

Sabores[®]

La guía máxima de la carne

A SERVIR

4 IDEAS CON
VEGETALES PARA
ACOMPañAR
EL ASADO

**PARA
REFRESCAR**

4 BEBIDAS
CON FRUTAS

+31

**RECETAS PARA COCINAR
Y DISFRUTAR DEL CERDO**

EDICIÓN Nº14
MAYO 2023 - L.30.00
WWW.PROGCCARNE.COM



7 424110 103155



GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL



**TOP
BEEF®**

CORTES


Premium de Res




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

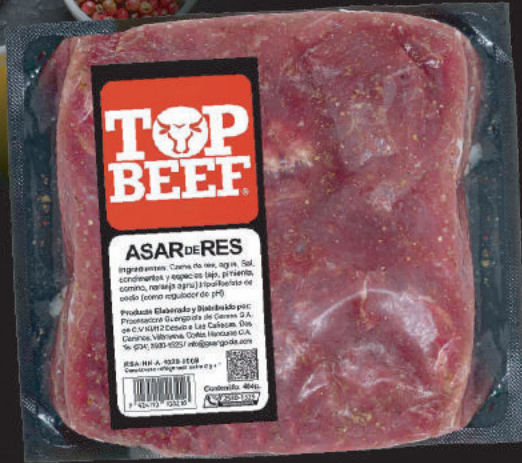
 **PROCCARNE**
delivery
delivery.proccarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CUENTE

 proccarne.com

 Top Beef

TOP BEEF



Contenido

PARA INICIAR EL DÍA DESAYUNOS PRÁCTICOS CON EMBUTIDOS

Las mejores recetas con mortadela, jamón bavaría, extremeño y jamón cubano.

Páginas 10-14

COCINA PRÁCTICA CARNES MARINADAS PARA DISFRUTAR

Aprovecha todo el sabor de estas carnes de cerdo ya listas para cocinar.

Páginas 15-19

COMPLEMENTOS PARA SERVIR EL ASADO

Los acompañantes para combinar con las carnes al grill.

Páginas 54-58



MANOS A LA CACEROLA 19 RECETAS EN CASA

PROGCARNE te trae con sus cortes de carnes, varias delicias para el verano.

Páginas 20-41

MAESTRO PARRILLERO

42

CARNEMANÍA: 11 OPCIONES DE ASADOS EN FAMILIA

Prepara el grill y elige entre nuestras recetas. PÁGINAS 42 - 53



*Un corte ideal
para asar.*

Sabores®
Una publicación exclusiva de

GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº14 MAYO 2023
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 Alexandra María Tinoco
Bendeck

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

 **OPSA**
GRUPO

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



NUEVA IMAGEN Premium de Embutidos Guangolola y La Julia

LAS LÍNEAS DE EMBUTIDOS DE PROGCARNE SE RENUEVAN Y CAMBIAN TODA SU PRESENTACIÓN GRÁFICA, PARA SEGUIR SIENDO LOS FAVORITOS DE LOS HONDUREÑOS.

Guangolola

Hot Dog

El **Hot Dog** de **Embutidos Guangolola** es elaborado con carnes seleccionadas para obtener un producto de excelente calidad.



Jamones y Mortadela

El **Jamón Bavaria** es elaborado con carnes seleccionadas y de calidad, al igual que el **Jamón Cubano** elaborado de la pierna de cerdo, con sabor ahumado y rústico. Y la **Mortadela** es de textura suave y con buen sabor.



Chorizos

El **Chorizo Extremeño** es con sabor catracho y picante suave, el **Chorizo tipo Longaniza** es más picante y el **Chorizo Copetín** tiene un condimentado especial.



PROGCARNE y su gama de productos derivados del cerdo, se mantienen innovando en presentación, calidad y por supuesto variedad. Es por esta razón que han decidido presentar una nueva línea gráfica, más moderna y sobria para darle mayor visibilidad a sus líneas de **Embutidos La Julia y Guangolola**.

Embutidos La Julia es una de las marcas fundadoras de **PROGCARNE**, con ya 10 años de consentir al público hondureño, con su línea de embutidos. Ahora encontrarás todas sus presentaciones de Copetín, Extremeño, Hot Dog, Jamón Bavaria y Mortadela, con etiquetas limpias y que permiten que se vea mejor el producto.

Así que ahora puedes disfrutar de toda la línea de **Embutidos La Julia** en sus tiendas de mayoristas favorita.

Calidad y variedad

Los **Embutidos Guangolola** también presenta nueva línea

gráfica en sus empaques. La nueva imagen de los productos se enfoca en ofrecer una apariencia más elegante y premium, que vaya de acorde a la calidad que ofrece el producto. Aparte que con el nuevo diseño de su empaque, cada embutido ofrece mejor visibilidad de su interior, sin taparlo y que la clientela pueda apreciar muy bien su tamaño y presentación.

Tras seis años de que **Embutidos Guangolola** deleite a los amantes de los embutidos de calidad, con la variedad de productos de la marca, vuelven a confirmar en ser la mejor opción premium en embutidos de cerdo. Su variedad de productos como el Chorizo Extremeño, Chorizo Copetín, Chorizo tipo Longaniza, Hot Dog, Jamón Bavaria, Jamón Cubano y Mortadela son perfectos para preparar desayunos completos y cenas para disfrutar en familia.

Los puedes encontrar en puntos de venta como **Guangolola**, supermercados a nivel nacional y en sala de ventas de **PROGCARNE**.

La Julia



Hot Dog

El **Hot Dog** es elaborado con carnes seleccionadas para obtener un producto de calidad y con sabor sinigual.



Copetín y Extremeño

El **Chorizo Copetín** es condimentado de forma especial y lo encuentras en dos presentaciones de 408 y 1,360 gramos. El **Chorizo Extremeño** tiene un toque típico, de sabor picante y también viene en dos presentaciones.



Jamón y Mortadela

El **Jamón Bavaria** es elaborado con carnes seleccionadas y contiene verdadera carne de cerdo, mientras que la **Mortadela** es procesada con carnes cuidadosamente seleccionadas para obtener un producto suave.

Cortes de cerdo para DISFRUTAR DEL VERANO



CONOCE DE DÓNDE SE OBTIENEN LA VARIEDAD DE CORTES QUE OFRECE PROGCARNE, PARA PREPARAR EN FAMILIA DURANTE ESTA TEMPORADA.

