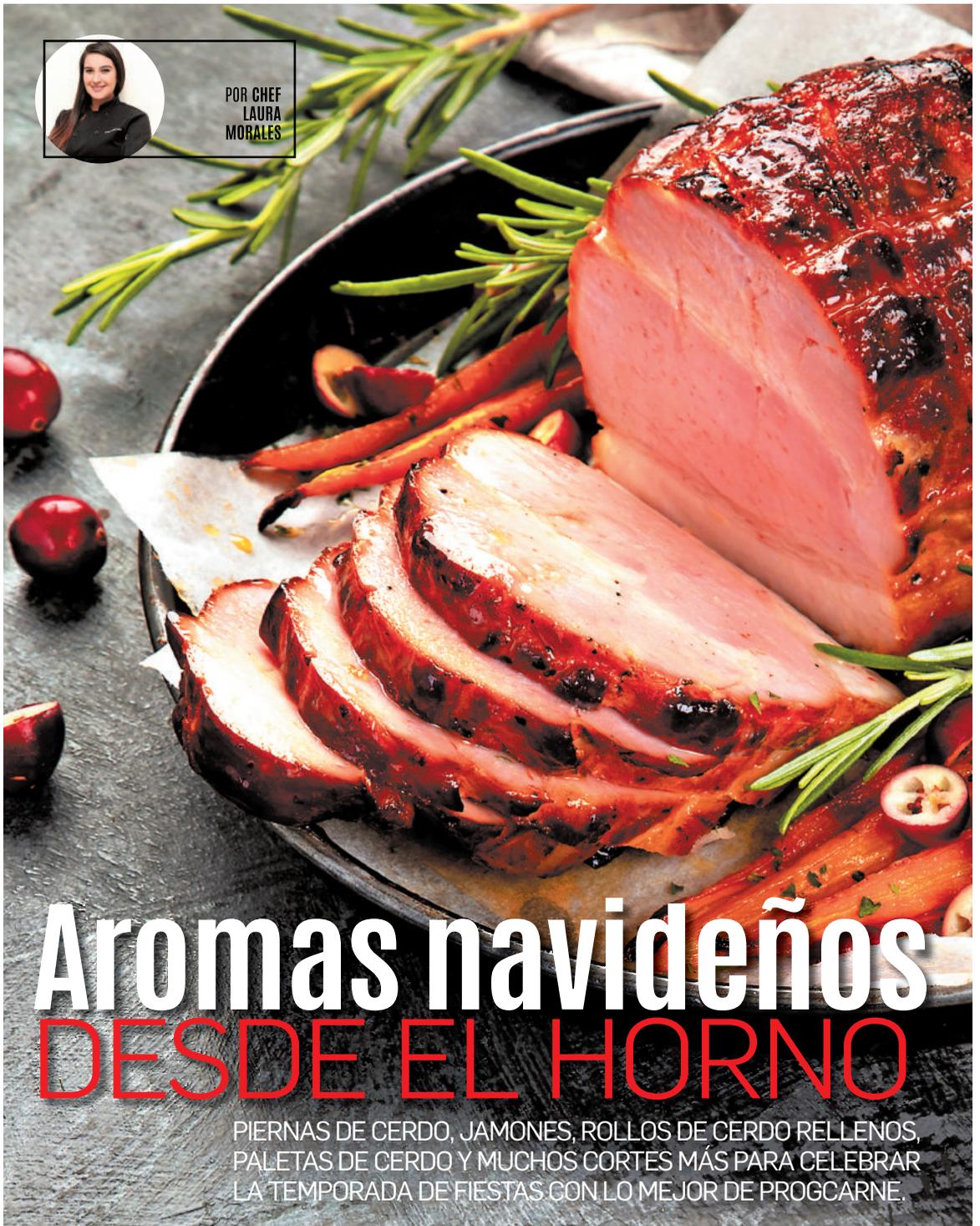
## 08. El postre

Sin duda este tiempo de comida cierra con broche de oro la cena. Ya sea que elijas un postre frío o templado, puedes prepararlo un día antes. Los queques con frutas cristalizadas y licores absorben mejor el sabor con anticipación. Al igual que los postres fríos como el tiramisú o los pies, adquieren una mejor textura.





POR CHEF  
LAURA  
MORALES



# Aromas navideños DESDE EL HORNO

PIERNAS DE CERDO, JAMONES, ROLLOS DE CERDO RELLENOS, PALETAS DE CERDO Y MUCHOS CORTES MÁS PARA CELEBRAR LA TEMPORADA DE FIESTAS CON LO MEJOR DE PROGCARNE.



## Jamón glaseado de vino tinto y miel

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 1 Jamón Virginia de PROGCARNE
- 2 tazas de agua
- 1 barra de mantequilla amarilla
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1 taza de vino tinto
- ½ taza de miel
- 2 dientes de ajo
- 2 clavos de olor

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 325° F. Colocar el jamón sobre una fuente para hornear, colocar el agua, tapar y hornear durante 2 horas.
2. En una olla derretir la mantequilla amarilla con el azúcar morena, agregar el vino tinto, la miel, ajo y clavos de olor, mezclar bien y cocinar durante 10 minutos a fuego a bajo hasta que los ingredientes estén bien integrados.
3. Retirar el jamón del horno, con ayuda de un cuchillo hacer cortes en la parte superior del jamón, bañar con un poco del glaseado y llevar al horno durante 15 minutos, pasado el tiempo volver a bañar con el glaseado y hornear de 15 a 20 minutos más.
4. Retirar del horno y dejar reposando durante 15 minutos antes de servir, acompañar con vegetales rostizados al gusto.



*Puedes acompañar este jamón con un puré de coliflor gratinado con una variedad de quesos.*

# Lomo relleno con manzana y frutos secos

TIEMPO: 6 horas PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 1 barra de mantequilla amarilla
- 1 cucharada de sal de ajo
- 1 cucharada de sal de cebolla
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharada de paprika
- Pimienta al gusto
- 1 **Lomo de Cerdo de PROG CARNE**
- Aceite de oliva lo necesario
- ½ cebolla finamente picada
- 2 manzanas verdes picadas
- 1 ramita de apio picada
- 1 taza de frutos secos
- ½ baguette en trocitos
- 1 cucharadita de canela molida
- 6 clavos de olor
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de agua

## PREPARACIÓN

- 1.** Derretir la mantequilla amarilla y mezclar con la sal de ajo, sal de cebolla, laurel, paprika y pimienta, bañar las rodajas de lomo con esta mezcla y marinar refrigerado 4 horas.
- 2.** Para el relleno, en una sartén con aceite de oliva, sofreír la cebolla durante 6 minutos, agregar la manzana y sofreír unos minutos más.
- 3.** Agregar el apio, frutos secos, baguette, canela, clavos, nuez moscada, vino blanco y agua, mezclar bien y dejar cocinando durante 10 minutos.
- 4.** Colocar las rodajas del lomo una tras otra sobre un cordel de cocina, colocar en medio el relleno, cerrar con cuidado y amarrar con el cordel de cocina formando un solo rollo.
- 5.** Colocar el lomo sobre un molde para horno, tapar con papel aluminio y hornear a 375 °F durante 30 minutos, destapar y hornear durante 20 minutos más.
- 6.** Antes de servir, verificar cocción y dejar reposar durante 10 minutos antes de servir cortado en rebanadas. Decorar con manzana verde y crotones.