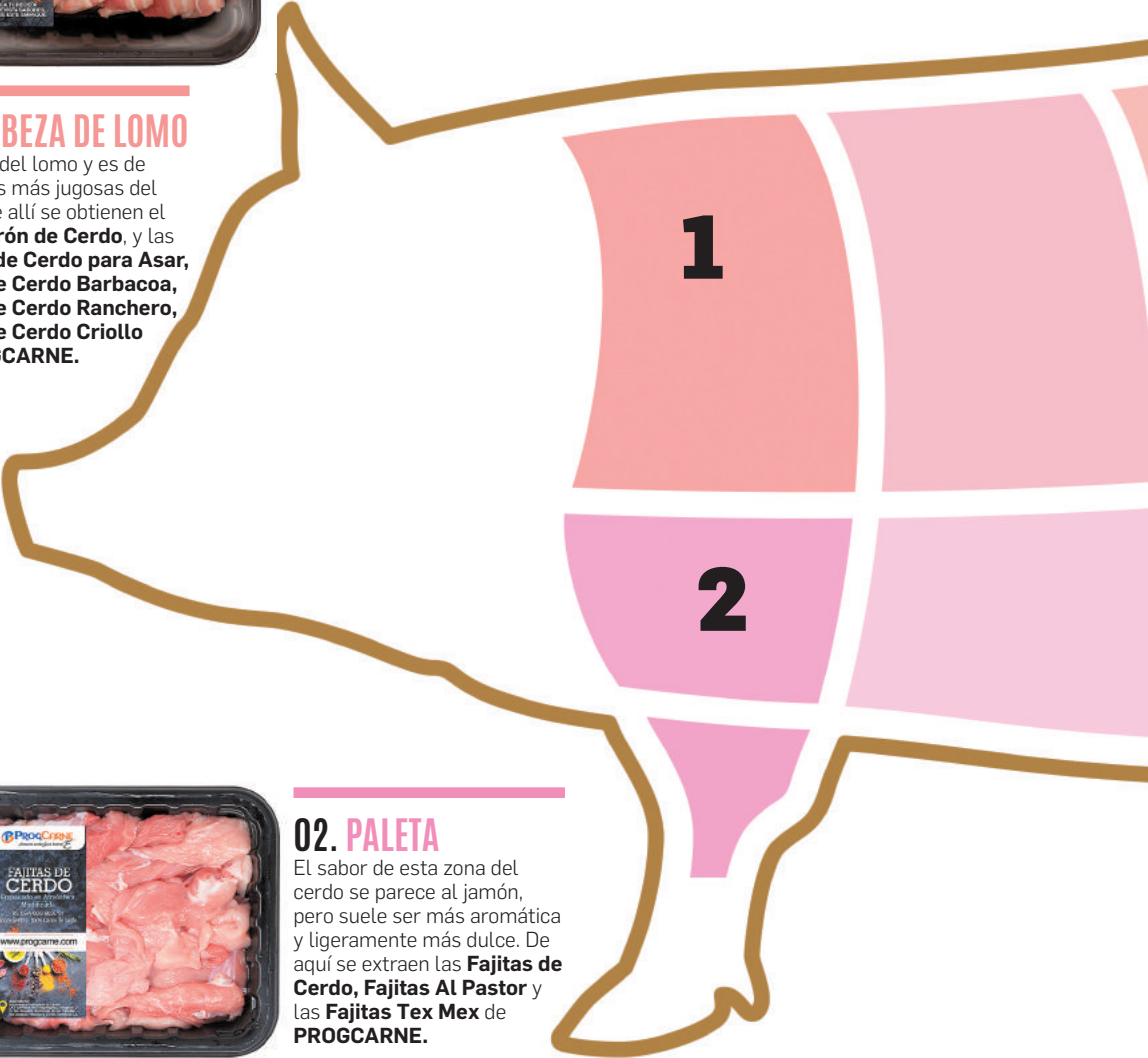
01. CABEZA DE LOMO

Es parte del lomo y es de las piezas más jugosas del cerdo. De allí se obtienen el **Chicharrón de Cerdo**, y las **Carnes de Cerdo para Asar**, **Carne de Cerdo Barbacoa**, **Carne de Cerdo Ranchero**, **Carne de Cerdo Criollo** de **PROGCARNE**.



02. PALETA

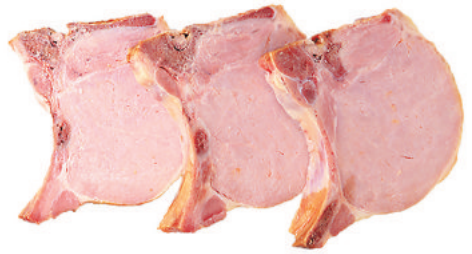
El sabor de esta zona del cerdo se parece al jamón, pero suele ser más aromática y ligeramente más dulce. De aquí se extraen las **Fajitas de Cerdo**, **Fajitas Al Pastor** y las **Fajitas Tex Mex** de **PROGCARNE**.





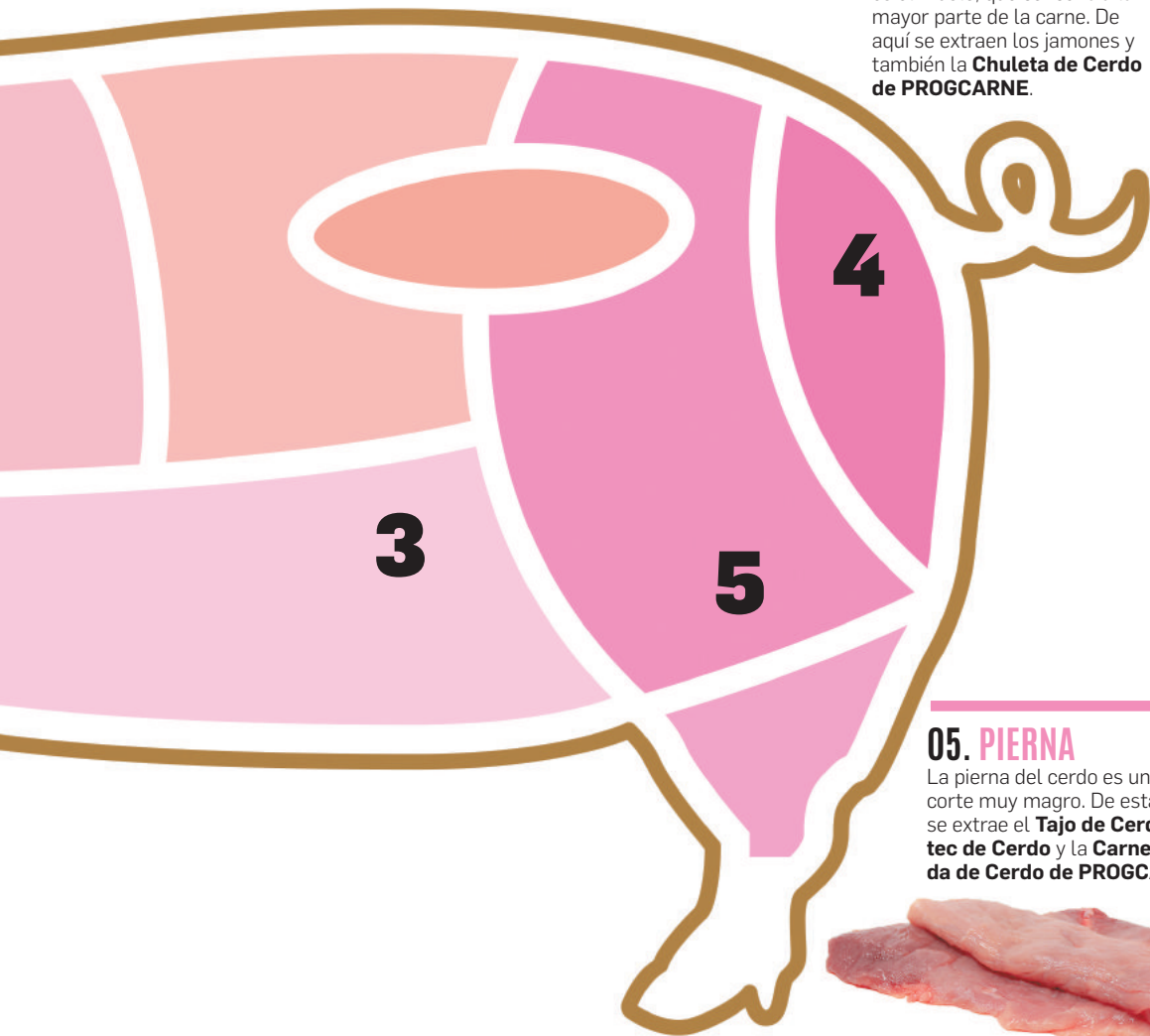
03. PANZA/ COSTILLAR

La panza de cerdo es también conocida como panceta o pork belly e incluye el costillar. De aquí se extrae la **Panceta de Cerdo**, tocino, **Costillas de Cerdo Premium** y **Costillas de Cerdo St. Louis de PROGCARNE**.