*El Lomo de Cerdo de Procarne es el corte ideal para rellenar.*

## Jamón Espiral con glaseado de ron

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

• 1 Jamón Espiral de PROGCARNE

- 1 taza de caldo de vegetales
- 2 tazas de gaseosa de cola
- ½ taza de jugo de naranja
- 1 taza de ron oscuro
- 3 clavos de olor
- 1 ramita de canela

### PREPARACIÓN

**1.** Colocar el jamón en un molde para horno, bañar con el caldo de vegetales y hornear a 300 °F durante 1 hora y 20 minutos, verificar cocción, de ser necesario hornear de 20 a 30 minutos más.

**2.** Para el glaseado, en una olla colocar la gaseosa, jugo de naranja, ron, clavos y canela, llevar a fuego medio hasta que rompa hervor. Retirar y reservar.

**3.** Barnizar el jamón con el glaseado y hornear a 300 °F durante 10 minutos, dar una segunda barnizada y hornear 10 minutos más. Dejar reposar 15 minutos antes de servir cortado en rodajas.



*El Jamón Espiral es uno de los nuevos productos de temporada.*



# Pierna de Cerdo sin hueso con mostaza y laurel

TIEMPO: 12 horas PORCIONES: 12

## INGREDIENTES

- 1 **Pierna de Cerdo sin hueso de PROGCARNE**
- 3 tazas de jugo de naranja
- 8 dientes de ajo picados
- 4 cucharadas de mostaza Dijon
- 1 taza de vino blanco
- Sal y pimienta al gusto
- 1 barra de mantequilla amarilla
- Hojas de laurel al gusto
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de cebolla en polvo

## PREPARACIÓN

1. Con ayuda de un cuchillo hacer incisiones profundas en la pierna de cerdo y colocar en un tazón hondo.
2. Agregar el jugo de naranja, ajo, mostaza Dijon, vino blanco, sal y pimienta, mezclar bien y tapar. Dejar marinando de 8 a 24 horas dentro del refrigerador.
3. Precalentar el horno a 350 °F. Colocar la pierna sobre un molde para horno, tapar y hornear durante 2 horas.
4. En una olla a fuego bajo colocar la mantequilla amarilla, laurel, paprika y cebolla en polvo, dejar 5 minutos para que la mantequilla absorba los sabores.
5. Pasadas las 2 horas, barnizar la pierna con la mantequilla y hornear 1 a 2 horas más, repitiendo el barnizado cada 20 minutos. Verificar cocción y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



*La Pierna de Cerdo sin hueso es el corte ideal para hornear con castros y salsas.*





## Pierna de Cerdo sin hueso glaseada

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 1 **Pierna de Cerdo fresca sin hueso de PROGCARNE**
- ½ taza de vino blanco
- ½ taza de agua
- 1 taza de mostaza Dijon
- 4 cucharadas de miel
- ½ taza de salsa soya
- 8 dientes de ajo picados
- 3 cucharadas de romero seco picado
- 2 cucharadas de tomillo seco picado
- 1 cucharada de orégano seco

### PREPARACIÓN

- 1.** Precalentar el horno a 350 °F. Colocar la pierna de cerdo en una bandeja para horno, agregar el vino y el agua, tapar con papel aluminio y hornear durante 2 a 3 horas dependiendo de su peso.
- 2.** En un tazón mezclar la mostaza con la miel, salsa soya, ajo, y hierbas secas.
- 3.** Retirar la pierna del horno y destapar, con ayuda de una brocha barnizar toda la pieza con el glaseado de mostaza y llevar nuevamente al horno durante 20 a 30 minutos, repetir el proceso y hornear durante 10 minutos más. Dejar reposando durante 10 minutos antes de servir.



*Prepara la Pierna de Cerdo fresca sin hueso con marinados, glaseados y rubs.*



## Pierna de Cerdo sin hueso en malla con vegetales

TIEMPO: 9 horas PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 4 papas grandes cortadas en gajos y precocidas
- Tomates los necesarios
- Sal y pimienta al gusto
- 3 ramitas de romero finamente picado
- **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 3 tazas de jugo de naranja
- 2 tazas de vino blanco
- 1 taza de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 3 cucharadas de mostaza
- ½ cebolla amarilla
- 1 cucharada de orégano

- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de chile en hojuelas

### PREPARACIÓN

- 1.** Colocar las papas y los tomates en un tazón, bañar con aceite de oliva, agregar sal, pimienta y el romero picado, mezclar bien y dejar marinando.
- 2.** Inyectar la pierna de cerdo con el jugo de naranja y colocar en un molde grande.
- 3.** Licuar el resto de ingredientes y bañar la pierna, tapar y dejar marinando de 4 a 8 horas en el refrigerador.
- 4.** Colocar la pierna en un molde para horno, tapar y cocinar a 375 °F durante 3 horas y 30 minutos, bañar con sus líquidos cada hora. Destapar, agregar las papas y los tomates y dejar cocinando durante 30 minutos más, verificar cocción y dejar reposando 10 minutos antes de servir y retirar con cuidado la malla.



*La malla guarda la forma de la Pierna de Cerdo sin hueso.*



## Pierna de Cerdo sin hueso con costra de pimientas, cacahuates y hierbas

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

- 1 **Pierna de Cerdo sin hueso de PROGCARNE**
- Sal al gusto
- 1 barra de mantequilla amarilla
- 2 dientes de ajo finamente picados
- 1 cucharada de tomillo picado
- 1 cucharada de romero picado
- ½ cucharada de orégano picado
- 2 cucharadas de pan molido
- 2 cucharadas de pimienta molida
- 2 cucharadas de cacahuates garapiñados triturados
- 1 taza de coles de Bruselas partidas a la mitad
- 1 cebolla morada en gajos
- 1 zanahoria en bastones

### PREPARACIÓN

- 1.** Precalentar el horno a 350 °F. Cubrir con sal toda la pierna y reservar.
- 2.** En un tazón mezclar la mantequilla amarilla a temperatura ambiente con el ajo, tomillo, romero, orégano, pan molido, pimienta y cacahuates.
- 3.** Colocar la pierna en un molde para horno y barnizar con la mezcla de mantequilla, tapar con papel aluminio y hornear de 2 a 4 horas.
- 4.** Faltando 30 minutos, condimentar los vegetales con sal, pimienta y aceite de oliva, agregar a la pierna y cocinar los últimos minutos de horneado.
- 5.** Dejar reposar 10 minutos antes de servir.