04. JAMÓN

Es la parte de la pata trasera del cerdo. Lo que se consume es el muslo, que concentra la mayor parte de la carne. De aquí se extraen los jamones y también la **Chuleta de Cerdo de PROGCARNE**.



05. PIERNA

La pierna del cerdo es un corte muy magro. De esta pieza se extrae el **Tajo de Cerdo**, **Bistec de Cerdo** y la **Carne Moli-da de Cerdo de PROGCARNE**.



El desayuno perfecto CON EMBUTIDOS

Cacerola con Mortadela La Julia, huevo y cilantro

TIEMPO: 45 minutos PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- ½ cebolla finamente picada
- 6 rodajas de **Mortadela La Julia** de **PROG CARNE**
- 12 huevos
- ½ mazo de cilantro picado
- 3 cucharadas de eneldo picado
- 1½ taza de queso mozzarella rallado
- 1 taza de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite vegetal sofreír la cebolla durante 5 minutos, agregar la mortadela picada en cuartos y dorar por 5 minutos más, retirar.
2. En un tazón cascar los huevos, agregar la mortadela con cebolla, cilantro, eneldo, mozzarella y crema de leche, salpimentar al gusto y mezclar bien.
3. Verter la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 350°F de 20 a 25 minutos. Pasado el tiempo, colocar el horno en broil o dorar y dejar 3 minutos más, retirar y servir.

DISFRUTA DE LAS MEJORES RECETAS CON MORTADELA, JAMÓN BAVARIA, EXTREMEÑO Y JAMÓN CUBANO.

Mortadela La Julia
Deliciosa mortadela elaborada con carnes seleccionadas para obtener un producto suave y de buen sabor.







Pizza con huevo y Extremeño La Julia

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 pan pita
- ½ taza de salsa de tomate casera
- ½ tomate en rodajas
- 1 taza de **Extremeño La Julia de PROCARNE**
- 1 taza de queso rallado
- 2 huevos

PREPARACIÓN

- 1.** Untar cada pan pita con un poco de salsa de tomate casera.
- 2.** Agregar el tomate y los extremeños en rodajas, el queso y cascar encima el huevo.
- 3.** Hornear a 350°F de 10 a 15 minutos, servir.



Extremeño La Julia

Delicioso extremeño con sabor típico, con ese delicioso toque picante que no podía faltar. Ideal para preparar baleadas y acompañar cualquier receta que se te antoje para desayunar.

Rollos de mozzarella y Jamón Cubano

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 6 lascas de queso mozzarella
- 6 lascas de **Jamón Cubano Guangolola de PROGCARNE**
- 1 tomate en rodajas
- Arúgula al gusto

PREPARACIÓN

1. En una tabla colocar una lasca de queso, encima el jamón, luego una rodaja de tomate y un poco de arúgula, enrollar y asegurar con palillos de dientes. Repetir el proceso con todos los ingredientes y partir cada rollito en dos. Servir.



Jamón Cubano Guangolola

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





Ciabatta con torta de huevo, queso y jamón Bavaria

Tiempo: 25 minutos

Porciones: 1

INGREDIENTES

- 1 huevo
- 1/3 taza de crema de leche
- Sal y pimienta al gusto
- Mantequilla amarilla lo necesario
- 1 pan ciabatta
- 2 cucharadas de mayonesa
- 2 lascas de **jamón Bavaria Guangolola de PROGCARNE**
- 2 lascas de queso mozzarella

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón cascar el huevo, agregar la crema de leche, sal y pimienta. Batir bien.
- 2.** En una sartén colocar un poco de mantequilla amarilla, agregar el huevo batido y cocinar en forma de torta. Retirar y reservar. En la misma sartén dorar el jamón por ambos lados.
- 3.** Untar cada pieza de pan con mayonesa, en una colocar el jamón, encima el huevo y terminar con las lascas de queso, llevar al horno en dorar durante 5 minutos, colocar la tapa y servir.



Jamón Bavaria Guangolola •
Elaborado con carnes cuidadosamente seleccionadas para obtener un producto de excelente calidad, es ideal para preparar sándwiches y omelettes.



Carnes marinadas PARA TODA HORA

APROVECHA EL SABOR DE LOS PRODUCTOS MARINADOS DE **PROGCARNE** CON SUS CARNES DE CERDO. ¡RÁPIDOS DE PREPARAR!



1

LAS MEJORES PAPITAS CON CARNE ASADA

Las papas fritas con carne asada, son un plato muy popular de la cocina mexicana. Son papas fritas cubiertas de una carne asada, que en este caso es la **Carne de Cerdo para Asar Barbacoa**, cubiertas de guacamole, salsa roja picante y cilantro picado.



Carne de Cerdo para Asar Barbacoa de PROGCARNE



Papas



Tomates picados



Salsa roja picante



Papas fritas con Carne de Cerdo para Asar Barbacoa

TIEMPO: 35 MINUTOS

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 8 papas grandes
- aceite vegetal lo necesario
- 1 paquete de **Carne de Cerdo para Asar Barbacoa de PROGCARNE**
- 2 aguacates
- 1 tomate picado
- 1 limón
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa roja picante
- Crema agria al gusto
- Cilantro finamente picado para servir
- 1 chile jalapeño picado y sin semillas

PREPARACIÓN

- 1.** Cortar las papas en bastones y freír en una sartén con aceite vegetal hasta que estén doradas y un poco crujientes, reservar.
- 2.** Cortar las fajitas en trozos medianos y sofreír en una sartén hasta que estén bien cocidas. Reservar.
- 3.** En un tazón machacar el aguacate, mezclar con tomate, jugo de limón, sal y pimienta.
- 4.** Para servir, en un plato grande colocar una cama de papas fritas, encima las fajitas, salsa roja picante, guacamole y crema agria.
- 5.** Servir decorado con cilantro picado y acompañar con más salsa roja picante y chile jalapeño picado.

2

ENCHILADAS MEXICANAS RENOVADAS

Las enchiladas mexicanas son una delicia rápida para preparar al horno. En esta versión utilizamos las **Fajitas de Cerdo con sabor Tex Mex**, que van perfectas con la combinación de la tortilla de harina, quesos y salsa de tomate casera. Aprovecha todo su sabor y consiente a tu familia.



Fajitas de Cerdo con sabor Tex Mex de **PROCARNE**



Tortillas de harina



Queso cheddar rallado



Queso mozzarella rallado



Enchiladas mexicanas de Fajitas de Cerdo con sabor Tex Mex

TIEMPO: 45 MINUTOS
PORCIONES: 3

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Fajitas de Cerdo con sabor Tex Mex de PROCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- 6 tortillas de harina
- 1 taza de salsa de tomate casera
- 1 taza de queso cheddar rallado
- 1 taza de queso mozzarella rallado
- 1 cebollín picado

PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite vegetal a fuego medio sofreír las fajitas hasta que estén bien cocidas, retirar

y reservar.

2. Rellenar cada tortilla con un poco de fajitas, enrollar e ir colocando en un recipiente apto para horno, una pegada a la otra.

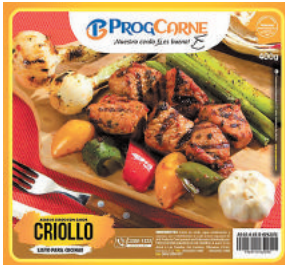
3. Colocar encima de cada tortilla un poco de salsa de tomate, queso cheddar y queso mozzarella, llevar al horno a 325 °F durante 10 a 15 minutos.

4. Retirar del horno y agregar el cebollín picado, servir en el momento.

3

PEPITO CON UN TOQUE CRIOLLO

El tradicional pepito sube su nivel de sabor al prepararse con la **Carne de Cerdo con sabor Criollo para Asar** dándole un gusto exquisito. El sofrito de la cebolla blanca y el chile verde en tiras, le darán un toque crujiente ya montado en el pan con queso mozzarella.



Carne de Cerdo con sabor Criollo para Asar de **PROCARNE**



Cebolla blanca



Chile verde



Aceite vegetal



Pepito de Carne de Cerdo con sabor Criollo para Asar

TIEMPO: 20 MINUTOS
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- ½ cebolla blanca en lascas
- 1 chile verde en lascas
- aceite vegetal lo necesario
- 1 paquete de **Asar de Cerdo con sabor Criollo de PROCARNE**
- 4 mini baguettes
- 8 lascas de queso mozzarella

PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén con aceite vegetal saltear la cebolla y el chile verde durante 5 minutos, agregar la carne y dejar hasta que esté bien cocida. Tapar y reservar.
- 2.** Partir cada mini baguette a la mitad a lo largo, en cada lado agregar una lasca de queso mozzarella y hornear hasta que el queso se haya derretido.
- 3.** Rellenar cada baguette con las fajitas para armar los pepitos y servir acompañados de papas fritas.

4

TACOS AL PASTOR EN UN INSTANTE

Con las carnes marinadas de **PROGCARNE**, no debes esperar ni tardarte todo el día preparando tus platillos favoritos, como el sabor especial de la carne al pastor.

Con las **Fajitas de Cerdo con Sabor al Pastor** solo basta con que las prepares a la sartén o a la plancha y agregues tus salsas favoritas.



Fajitas de Cerdo con sabor al Pastor de **PROGCARNE**



Tomate manzano



Ajo



Chile jalapeño



Tacos con Fajitas de Cerdo con sabor al Pastor

TIEMPO: 40 MINUTOS
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 tomates manzano
- 1 cebolla blanca pequeña
- 1 diente de ajo
- 1 chile guajillo
- Sal y pimienta al gusto
- 12 tomatillos verdes
- 1 chile jalapeño
- 1 paquete de **Fajitas de Cerdo con sabor al Pastor de PROGCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario

- 12 tortillas de maíz
- ¼ piña picada en cuadros cilantro picado para servir

PREPARACIÓN

1. Para la salsa roja, tatemar los tomates manzano, ½ diente de ajo, ½ cebolla blanca y 1 chile guajillo, licuar y colar, salpimentar al gusto y reservar.

2. Para la salsa verde, en una olla con agua cocer los tomatillos, el resto del ajo y cebolla junto al jalapeño por 8 minutos, licuar y colar, salpimentar y reservar.

3. En una sartén con aceite vegetal cocinar las fajitas de cerdo.

4. Para armar los tacos, en cada tortilla colocar las fajitas, un poco de cebolla blanca picada, piña y cilantro. Servir acompañados de las salsas y rodajas de limón.

Estos tacos de chicharrón con salsa de mango son perfectos para una tarde calurosa.

Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta



19 Recetas para EL VERANO

LOS PRODUCTOS DE **PROGCARNE** TE PRESENTAN UNA VARIEDAD DE PLATILLOS PARA ESTA TEMPORADA.

PROGCARNE es tu mejor opción para disfrutar de las recetas más deliciosas para este verano. Ya sea que quieras disfrutar en casa de una ensalada con panceta hecha en la freidora de aire, o quieras hacer un picnic con unos tacos de chicharrón en el patio de tu casa, aquí encuentras los mejores cortes de cerdo y de res. Descubre y disfruta con nosotros cada una de estas recetas, que prometen combinaciones únicas de sabor con unas salsas que te encantarán.



PARA SABER
PANCETA DE CERDO
DE PROGCARNE
También conocida como
Pork Belly es perfecto
para freír y asar.

Tacos de queso con Panceta de Cerdo frito

TIEMPO: 2 horas **PORCIONES:** 4

Por **Chef Carlos Espinal**

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Panceta de Cerdo de PROGCARNE**
- 1 naranja agria, su jugo
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal lo necesario para freír
- 2 tazas de queso mozzarella

PARA LA SALSA DE MANGO

- 1 tomate finamente picado
- ¼ taza de cilantro fino
- ¼ taza de cebolla morada finamente picada
- 1 taza de mango maduro finamente picado
- 1 cucharadita de comino en polvo
- ¼ taza de aguacate en cubos
- 2 limones, su jugo

PREPARACIÓN

1. Adobar la panceta con naranja agria, sal y pimienta al gusto. Cortar en trozos medianos, reservar por lo menos 20

minutos.

2. Precalentar una olla a fuego medio con suficiente aceite para freír, colocar la panceta y freír hasta estar dorada y crujiente, retirar y escurrir. Reservar.

3. Para los tacos precalentar una sartén antiadherente a fuego medio, esparcir queso en la sartén y esperar que se funda, colocar una tortilla encima y presionar levemente para que se adhiera al queso, dejar por 1 minuto o hasta que los bordes comiencen a dorar. El queso debe dorarse, retirar.

4. Retirar de la sartén, doblar a medialuna y dejar enfriar hasta solidificar. Reservar.

5. Para la salsa de mango, mezclar todos los ingredientes menos el aguacate en un tazón, salpimentar al gusto y reservar.

6. Para armar los tacos, abrir con cuidado las tortillas de queso y colocar adentro trozos de chicharrón, terminar con la salsa de mango y el aguacate en lascas. Servir.





**CARNE DE RES
PICADA A MANO
DE TOP BEEF**



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Chiles rellenos con Carne de Res Picada a mano

TIEMPO: 2 horas **PORCIONES:** 2

Por **Chef Carlos Espinal**

INGREDIENTES PARA LOS CHILES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 bandeja de **Carne de Res picada a mano de TOP BEEF**
- 1 taza de arroz blanco cocido

- ¼ taza de almendras picadas
- 2 cucharadas de aceitunas
- 2 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de cilantro fino finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- 4 chiles morrones verdes y amarillos

PARA LA SALSA

- ½ taza de pasta de tomate
- 1 cucharada de cilantro fino finamente picado
- 2 tazas de caldo de pollo

PREPARACIÓN

- 1.** Precalentar una olla profunda a fuego

fuerte, colocar un poco de aceite, agregar el ajo y sellar junto a la carne hasta dorar.

2. Agregar el arroz, almendras, aceitunas, pasas y cilantro. Mover todo muy bien para integrar, salpimentar al gusto y reservar.

3. Cortar la parte superior de los chiles morrones y remover las semillas conservando su estructura.

4. Colocar el relleno previo dentro de cada chile, cubrir con la parte superior del chile.

5. Precalentar una olla profunda mediana o de hierro, agregar la pasta de tomate, cilantro y agregar el caldo de pollo, remover todo para obtener una salsa. Incorporar los chiles, tapar y cocinar por 20 minutos a fuego bajo. Retirar y servir.



Matambre tipo Arrachera con puerro y piña

TIEMPO: 1 hora **PORCIONES:** 4
Por Chef Carlos Espinal

INGREDIENTES PARA LA SALSA

- ¼ taza de jalea de piña
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de romero fresco
- 1 cucharadita de jengibre rallado

- 2 limones, su jugo
- Aceite vegetal lo necesario
- Sal y pimienta al gusto

PARA LA CARNE

- 1 bandeja de **Matambre tipo Arrachera de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- ½ piña
- 1 mazo de puerros

PREPARACIÓN

1. En un recipiente mezclar todos los ingredientes para la salsa.
2. Precalentar una plancha a fuego fuerte y salpimentar al gusto la matambre tipo

arrachera.