*La Pierna de Cerdo sin hueso es de las favoritas para las fiestas.*

## Nucas de Cerdo con azúcar y piña

**TIEMPO:** 1 hora y 40 minutos

**PORCIONES:** 6

### INGREDIENTES

• 2 **Nucas de Cerdo**  
• **PROGCARNE**

- Sal y pimienta al gusto
- 6 dientes de ajo en pasta
- 4 cebollas moradas en trozos
- 1 taza de aceite de oliva
- 1 taza de vino blanco
- 1 taza de agua
- 1 taza de jugo de piña
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 6 cucharadas de azúcar morena

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 350 °F. Salpimentar las nuca de cerdo y untar con la pasta de ajo, reservar.

**2.** En un molde para horno colocar una cama de cebollas, encima las nuca y bañar con aceite de oliva, vino blanco y agua. Hornear 80 minutos, bañando con sus propios jugos un par de veces.

**3.** En una olla pequeña colocar el jugo de piña, salsa inglesa y azúcar morena, cocinar hasta integrar.

**4.** Con una brocha barnizar las nuca y hornear 5 minutos, repetir el proceso 4 veces terminando la cocción con 5 minutos en broil. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.



*La Nuca de Cerdo va bien con sabores dulces.*



## Pierna de Cerdo sin hueso en malla cubierta de tocino

TIEMPO: 12 horas PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 1 **Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**
- 8 dientes de ajo
- 2 cucharadas de mostaza
- 3 ramitas de romero
- 6 ramitas de tomillo
- 2 tazas de sidra de manzana
- 1 cucharadita de comino

- ½ taza de salsa soya
- 1 taza de jugo de naranja
- 1 paquete de tocino en lascas

### PREPARACIÓN

- 1.** Con un cuchillo hacer incisiones pequeñas pero profundas a la pierna.
- 2.** Mezclar el resto de los ingredientes menos el tocino en un tazón y bañar la pierna, tapar y marinar de 8 horas.
- 3.** Precalentar el horno a 350 °F. Retirar la pierna y colocar en un molde para horno, tapar con papel aluminio y hornear 4 horas.
- 4.** Retirar del horno, quitar la malla y enfriar. Cubrir la pierna con tocino, unas tiras sobre otras y hornear 30 minutos más. Reposar por 10 minutos y servir.



*Esta receta de Pierna de Cerdo sin hueso en malla es crocante.*





## Pierna de Cerdo con hueso y piel cubierta de piña

**TIEMPO:** 22 horas **PORCIONES:** 12

### INGREDIENTES

• 1 **Pierna de Cerdo con hueso y piel de PROGCARNE**

- 1 cebolla amarilla
- 8 dientes de ajo
- 2 tazas de ron
- 6 cucharadas de mostaza
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- ½ taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de piña
- 1 cucharada de orégano
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de vino blanco
- 1 lata de piña en almíbar
- Clavos de olor los necesarios
- ½ barra de mantequilla amarilla

### PREPARACIÓN

- 1.** Colocar la pierna de cerdo en un recipiente grande y hondo hacer pequeñas incisiones con un cuchillo.
- 2.** Licuar la cebolla con el ajo, ron, mostaza, aceite y resto de ingredientes hasta el vino blanco. Bañar la pierna y marinar en la refrigeradora durante 18 horas.
- 3.** Precalentar el horno a 370 °F, tapar la pierna con papel aluminio y hornear de 3 a 4 horas dependiendo del peso.
- 4.** Pasado el tiempo de horneado retirar, bañar con el almíbar, colocar las rodajas de piña con palillos de dientes y los clavos de olor, encima colocar trozos de mantequilla amarilla.
- 5.** Llevar de nuevo la pierna al horno por 30 minutos, retirar y dejar reposar 15 minutos antes de servir.



*La pierna de cerdo con hueso debe hornearse 30 minutos por cada libra.*



## Jamón Virginia con glaseado de cereza y maple

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 1 Jamón Virginia de PROGCARNE
- ½ taza de mostaza
- 1 taza de azúcar morena
- ½ taza de almíbar de cereza
- 2 cucharadas de miel de maple
- ½ taza de jugo de piña
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 4 piezas de anís estrellado

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 350 °F. Colocar el jamón en una bandeja para horno y barnizar con la mostaza, poco a poco agregar el azúcar hasta cubrirlo.
2. Mezclar el almíbar con la miel de

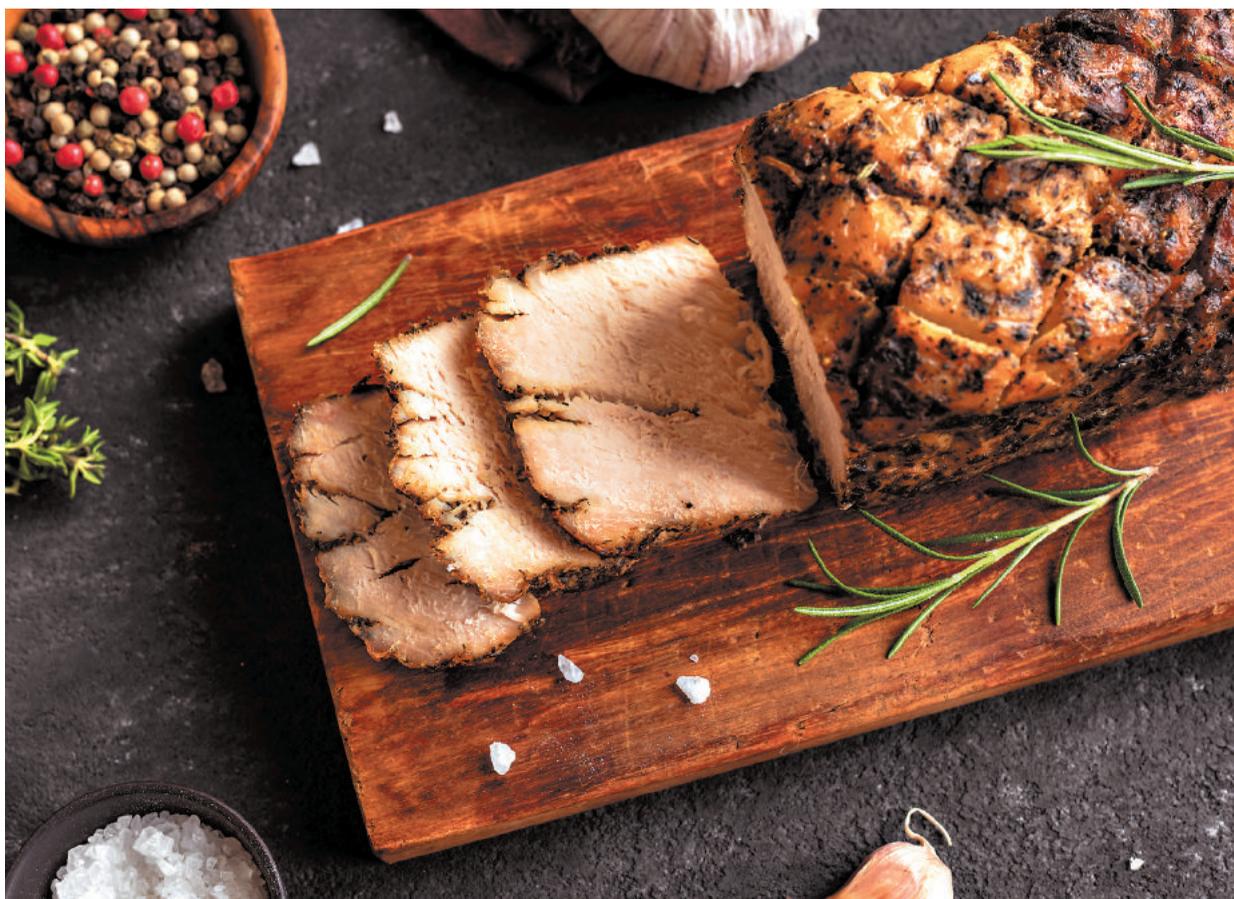
maple, jugo de piña y la canela, bañar el jamón con esta mezcla, hacer incisiones e introducir en la piel del jamón las piezas de anís.