3. Colocar un poco de aceite en la plancha, sellar muy bien la matambre, 1 minuto por cada lado, brochar con la salsa hasta estar dorada por ambos lados y cocinar por 10 minutos.

4. Cortar la piña a lo largo para formar rectángulos, colocar en la plancha y voltear hasta estar dorada, incorporar el mazo de puerros y también dorar. Brochar todo con el restante de la salsa.

5. Servir la matambre con la piña y los puerros.

MATAMBRE TIPO ARRACHERA DE PROGCARNE



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Picadero de Salchicha Bratwurst

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 4
Por Chef Carlos Espinal



INGREDIENTES

- ½ taza de cerveza
- ¼ taza de azúcar
- 1 paquete de **Salchicha Alemana Bratwurst de PROG CARNE**
- 2 cebollas rojas en julianas
- 1 mazo de puerros cortados por la mitad
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal y pimienta al gusto
- 1 naranja agria, su jugo
- 2 limones, su jugo
- Tortillas de maíz amarillo para servir calientes

PREPARACIÓN

1. En una olla colocar la cerveza y azúcar a fuego alto, dejar reducir a la mitad y reservar.
2. Precalentar una sartén a fuego fuerte, sellar las salchichas 2 minutos por cada lado o hasta dorar, retirar y dejar reposar.
3. Colocar la cebolla y puerros en la misma sartén, rociar con un poco de aceite de oliva y salpimentar al gusto. Marcar muy bien todo hasta estar dorado.
4. Cortar las salchichas en rodajas, colocar en una tabla con las cebollas y puerros, brochar todo muy bien con la reducción de cerveza. Servir con tortillas de maíz amarillo.



SALCHICHA ALEMANA
BRATWURST DE PROG CARNE

Escanea el código QR para ver el video de la receta



PROG CARNE
 ¡Nuestro cerdo *Sí* es bueno!™

Lo Mejor para tus Reuniones



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

PROG CARNE
 delivery
delivery.proqcarne.com

2580-1525
 SERVICIO AL CUENTE
proqcarne.com

Proqcarne



PALETA DE CERDO
DE PROGCARNE

Escanea el código QR para ver el vídeo de la receta



Nachos de cerdo desmechado

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 10
Por **Chef Carlos Espinal**

INGREDIENTES PARA EL ADOBO

- 3 dientes de ajo
- 1 cebolla amarilla
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharada de miel
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 cucharadas de azúcar morena
- ¼ taza de vinagre blanco
- ½ taza de jugo de naranja
- 4 hojas de laurel

- 1 **Paleta de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto

PARA LOS NACHOS

- 2 bolsas grandes de chips de tortilla para nachos
- 1 taza de queso rallado
- 2 aguacates en cubos pequeños
- ¼ taza de cilantro fino finamente picado
- ½ taza de mantequilla crema

PREPARACIÓN

- 1.** Para el adobo, colocar todos los ingredientes en la licuadora, menos las hojas de laurel y la paleta de cerdo. Licuar todo muy bien, reservar.
- 2.** Colocar la paleta en una bandeja para horno, cubrirla con el adobo y agregar las hojas de laurel. Precalentar el horno

a 300 °F.

- 3.** Agregar la bandeja con el cerdo al horno, cubierta de papel aluminio y dejar cocinar por 3 horas.
- 4.** Pasado el tiempo, verificar que la carne se desprenda fácilmente y retirar del horno. Ya a temperatura ambiente, desmenuzar la carne con las manos. Colocar la carne de nuevo en el caldo previo y cocinar a fuego medio hasta reducir el caldo por la mitad.
- 5.** Retirar las hojas de laurel, salpimentar al gusto la carne y reservar.
- 6.** En un recipiente profundo colocar los chips de nachos, encima el queso, la carne de cerdo desmechada, el cilantro y el aguacate. Terminar con un poco de salsa de la cocción del cerdo finalizando con la mantequilla crema encima.



MASTER BURGER
DE TAYLOR'S CHOICE



Hamburguesa de res hawaiana

TIEMPO: 30 minutos **PORCIONES:** 4
Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 4 rodajas de piña
- 4 tortas **Master Burger de Taylor's Choice**
- 4 rodajas de queso mozzarella

- 1 taza de salsa barbacoa
- 2 cucharadas de miel
- 4 panes para hamburguesa
- 8 lascas de tocino fritas
- Rodajas de cebolla morada al gusto
- 1 tomate en rodajas
- 4 hojas de lechuga
- Mayonesa a la necesaria

PREPARACIÓN

1. En un grill colocar las rodajas de piña durante 2 minutos por lado, dorar, retirar y reservar.

2. En el mismo grill cocinar las tortas de carne de 3 a 4 minutos por lado, colocar el queso mozzarella encima de cada una para que se derrita.

3. Mezclar la salsa barbacoa con la miel.

4. Para armar la hamburguesa, en la base del pan colocar la torta de res, agregar la salsa, rodajas de piña, tocino, cebolla, tomate y lechuga. Untar con mayonesa la otra tapa de pan para finalizar, repetir el proceso con todos los panes y servir.

Chorizo Barbacoa con tomate cherry al ajo

TIEMPO: 20 minutos PORCIONES: 4
Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- Aceite de oliva lo necesario
- 4 dientes de ajo ya pelados
- 12 tomates cherry
- 1 paquete de **Chorizo Barbacoa de PROCARNE**
- 3 cebollines picados

PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén con aceite de oliva a fuego bajo colocar los ajos y dejar dorando durante 5 minutos para que desprenda su aroma.
- 2.** Agregar los tomates y los chorizos y dejar dorando durante 5 minutos aproximadamente, un par de minutos antes de retirar agregar los cebollines picados. Servir.



CHORIZO BARBACOA
DE PROCARNE



Chili con Carne de Cerdo para Asar

TIEMPO: 1 hora **PORCIONES:** 4

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 3 dientes de ajo picados
- 1 ramita de apio picado
- 1 chile verde picado

- 1 paquete de **Carne de Cerdo para Asar de PROGCARNE**

- 6 tomates licuados
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- 2 latas de frijoles rojos grandes
- 1 lata de maíz amarillo
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharada de comino molido
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharada de pimienta cayena
- 6 cucharadas de salsa inglesa

PREPARACIÓN

1. En una sartén grande con aceite

vegetal sofreír la cebolla durante 5 minutos, agregar el ajo, el apio, el chile verde y sofreír durante 5 minutos más.

2. Picar la carne de cerdo en trozos pequeños y agregar a la sartén, cocinar durante 5 minutos.

3. Agregar los tomates licuados, pasta de tomate, latas de frijoles, maíz amarillo y un chorrito de agua.

4. Condimentar con el resto de los ingredientes, mezclar bien, tapar y dejar cocinando a fuego bajo durante 40 minutos, decorar con ramitas de perejil antes de servir.

Chuletas de cerdo a la Margarita

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 2
Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada de pasta de ajo
- ¼ taza de jugo de limón
- 4 **Chuletas de Cerdo Ahumadas de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla amarilla

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar el vino blanco, ajo, jugo de limón y mezclar bien, agregar las chuletas de cerdo, tapar y dejar marinando durante 25 minutos.
- 2.** Retirar las chuletas de la marinada y salpimentar al gusto.
- 3.** En una plancha tipo parrilla, derretir la mantequilla amarilla y cocinar las chuletas durante 5 minutos por lado, retirar y servir.