3. Tapar con papel aluminio y hornear de 2 a 3 horas.

4. Pasado el tiempo de horneado bañar el jamón con sus propios jugos, colocar el horno en modo asar o broil y dejar de 10 a 15 minutos más. Dejar reposar 10 minutos antes de servir y decorar con rodajas de naranja y anís estrellado.



*Puedes marinar también con jugo de naranja el Jamón Virginia.*



## Lomito Navideño con mostaza Dijon y hierbas mixtas

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 6

### INGREDIENTES

- 1 Lomito Navideño de PROGCARNE
- 4 cucharadas de mayonesa
- 3 cucharadas de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de ajo en pasta
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 6 cucharadas de hierbas mixtas
- 1 taza de vino blanco

### PREPARACIÓN

1. En la parte superior del lomito, con ayuda de un cuchillo hacer cortes en forma de diamantes.
2. Mezclar la mayonesa con la mostaza, ajo en pasta, aceite de oliva y salpimentar al gusto, dejar marinando durante 2 horas refrigerado.
3. Pasado el tiempo de marinado agregar las hierbas mixtas por todo el lomito, el marinado ayudará para que se adhieran.
4. Colocar el lomito en una fuente para horno y bañar con el vino blanco, hornear tapado a 340 °F durante 20 minutos, bajar el fuego a 300 °F, destapar y hornear durante 15 minutos más. Dejar reposando 10 minutos antes de servir y rebanar.



*Sazonar el Lomito Navideño de Procarne con hierbas frescas.*



Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta



## Pierna de Cerdo ahumada con salsa barbacoa y papas rostizadas

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 9

### INGREDIENTES

- ¼ taza de tomillo fresco
- ¼ taza de romero finamente picado
- 1 cucharada ajo en polvo
- ½ cucharadita de azúcar morena
- 1 cucharada de paprika en polvo
- ½ cucharadita de pimienta gorda molida
- ½ cucharadita de canela en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 1 **Pierna de Cerdo ahumada de PROG CARNE**

- 4 libras de papas en cubos medianos
- Aceite de oliva lo necesario
- **Salsa Barbacoa de PROG CARNE**
- ½ taza de jalea de mora

### PREPARACIÓN

1. En un recipiente mezclar muy bien todas las hierbas y especias, reservar.
2. Colocar el adobo del paso anterior en la pierna de cerdo ahumada hasta cubrirla toda, presionar levemente para adherir. Preferiblemente dejar adobar en la nevera un día antes de hornear.
3. Precalentar el horno a 300 °F. En una bandeja para horno colocar las papas, agregar aceite de oliva y salpimentar muy bien, colocar la pierna de cerdo encima.
4. Hornear por 4 horas más, si se dora muy rápido cubrir con papel aluminio.
5. Subir la temperatura del horno a 400 °F, mezclar la jalea de mora con la salsa barbacoa y comenzar a

brochar la pierna, hornear hasta estar caramelizada, reservar el resto de la salsa para acompañar al servir.

6. Retirar del horno y dejar reposar cubierta por 25 minutos, servir acompañada de las papas y la salsa barbacoa con mora.



*La Pierna de Cerdo ahumada va bien con salsas dulces y frutales.*



Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta



## Lomito Navideño con hierbas y salsa de naranja

Por **Chef Carlos Espinal**

**TIEMPO:** 3 horas **PORCIONES:** 8

### INGREDIENTES

#### PARA LA SALSA DE NARANJA

- Aceite de oliva lo necesario
- 2 cebollas amarillas en julianas
- 1 cucharadita de cúrcuma en polvo
- ½ taza de vinagre blanco
- 4 naranjas, su jugo y ralladura
- ½ taza de azúcar
- Sal y pimienta al gusto

#### PARA EL LOMITO

- 1 **Lomito Navideño de PROG CARNE**
- 2 cucharadas de romero finamente picado

- 2 cucharadas de albahaca fresca finamente picada
- 2 cucharadas de perejil finamente picado
- 1 cucharada de achiote en polvo
- 1 cucharada de paprika en polvo
- 3 dientes de ajo finamente picados
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** Para la salsa, calentar una olla profunda a fuego medio con un poco de aceite, sofreír muy bien la cebolla hasta estar dorada, agregar la cúrcuma y el vinagre, dejar evaporar el líquido por completo. Retirar las cebollas de la mezcla y reservar.

**2.** Agregar el jugo de las naranjas más la ralladura de 1 de ellas junto al azúcar. Dejar reducir todo a la mitad, licuar, salpimentar al gusto y reservar. Incorporar de nuevo la cebolla a la salsa.

**3.** Precalentar el horno a 335 °F, secar

muy bien el lomito. Mezclar las hierbas y especias para adobar el lomito, terminar con el aceite de oliva y salpimentar al gusto.

**4.** Colocar en una bandeja para horno y meter a hornear por 1 hora y 30 minutos. Luego subir la temperatura a 400 °F y comenzar a brochar con la salsa de naranja hasta estar caramelizado el lomito. Retirar y dejar reposar por 15 minutos. Cortar y acompañar con el resto de la salsa de naranja y cebolla.



*El Lomito Navideño se puede preparar con manzanas y duraznos.*



Escanea el código QR para ver el video de la receta



## Pierna de Cerdo en malla, desmechada con glaseado de miel y achiote

Por Chef Carlos Espinal

**TIEMPO:** 6 horas **PORCIONES:** 10

### INGREDIENTES

- 1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE
- 1 cucharada de achiote en polvo
- 2 cucharadas de ajo en polvo
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de pimienta molida
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de canela en polvo
- ½ taza de tomillo fresco

### PARA EL GLASEADO

- 1 taza de miel
- 2 naranjas agrias, su jugo
- 1 cucharada de achiote en polvo
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 300 °F, secar muy bien la pierna, mezclar el resto de los ingredientes del adobo en un recipiente y untar a la pierna. Colocar la pierna en una bandeja y llevar al horno por 6 horas.

**2.** Para el glaseado, en un tazón mezclar todos los ingredientes, brochar cada hora la pierna con la mezcla hasta acabar la salsa.

**3.** Retirar la pierna del horno y envolver con papel aluminio, dejar reposar 1 hora previo a retirar la malla, desmechar y servir.



*Puedes reemplazar el jugo de naranja agria por naranja dulce.*

# Paleta de Cerdo ahumada con salsa de manzanas

Por **Chef Carlos Espinal**

**TIEMPO:** 7 horas **PORCIONES:** 10

### INGREDIENTES

#### • 1 Paleta de Cerdo ahumada de PROGCARNE

- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de achiote en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de canela en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 3 limones, y su ralladura

### PARA LA SALSA

- ¼ taza de mantequilla amarilla
- ¼ taza de harina
- 2 tazas de jugo de manzana

- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- 1 cucharadita de canela en polvo
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 300 °F, secar muy bien la paleta de cerdo, mezclar bien todos los ingredientes secos y adobarla. Colocar la paleta en una bandeja para horno y cocinar durante 6 horas. Retirar y reservar.

**2.** Para la salsa, en una olla profunda derretir a fuego medio la mantequilla, agregar la harina hasta formar una pasta e incorporar poco a poco el jugo hasta obtener una salsa libre de grumos. Añadir el jengibre, vinagre y canela, dejar hervir a fuego bajo por 10 minutos, salpimentar y reservar.

**3.** Pasadas las 6 horas, dejar reposar la paleta cubierta con papel aluminio por 25 minutos previo a servir y acompañar con la salsa.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



## Pierna de Cerdo con hueso y gravy de mostaza-miel

Por **Chef Carlos Espinal**

**TIEMPO:** 6 horas **PORCIONES:** 15

### INGREDIENTES

- 1 **Pierna de Cerdo con hueso de PROGCARNE**
- ½ taza de romero finamente picado
- ¼ taza de achiote en polvo
- 2 cucharadas de nuez moscada

- Sal y pimienta al gusto
- 4 libras de papas
- 2 libras de camote anaranjado

### PARA EL GRAVY

- ¼ taza de mantequilla amarilla
- ¼ taza de harina
- ¼ taza de mostaza
- ¼ taza de miel
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 300 °F. Secar muy bien la pierna de cerdo, y adobar con el romero, achiote, nuez moscada, sal y pimienta. Cortar las papas y los camotes en cubos

medianos y salpimentar al gusto, reservar.

**2.** Colocar en una bandeja para horno las papas y camote, encima la pierna y llevar todo al horno por 8 horas.

**3.** Para el gravy, derretir la mantequilla en una olla profunda, agregar la harina y mover todo muy bien por 30 segundos, poco a poco agregar los jugos que quedaron en la bandeja y mover constantemente hasta formar una salsa espesa. Bajar fuego al mínimo y agregar la mostaza, miel y salpimentar al gusto. Servir la salsa junto con la pierna y los vegetales.



*La Pierna de Cerdo con hueso es perfecta para servir con gravy.*

Escanea el código QR para ver el video de la receta



Complementos

*Puedes reemplazar la manzana por peras e incluso piña.*

# Guarniciones PARA FIESTA

Es la temporada de celebrar con el cerdo como protagonista de la mesa, y debes elegir bien sus acompañantes. Por eso seleccionamos estas 4 opciones con vegetales que resaltan su sabor en las fiestas decembrinas.

### Ensalada colorida con manzanas y pecanas

TIEMPO: 20 minutos  
PORCIONES: 4

#### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de miel
- 8 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharadas de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de vinagre de manzana
- Sal y pimienta al gusto
- ½ repollo morado finamente picado
- 1 zanahoria rallada
- 1 manzana gala partida en finas medias lunas
- Pecanas tostadas al gusto
- Hojitas de perejil lo necesario

#### PREPARACIÓN

1. Para la vinagreta, calentar la miel en el microondas durante 15 segundos para que se vuelva un poco líquida, mezclar con el aceite, limón, mostaza, vinagre de manzana, sal y pimienta. Reservar.
2. En un tazón mezclar el repollo con la zanahoria rallada.
3. Encima colocar la manzana y bañar con la vinagreta.
4. Terminar con las pecanas y hojitas de perejil, servir.



### Vegetales rostizados con nueces

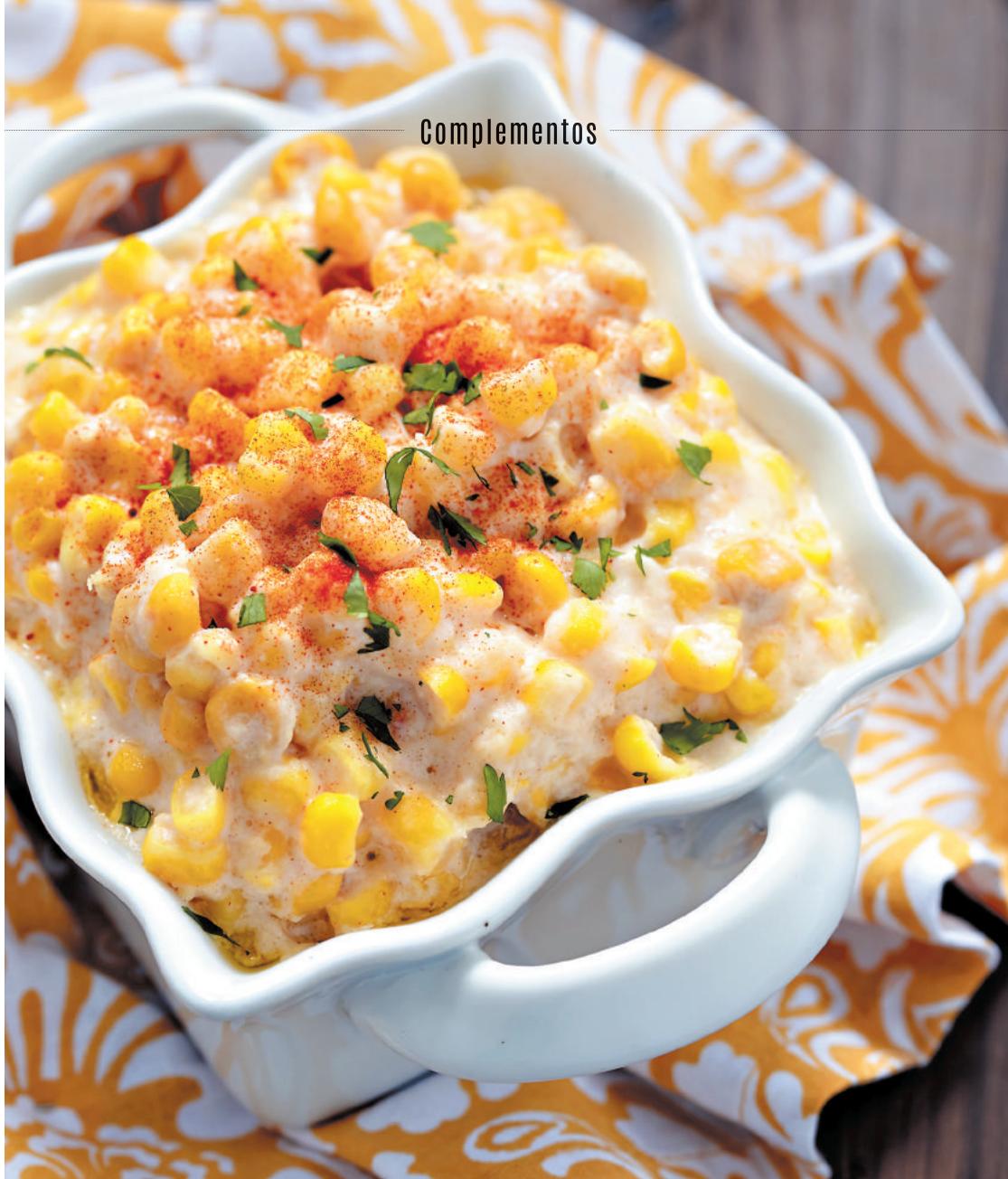
TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 4