CHULETAS DE CERDO
AHUMADAS DE PROGCARNE



Chuleta Tomahawk con salsa barbacoa miel

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 2
Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 1 cucharada de pasta de ajo
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de salsa barbacoa
- 6 cucharadas de miel
- Sal y pimienta al gusto
- 2 Chuletas Tomahawk de PROGCARNE
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cucharada de mantequilla amarilla

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la pasta de ajo, jugo de naranja, salsa barbacoa, miel, sal y pimienta y mezclar bien.
2. Agregar las chuletas y adobar bien, tapar y dejar marinando durante al menos 30 minutos.
3. En una sartén con aceite de oliva y mantequilla amarilla colocar las chuletas con la marinada, dorar durante aproximadamente 8 minutos por lado, verificar cocción y servir acompañadas de vegetales al gusto.

Costilla de Cerdo en salsa sriracha

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 4
Por Chef Laura Morales



INGREDIENTES

- 1 Costilla de Cerdo Premium de PROGCARNE
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de salsa kétchup
- 3 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ taza de salsa sriracha
- 4 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. Retirar la membrana del costillar y partir separando las costillas,

salpimentar al gusto y reservar.

2. En un tazón hondo mezclar la salsa kétchup, salsa inglesa, ajo en polvo, sriracha y aceite de oliva, agregar las costillas y untar por todos sus lados, tapar y dejar marinando durante 1 hora.
3. Encender el horno a 350 °F, colocar las costillas en un recipiente para horno, tapar y cocinar durante 1 hora y 20 minutos.
4. Destapar las costillas y cocinar durante aproximadamente 20 minutos más, verificar que estén doradas y cocidas al momento de servir.



COSTILLA DE CERDO
PREMIUM DE PROGCARNE



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



PANCETA DE CERDO
PORK BELLY DE PROCARNE



Ensalada asiática de Panceta con tallarines

TIEMPO: 7 horas PORCIONES: 4

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- ¼ taza de salsa hoisin
- ¼ taza de salsa soya
- ¼ taza de miel
- 1 cucharada de salsa de ostras
- ½ cucharada de pasta de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 bandeja de **Panceta de Cerdo Pork Belly** de PROCARNE

- Sal y pimienta al gusto
- 1 paquete de fideos de arroz cocidos
- 1 zanahoria rallada
- Lechuga al gusto

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la salsa hoisin, salsa soya, miel, salsa de ostras, ajo en pasta y jengibre rallado, mezclar bien.

2. Salpimentar el pork belly y colocar en la marinada, tapar y dejar un mínimo de 3 horas o toda la noche.

3. Precalentar el horno a 350 °F.

4. Colocar el pork belly en un recipiente para horno, reservar la marinada.

5. Hornear durante 4 horas barnizando con la marinada cada 30 minutos. Retirar cuando la pieza esté bien dorada y dejar reposar 10 minutos antes de cortar.

6. Para servir, en un tazón colocar una cama de fideos de arroz, zanahoria, lechugas y el pork belly cortado en piezas pequeñas.



FILETE DE CERDO
DE PROG CARNE



Filete de Cerdo agridulce

TIEMPO: 1 h y 30 mins. **PORCIONES:** 4 Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 6 cucharadas de salsa soya
- 6 cucharadas de azúcar mascabado
- 4 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de mostaza

- 1 cucharada de pasta de ajo
- 3 tazas de jugo de naranja
- 2 cucharadas de paprika
- 1 raíz de jengibre rallado
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 bandeja de **Filete de Cerdo de PROG CARNE**

PREPARACIÓN

1. En un recipiente mezclar los ingredientes, menos el filete, para formar el marinado.
2. Colocar el filete en un recipiente, tapar

y dejar marinando durante 1 hora.

3. Pasado el tiempo del marinado, sellar el filete en una sartén con un poco de aceite por ambos lados, hasta que esté bien dorado.

4. Colocar el filete en un recipiente para horno y bañar con el marinado.

5. Hornear a 350 °F durante aproximadamente 1 hora, bañando con el mismo marinado cada 20 minutos.

6. Retirar del horno y dejar reposar 10 minutos, partir en rodajas y servir bañando con su propia salsa y vegetales al gusto.

Lomo de Cerdo estilo cubano con piña

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 4

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de naranja
- 1 taza de jugo de piña
- 6 dientes de ajo en pasta
- 1 cucharada de orégano
- ¾ taza de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de comino molido

- Sal y pimienta
- 1 bandeja de **Lomo de Cerdo de PROGCARNE**
- 12 rodajas de piña sin el corazón
- 3 cebollas moradas en cuartos

PREPARACIÓN

1. En una bolsa o tazón colocar el jugo de naranja, jugo de piña, ajo, orégano, aceite de oliva, comino, sal y pimienta. Mezclar bien.
2. Colocar el lomo en la marinada hasta que esté bien cubierto, dejar marinando durante 1 o 2 horas.
3. Precalear el horno a 425°F.

Colocar una rejilla de alambre sobre una bandeja para hornear, colocar los filetes de lomo encima y hornear durante 25 minutos, bajar la temperatura a 375°F, bañar con el resto de la marinada y hornear durante 15 minutos más.