#### INGREDIENTES

- 3 cucharadas de miel
- 6 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de jengibre en polvo o rallado
- 2 camotes partidos en cubos y cocidos
- 12 coles de Bruselas partidas a la mitad
- 1 taza de nueces
- ½ taza de arándanos secos

#### PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la miel y llevar al microondas y calentar durante 15 segundos.
2. Agregar a la miel el aceite de oliva, sal y pimienta, además del jengibre y mezclar bien.
3. En una bandeja para horno colocar el resto de ingredientes, bañar con la mezcla anterior, asegurarse que todos los ingredientes queden bien impregnados y esparcir bien.
4. Hornear destapado a 350 °F durante 15 minutos. Retirar y servir.



## Maíz cremoso picante

TIEMPO: 20 minutos

PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 2 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 chile jalapeño finamente picado
- 1 cebollín finamente picado
- 2 latas de maíz dulce
- ½ taza de leche entera
- 1 paquete de 10 onzas de queso crema a temperatura ambiente
- Chile en polvo al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Perejil picado para decorar

### PREPARACIÓN

- 1.** En una olla a fuego medio con mantequilla amarilla saltear el jalapeño y cebollín durante un par de minutos, agregar el maíz, la leche y dejar cocinando durante 7 minutos.
- 2.** Retirar del fuego y agregar el queso crema y el chile en polvo, salpimentar al gusto y mezclar bien hasta integrar todo.
- 3.** Pasar al plato a servir y decorar con un poco más de chile en polvo y perejil picado.

## Complementos



## Gratinado de zucchini y queso

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 3 zucchinis partidos en rodajas
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- Sal de ajo al gusto
- ½ taza de mantequilla crema
- 3 tazas de queso o queso mozzarella rallado

- Mantequilla amarilla en trozos lo necesario

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 350 °F. En un tazón colocar el zucchini, agregar el aceite de oliva, sal, pimienta, sal de ajo y la mantequilla

crema, mezclar bien todo.

**2.** En un plato hondo apto para el horno agregar una capa de zucchini y una capa de queso, repetir el proceso hasta terminar con los ingredientes y finalizar con trocitos de mantequilla amarilla encima.

**3.** Tapar con papel aluminio y hornear durante 15 minutos, retirar el papel aluminio y hornear durante 5 minutos más o hasta que el queso de encima esté dorado, decorar con perejil o cilantro picado y servir.

# Mini delicias PARA FESTEJAR



## Mini albóndigas de cerdo

TIEMPO: 45 minutos PORCIONES: 5

### INGREDIENTES

- 1 libra de **Carne molida de Cerdo de PROGCARNE**
- 1 huevo
- ½ taza de pan rallado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika
- 1 diente de ajo finamente picado
- 3 cucharadas de perejil finamente picado
- Aceite vegetal lo necesario
- 1 taza de caldo de vegetales

### PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la carne de cerdo, agregar el huevo, pan rallado, sal, pimienta, paprika, ajo y perejil, mezclar bien.
2. Formar las mini albóndigas y refrigerar durante 15 minutos.
3. En una sartén con aceite vegetal a fuego medio colocar las mini albóndigas y dorar por todos lados.
4. Agregar el caldo de vegetales, tapar y dejar cocinando hasta que el líquido se haya evaporado. Retirar y servir.



### • Carne molida de Cerdo PROGCARNE

Es carne de cerdo procesada y picada de los músculos, nervios y grasas del cerdo.



## Mini sliders de res y mini hot dogs

TIEMPO: 45 minutos

PORCIONES: 8

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Master Burger Tortas de res de TAYLOR'S CHOICE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal lo necesario
- Queso mozzarella al gusto
- 1 paquete de **Chorizo tipo Longaniza de GUANGOLOLA**
- Bollitos de pan blanco los necesarios
- Mayonesa al gusto
- Mostaza al gusto

### PREPARACIÓN

1. Dividir cada torta de Master Burger en 2 para armar mini tortas y salpimentar al gusto. Refrigerar por 15 minutos.
2. En una plancha con aceite cocinar las tortitas por ambos lados, antes de retirar agregar queso mozzarella encima para que se derrita.
3. En la misma plancha cocinar las salchichas por ambos lados, retirar.
3. Para armar los sliders, colocar en cada pan un poco de mayonesa, rellenar con la carne o salchicha y finalizar con un poco de mostaza.



### Master Burger Tortas de res TAYLOR'S CHOICE

Torta de res para hamburguesa elaborada de brisket, chuck y ribs. Para cocinar a la parrilla.

### Chorizo tipo Longaniza GUANGOLOLA

Longaniza con sabor catracho y un intenso toque picante.





## Rollitos de jamón y de queso

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 5

### INGREDIENTES

- 2 láminas de masa de hojaldre
- 8 lascas de **Jamón Cubano de GUANGOLOLA**
- 4 lascas de queso mozzarella
- 4 lascas de queso cheddar
- Orégano fresco picado al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 300 °F. Desenrollar las láminas de hojaldre y colocar sobre una superficie plana, encima de cada hojaldre colocar láminas de jamón con queso mozzarella y en otra jamón con queso cheddar, espolvorear orégano picado y enrollar bien.

**2.** Cortar el rollo en rodajas y colocar en una placa para horno, hornear durante 20 minutos y servir calientes o fríos.



### Jamón Cubano GUANGOLOLA

Jamón elaborado de la pierna de cerdo con un sabor ahumado y rústico con maderas nobles.



## Bites de chicharrón picante

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Chicharrón de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal de ajo al gusto
- Pimienta blanca al gusto
- Agua la necesaria
- 6 cucharadas de miel
- 3 cucharadas de salsa soya
- 3 cucharadas de chile sriracha
- 3 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 chile serrano en rodajas
- 2 cebollines picados

### PREPARACIÓN

**1.** Para el chicharrón, partir cada tira en 4 pedazos y sazonar con sal de ajo y pimienta blanca.

**2.** Colocar el chicharrón en una sartén grande a fuego alto con 1 dedo de agua.

**3.** Dejar hervir y mover, el agua se evaporará y el chicharrón se freirá en su misma grasa.

**4.** Bajar a fuego medio y cocinar hasta dorar. Dejar enfriar y cortar en trocitos.

**5.** Para el glaseado, colocar en una sartén 1 taza de agua, la miel, salsa soya, sriracha, ajo y jengibre, dejar hervir y agregar el chicharrón, mezclar y caramelizar por 5 minutos, verificar sazón, retirar.

**6.** Servir con el chile y cebollines.



### Chicharrón de Cerdo PROGCARNE

Este corte es también conocido como panceta, contiene una capa de grasa y otra de carne.



# EL POLLO GRANDE Y RENDIDOR



Pollo  
Entero  
Sin menudos



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

# Con toque A LICOR

Una bebida caliente o fría es siempre una buena elección para compartir entre familia o amigos durante las fiestas. Te traemos una selección con ron, gin, champán y vodka.

## Chocolate especiado con ron

TIEMPO: 15 minutos PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 1 barra de mantequilla amarilla sin sal
- ¼ tazas de chocolate picado
- ½ taza de azúcar morena
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/8 cucharadita de sal
- ¾ tazas de ron oscuro
- Canela en ramas para decorar
- Nuez moscada en polvo para servir

### PREPARACIÓN

1. Derretir el chocolate y la mantequilla en un tazón en lapsos de 16 segundos en el microondas, remover hasta obtener una mezcla suave. Agregar el azúcar morena, canela y sal, mover para incorporar.
2. Dejar hervir 2 ½ tazas de agua. Retirar del fuego, añadir el ron e integrar a la mezcla de chocolate.
3. Servir el chocolate caliente en tazas decorado con canela en rama y nuez moscada en polvo.



### Gin ponche con manzana

**TIEMPO:** 5 horas y 15 minutos **PORCIONES:** 7 - 8 vasos



#### INGREDIENTES

- 6 limones cortados a la mitad
- 8 manzanas cortadas en rodajas
- ¼ de botella de gin
- 1¾ tazas de jugo de limón
- 8 tazas de jugo de manzana
- 1¼ tazas de sirope simple
- ½ taza de jarabe de almendras
- 2 tazas de agua fría
- Ramas de romero, azúcar y anís estrellado para servir y decorar
- 1 botella de champán Brut

#### PREPARACIÓN

1. Combinar las frutas en una ponchera. Agregar el gin, jugos, sirope, jarabe y el agua.
2. Refrigerar el ponche al menos 4 a 5 horas.
3. Escarchar los vasos a servir con el azúcar. Verter el ponche con la champán, añadir 1 ramita de romero y 1 anís estrellado a cada vaso.

### Ponche de naranja y pera

**TIEMPO:** 10 minutos **PORCIONES:** 10 vasos



#### INGREDIENTES

- 1 botella de vino espumoso moscato helado
- 3 tazas de néctar de pera
- 1 taza de jugo de naranja recién exprimido
- Abundante hielo picado para servir
- Canela en rama y anís estrellado para servir

#### PREPARACIÓN

1. Combinar el vino espumoso, néctar de pera y el jugo de naranja en una ponchera.
2. Llenar cada vaso a servir con hielo picado y decorar con la canela y anís.

### Espumoso de fresas

**TIEMPO:** 15 minutos  
**PORCIONES:** 8 copas flauta

#### INGREDIENTES

- 3 ½ tazas de fresas descorazonadas y 10 enteras
- 1 cucharada de azúcar glas
- Cubos de hielo para servir
- 2/3 taza de vodka
- 1 botella de vino espumoso frío



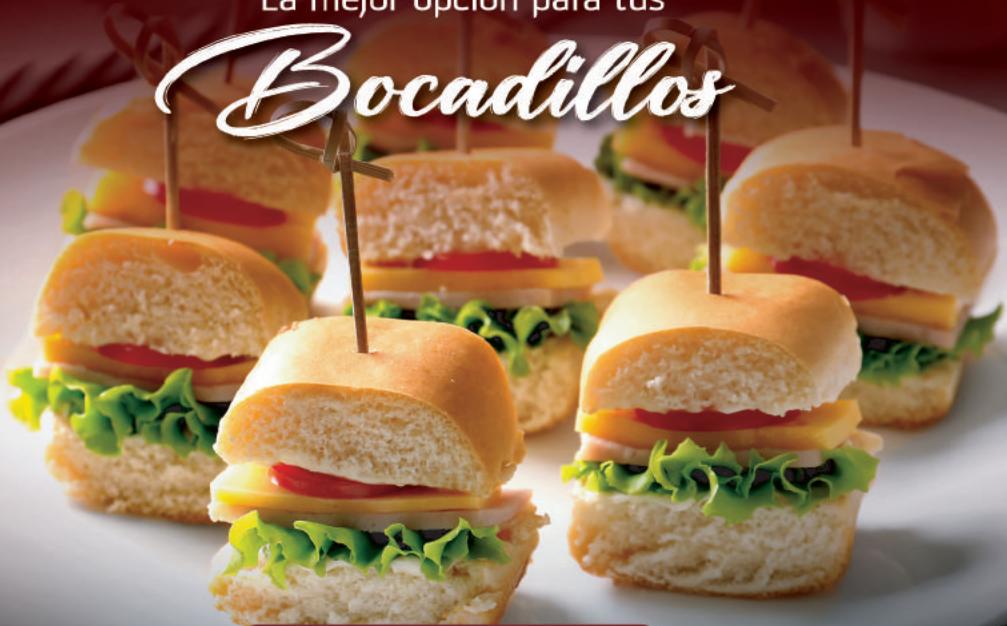
#### PREPARACIÓN

1. Procesar las fresas descorazonadas junto con el azúcar glas hasta formar una especie de puré suave.
2. Pasar el puré por un colador en un tazón y retirar las semillas. Refrigerar el puré.
3. Rellenar a la mitad 8 flautas con hielo, y colocar el puré en cada una y verter 1 cucharada de vodka. Rellenar con el vino espumoso y decorar con las fresas enteras.

# EMBUTIDOS La Julia

La mejor opción para tus

## Bocadillos



Adquiere en las principales salas de ventas



2580-1525  
SERVICIO AL CLIENTE



procarne.com

# ALTA GAMA PROGCARNE

Conoce la propuesta de nuevos productos de cerdo PROGCARNE para la Navidad. Además de sus reconocidas marcas TOP BEEF, TAYLOR'S CHOICE 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, ofrece 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 poca grasa, 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 contengan poca carne. Las patas de cerdo son muy ricas en colágeno, esta proteína se encarga de rejuvenecer y evitar el daño de la piel.



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



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



✓ **Cuero Carnudo**  
Su tamaño es variable. Contiene la grasa que naturalmente posee y ofrece 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 ahumados, al horno o asados a las brasas.