4. Retirar del horno, tapar con papel aluminio y dejar reposando 20 minutos.

5. Untar las rodajas de piña y la cebolla con un poco de aceite de oliva y cocinar en una plancha hasta dorarlas.

6. Servir el lomo y acompañar con arroz, las cebollas y la piña.



Paella con Chorizo Ahumado

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 4
Por Chef Laura Morales

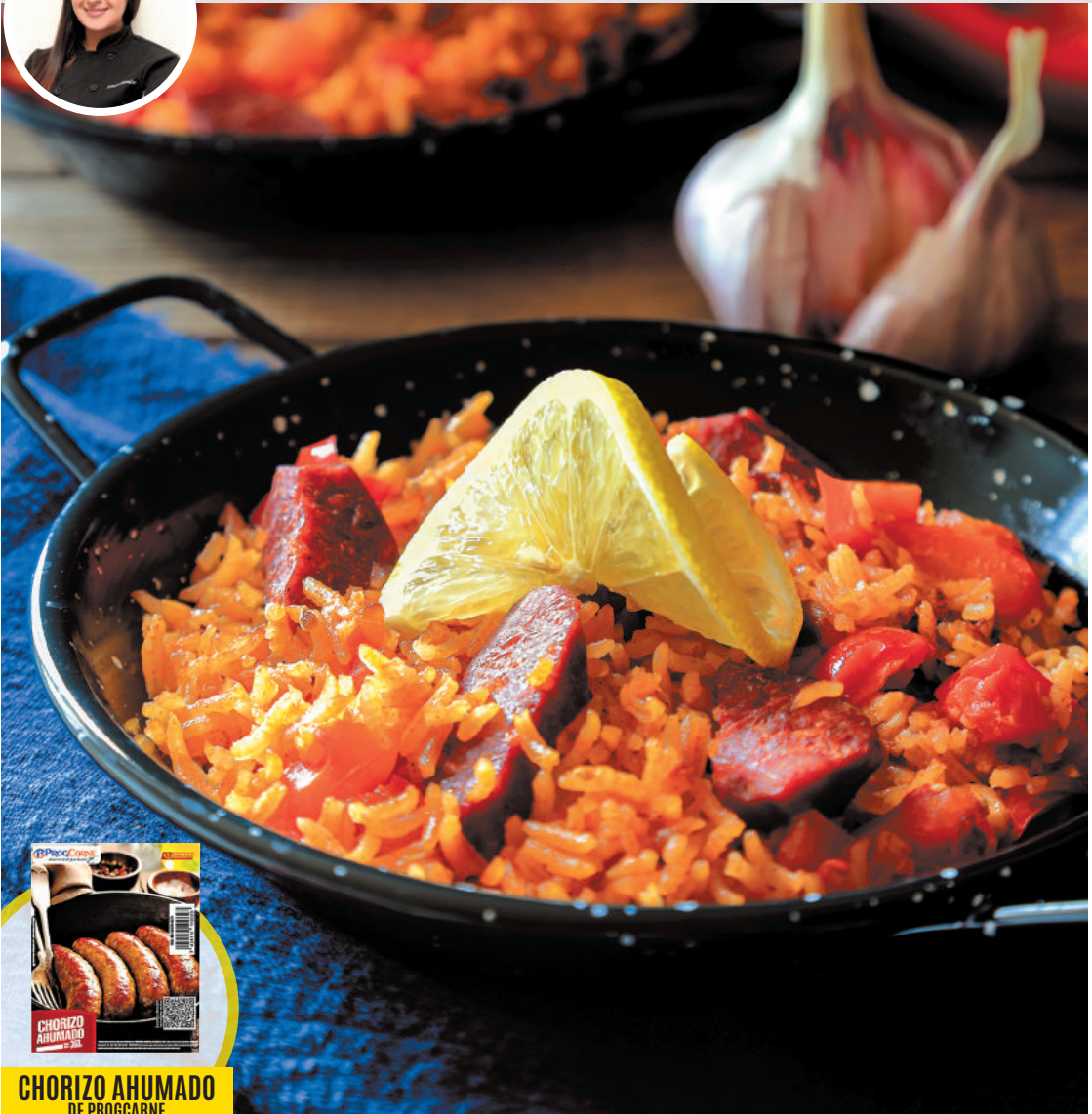


INGREDIENTES

- ½ taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo finamente picados
- 1 chile morrón rojo picado
- 1 paquete de **Chorizo Ahumado de PROGCARNE**
- 1 taza de arroz limpio
- 2 tazas de agua
- 1 tomate manzano grande
- 1 cucharadita de azafrán en polvo
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En una paellera a fuego medio colocar el aceite de oliva y saltear el ajo y el chile morrón durante un par de minutos.
- 2.** Agregar los chorizos partidos y saltear hasta que estén un poco dorados.
- 3.** Agregar el arroz y saltear durante 3 minutos moviendo constantemente.
- 4.** Licuar el agua con el tomate, azafrán y sal, agregar al arroz y dejar cocinando de 15 a 18 minutos sin mover. Servir.



CHORIZO AHUMADO
DE PROGCARNE

PANCETA DE CERDO
PORK BELLY DE PROG CARNE



Panceta crocante a la barbacoa

TIEMPO: 40 minutos **PORCIONES:** 4
Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 1 pieza de **Panceta de Cerdo Pork Belly de PROG CARNE**
- 2 cucharadas de mostaza
- Sal al gusto
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de pimienta blanca
- 1 cucharadita de paprika
- 2 tazas de salsa barbacoa

PREPARACIÓN

- 1.** Secar bien la pieza de pork belly y cortar en tiras gruesas, bañar con la mostaza y reservar.
- 2.** En un tazón mezclar la sal, el ajo en polvo, cebolla en polvo, comino, paprika, y pimienta. Agregar las tiras de panceta hasta que queden bien cubiertas.
- 3.** Colocar la panceta en la freidora de aire a 200 °F durante 20 minutos, bajar a 175 °F y cocinar durante 30 minutos más.
- 4.** Agregar la salsa barbacoa y dejar 5 minutos más. Servir.

Pizza con Fajitas de Res de Res

TIEMPO: 45 minutos **PORCIONES:** 4
Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

• 1 bandeja de **Fajitas de Res de TOP BEEF**

- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo

- 1 cucharadita de paprika
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 base para pizza delgada
- ½ taza de salsa de tomate
- 1 ½ tazas de queso mozzarella rallado
- 1 cucharada de frijoles enteros
- 1 chile morrón rojo en trozos
- 1 chile verde en trozos
- ½ cebolla morada en lascas
- 3 cucharadas de aceitunas verdes en rodajas
- Arúgula al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Condimentar las fajitas con ajo, cebolla en polvo, paprika, sal y pimienta. En una sartén con aceite de oliva saltear durante 5 minutos, reservar.
- 2.** Colocar la base de pizza sobre una placa para horno, untar con la salsa de tomate y agregar el queso mozzarella.
- 3.** Agregar las fajitas y el resto de los ingredientes a excepción de la arúgula.
- 4.** Hornear a 320 °F durante 25 minutos.
- 5.** Retirar y decorar con arúgula fresca al momento de servir.



FAJITAS DE RES
DE TOP BEEF

Sándwich de Bratwurst y tocino

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 4
Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 4 Salchichas Alemanas tipo Bratwurst de PROG CARNE
- 4 lascas de tocino
- 4 panes tipo campesino
- Pepinillo encurtido en lascas al gusto
- 4 cucharadas de mostaza Dijon en grano
- Queso suizo rallado al gusto

PREPARACIÓN

1. En una parrilla caliente y engrasada cocinar las salchichas y tostar un poco el pan, reservar.
2. Cocinar las lascas de tocino, en la freidora de aire a 400 °F por 15 minutos y cortar en trozos pequeños.
3. Para armar, en el centro del pan colocar la salchicha, a un lado el pepinillo y al otro lado la mostaza.
4. Terminar con queso suizo encima y el tocino. Servir en el momento.



SALCHICHAS ALEMANAS
BRATWURST DE PROG CARNE



CHORIZO BARBACOA
DE PROCARNE



Chorizo fajitas

TIEMPO: 25 minutos **PORCIONES:** 4
Por **Chef Laura Morales**

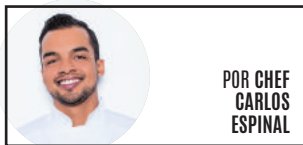
INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebolla morada en trozos medianos
- 1 chile verde en trozos medianos

- 1 chile morrón naranja en trozos medianos
- 1 morrón rojo en trozos medianos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de comino molido
- Jugo de medio limón
- 1 paquete de **Chorizo Barbacoa de PROCARNE**

PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén de hierro fundido a fuego medio colocar un poco de aceite vegetal y saltear los vegetales durante un par de minutos.
- 2.** Condimentar con sal y pimienta, comino y jugo de limón.
- 3.** Agregar los chorizos partidos en trozos medianos y saltear hasta que estén bien dorados. Servir en la misma sartén.



POR CHEF
CARLOS
ESPINAL

Carnemanía

¡TODO AL ASADOR!

ES HORA DE DISFRUTAR DEL VERANO, ASÍ QUE SACA TU GRILL Y ELIGE TU CORTE DE CERDO O DE RES FAVORITO, Y "MANOS A LA PARRILLA" CON ESTAS RICAS RECETAS.

Chuletas Tomahawk en salsa balsámica dulce

TIEMPO: 1 hora **PORCIONES:** 4

INGREDIENTES

PARA LA SALSA BALSÁMICA DULCE

- ½ taza de vinagre balsámico
- 2 dientes de ajo
- ¼ taza de miel
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de fécula de maíz

PARA LAS CHULETAS

- 1 bandeja de **Chuletas Tomahawk de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario

PREPARACIÓN

1. Para la salsa, colocar todos los ingredientes de la salsa en una olla profunda a fuego medio, dejar cocinar por 8 minutos moviendo eventualmente, remover del fuego y reservar.
2. Secar muy bien las chuletas Tomahawk, adobar con sal y pimienta.
3. Precalentar el grill a fuego fuerte, brochar con aceite de oliva las chuletas colocartas en el grill, 3 minutos por lado o hasta estar bien doradas.
4. Comenzar a brochar las chuletas con la salsa balsámica dulce hasta estar caramelizadas, asar por unos 6 minutos más. Retirar y servir con un poco de salsa.



La Chuleta de Cerdo Tomahawk, contiene un marmoleo que le da gran sabor y jugosidad excepcional, con 4 a 6 cm de grosor.