### Lomo de Cerdo

Ubicado junto al espinazo, es uno de los cortes más saludables del cerdo 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 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 para cocinar.



### Costilla Premium de Cerdo

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

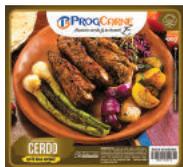
Esta opción de chuleta de cerdo tiene la forma de su corte parecido a la de un hacha, que hace alusión a su nombre Tomahawk, que utilizaban ciertos pueblos indios en América del Norte. Es una chuleta con hueso, su marmoleo le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional en su carne.



### 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 ácido. 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 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.



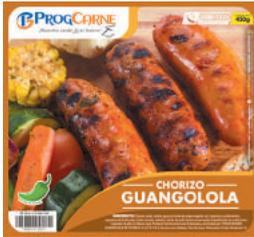
### Sabor Jalapeño

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 y hierbas aromáticas.

✓ Recomendado cocinar a la plancha.

# Productos

## Chorizos



**Chorizo Guangolola**  
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.  
✓ 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 del cerdo.  
✓ Recomendado para tu parrillada.



**Chorizo Catracho**  
Lo hondureño llega a tu casa con este chorizo. Con el sabor que nos encanta, condimentado con especias, ajo, cebolla, orégano, comino, un delicioso sabor a vinagre y picante medio. Elaborado con materia prima de primer nivel.  
✓ Ideal para desayunos, almuerzos de asados y en estofados.

## Nuevos Chorizos



**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.



**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 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.



**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 Cerveceros picante**  
Picante y perfecto para asados, éste chorizo cervecero es picante y lo puedes preparar a la parrilla de manera rápida.  
✓ Ideal para incluir en tus asados.

### Chorizo Catracho Suelto

Este chorizo refleja la esencia del sabor típico.  
✓ Ideal para degustar con tacos o huevo.



### 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.



### Carne Chorizada

Condimentada con ajo, cebolla y vinagre, es una delicia.  
✓ Para anafres fundidos con quesoillo.



**Salchicha Alemana Bratwurst**  
La tradicional sachicha alemana estilo Bratwurst llega a la familia de PROG CARNE. Es una mezcla de carne de cerdo y chorizo Bratwurst.  
✓ Perfecta para preparar al grill.

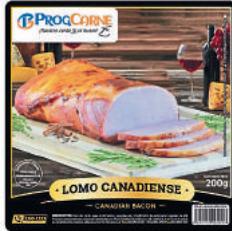
# Productos

## 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.



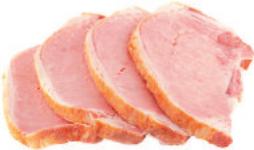
### Lomo Canadiense

Es de carne magra, lomo de cerdo caracterizado por contener menos grasa en relación a otros cortes, además es versátil para disfrutar con salsas.



### 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.



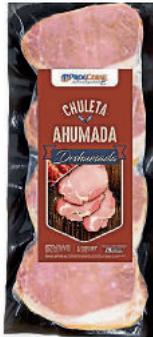
### Chuleta Ahumada

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

### 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.



## 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 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.

✓ Para preparar las 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 baileadas.



### Mortadela

La mortadela es un clásico para los hondureños, ésta 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 picante le da un toque único y delicioso.

✓ Ideal para la cena.

## 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.

## 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.



## Nuevos Embutidos Guangolola



### Jamón Cubano

Auténtico Jamón Cubano elaborado de la 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.

# Productos

## Productos de temporada



### Pierna de Cerdo Ahumada

La nueva Pierna de Cerdo ahumada proviene del corte tradicional de la pierna de cerdo. Esta pieza va acompañada de un sobre de salsa sabor barbacoa, para una rica preparación con toque ahumado.



### Paleta de Cerdo Ahumada

La Paleta de Cerdo ahumada contiene mayor proporción de grasa en relación con el músculo y es más aromática. Ahumada artesanalmente con maderas nobles y viene con un sobre de salsa sabor barbacoa.



### Jamón Espiral

El novedoso y exquisito Jamón Espiral, es un corte obtenido de la pierna de cerdo. Este producto ahumado viene también acompañado de un sobre con salsa sabor barbacoa.



### Trocitos de carne de Cerdo

Los nuevos Trocitos de carne de Cerdo para tamal, vienen de la mejor selección de carne magra del cerdo. Son empacados al vacío para mantener su calidad y frescura. Ideal para prepararse sofritos o cocidos.



### Jamón Virginia

Jamón de cerdo procesado al estilo Virginia, elaborado de la pierna de cerdo y ahumado. Un producto práctico y acompañado de un sobre con una nueva salsa de albaricoque.



### 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

Jamón elaborado de la pierna trasera del cerdo, ahumado artesanalmente y cortado en mitades. Este también viene acompañado de un sobre con salsa de albaricoque.



### 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.



### Relleno de Cerdo Navideño

El recién llegado Relleno de Cerdo navideño ya viene preparado y sazonado para que realices tus platillos de temporada. Contiene todo el sabor del cerdo.

## Embutidos La Julia



### Jamón Bavaria

Jamón de tipo Bavaria, elaborado con carnes seleccionadas de calidad. Contiene verdadera carne de cerdo. Ideal para hacer todo tipo de emparedados.



### Copetín

Delicioso chorizo tipo Copetín, condimentado especialmente para tu deleite. Ideal para acompañar un huevo frito revuelto, desayuno típico o las famosas baleadas.



### Hot Dog

Hot Dog elaborado con carnes seleccionadas 100% de nuestra línea de calidad y sabor. Este producto encantará a grandes y chicos, preparado a la parrilla.



### Extremeño

Delicioso extremeño con el sabor típico y el delicioso sazón picante que no podía faltar. Es ideal para incluir en las baleadas, servir con desayunos y pastas.



### Longaniza

Chorizo de tipo Longaniza con un toque de sabor típico, y ese intenso sazón picante. Es perfecto para acompañar desayunos y hacer parrilladas el fin de semana.



### Mortadela

Deliciosa mortadela elaborada con carnes especiales para obtener un producto suave y de buen sabor. Puedes usarla para cocinar tus platillos preferidos para el desayuno o la cena.

# 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 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 tortas, albóndigas y el famoso pastel de carne al horno.



### Tortas para Hamburguesas 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 cortada transversalmente, con un grosor aproximado de uno o dos centímetros. Ideal para preparar a la plancha.



### 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 frescos



### 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, uno de los cortes más premium de res. Prepáralo a la sartén en salsas.



### Lomo de res

Es un corte con muy poca contenido de grasa 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!

Lo Mejor  
para tus  
Reuniones



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  


# PROGCARNE

¡Nuestro cerdo *Sí* es bueno!

**ENVÍO GRATIS**  
**COMPRA DESDE CASA CUANDO LO DESEES**  
**ENTREGA EN 24 HORAS**  
**SIN SALIR DE CASA**



[delivery.progcarne.com](https://delivery.progcarne.com)



Una marca más de:



Progcarne