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta





Escanea el código QR para ver el video de la receta



Costillas Baby Back ribs con salsa de cola

TIEMPO: 5 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA LAS COSTILLAS

- 1 Costillar de Baby Back ribs de PROCARNE
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- Sal y pimienta al gusto

PARA LA SALSA

- 1 taza de soda de cola
- 2 cucharadas de harina de trigo
- 1 taza de salsa barbacoa
- 1 cebolla amarilla en julianas
- 3 dientes de ajo finamente picados

PREPARACIÓN

1. Secar muy bien las costillas, remover la membrana inferior de las costillas,

sazonarlas con nuez moscada y salpimentar al gusto.

2. Precalentar el grill a fuego bajo, envolver las costillas en papel aluminio, colocar por 5 horas a cocinar, voltear cada media hora.

3. Para la salsa colocar todos los ingredientes en una olla profunda, mezclar muy bien y llevar a fuego medio por 10 minutos, licuar todo y reservar.

4. Remover del fuego las costillas, remover el papel aluminio, colocar de nuevo al grill.

5. Brochar con la salsa las costillas y voltear, repetir el proceso hasta usar toda la salsa y dorarlas. Retirar y servir con más de la salsa.



Estas son las costillas superiores del cerdo, son más cortas en relación con las costillas grandes.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Medallón de Lomo de Res en balsámico y queso

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

PARA EL MARINADO

- ½ taza de vinagre balsámico
- 2 cucharadas de paprika
- 2 cucharadas de romero finamente picado
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de miel
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de aceite de oliva

PARA LA CARNE

- 1 bandeja de **Medallones de Lomo de Res de TOP BEEF**
- 1 rueda de queso ahumado
- 10 tortillas de maíz amarillo

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes del

marinado en un recipiente, mezclar muy bien y reservar.

2. Colocar los medallones de res dentro de la marinada, dejar reposar en la nevera por 1 hora.

3. Precalentar el grill a fuego bajo, remover de la marinada los medallones de lomo de res.

4. Colocar en el grill los medallones 4 minutos por lado, retirar y dejar reposar por 5 minutos previo a servir.

5. Cortar el queso en rectángulos y llevar al grill y cocinar por 10 minutos, voltear cada 5 minutos o hasta sellarlos. Retirar y reservar.

6. Servir los medallones de lomo de res, con el queso asado y tortillas al gusto.



El Medallón de Lomo de Res es un corte bastante suave, sin mucho marmoleo y que se cocina rápidamente.

Pinchos de Cerdo con adobo filipino

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 2

INGREDIENTES

PARA LA SALSA

- ¼ taza de salsa soya
- ¼ taza de vinagre de arroz
- ¼ taza de jugo de naranja
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 2 cucharadas de azúcar

PARA LOS PINCHOS

- 1 **Paleta de Cerdo de PROCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Palillos de bambú (dejar en remojo 24 horas antes)
- 1 cebolla roja en cubos medianos
- 1 chile verde en cubos medianos
- 1 chile morrón amarillo en cubos medianos
- Aceite vegetal lo necesario

PREPARACIÓN

1. Para la salsa, mezclar todos los ingredientes en una olla pequeña, llevar a fuego medio hasta romper hervor. Reservar.
2. Cortar la carne de la paleta de cerdo en cubos medianos, salpimentar al gusto y reservar.
3. Colocar la carne de cerdo en los pinchos e intercalar con los vegetales.
4. Precalentar el grill a fuego fuerte, brochar previamente los pinchos con aceite vegetal. Colocarlos en el grill, asar 1 minuto por lado, dejar cocinar por 8 minutos más aproximadamente.
5. Una vez los pinchos estén bien dorados por ambos lados, brochar con la salsa hasta caramelizar. Servir con un poco de más salsa.



La Paleta de Cerdo es un corte multiusos que se puede preparar guisado y asado.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Tabla de Chuleta Tomahawk, Puyazo y chorizos asados con chismoles

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA EL CHISMOL DE PIÑA

- ¼ taza de tomate finamente picado
- ¼ taza de cebolla amarilla finamente picada
- ¼ taza de chile verde finamente picado
- ¼ taza de cilantro fino finamente picado
- ½ limón, su jugo
- ½ piña en cubos pequeños
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL CHISMOL CON AGUACATE

- ¼ taza de tomate finamente picado
- ¼ taza de cebolla amarilla finamente picada
- ¼ taza de cilantro finamente picado
- ½ limón, su jugo
- ½ aguacate en cubos pequeños
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto

PARA EL CHISMOL CRIOLLO

- ¼ taza de tomate finamente picado
- ¼ taza de cebolla roja finamente picada
- ¼ taza de chile verde finamente picado
- ¼ taza de cilantro fino finamente picado
- ½ limón, su jugo
- 1 cucharadita de comino
- Sal y pimienta al gusto

PARA LA TABLA

- 1 bandeja de **Chuleta Tomahawk de PROGCARNE**
- 1 bandeja de **Puyazo de Res de TOP BEEF**
- 1 paquete de **Chorizo Ahumado de PROGCARNE**
- 1 paquete de **Chorizo Cervecero de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- Tortillas de maíz amarillo para servir

PREPARACIÓN

1. Para el chismol de piña mezclar todos los ingredientes en un recipiente, salpimentar al gusto, reservar. Repetir



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Con la variedad de productos de Progcarne y Top Beef puedes preparar esta tabla de carnes perfectas para un asado.

el mismo procedimiento con los dos chismoles de aguacate y criollo. Reservar.

2. Precalentar el grill o asador a fuego fuerte. Adobar la chuleta Tomahawk con sal, pimienta y aceite de oliva y reservar.

3. Adobar el puyazo de res con sal, pimienta y aceite de oliva, reservar.

4. Colocar en el grill a fuego fuerte la chuleta Tomahawk, voltear cada 4 minutos, o hasta dorar. Bajar el fuego

al mínimo y cocinar por 4 minutos más. Retirar y reservar.

5. Poner el puyazo al asador, 2 minutos por lado, retirar y reservar.

6. A fuego medio poner los chorizos ahumados y cerveceros, 2 minutos por lado o hasta estar dorados, dejar cocinar por 8 minutos, retirar y reservar.

7. En una tabla grande, colocar las chuletas, cortar en trozos el puyazo, servir con los chorizos, chismoles y tortillas.

Costillas de Cerdo en marinado de naranja agria y pimienta

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 tazas de jugo de naranja agria
- 6 dientes de ajo
- 4 cucharadas de miel
- 4 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de pimientas mixtas

- Sal al gusto
- 2 cucharadas de paprika
- 1 bandeja de **Costillas de Cerdo Premium de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

1. En una licuadora colocar todos los ingredientes menos las costillas.
2. Bañar el costillar con la mezcla anterior y dejar marinando durante un mínimo de 2 horas.
3. Calentar el grill a fuego medio, colocar el costillar en papel aluminio y envolver bien, reservar la marinada.
4. Cocinar durante 1 hora por lado, abrir el papel aluminio, agregar el resto de la marinada y dejar en el

grill durante 20 minutos más. Servir decorando con ramitas de romero fresco.



Las Costillas de Cerdo Premium provienen de la sección del lomo.





Costillas de Cerdo asiáticas

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 Costillar de Cerdo Premium de PROGCARNE
- ½ taza de mirin
- ½ taza de salsa hoisin
- 1 taza de salsa soya
- ½ taza de miel
- ½ taza de salsa de tamarindo
- 1 taza de salsa de ostras
- 5 dientes de ajo en pasta

- 3 clavos de olor
- 3 rajas de canela
- 1 raíz de jengibre
- 1 anís estrellado
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Retirar la membrana del costillar, secar bien y reservar.
2. En una licuadora colocar el resto de los ingredientes junto con una taza de agua y procesar bien.
3. Bañar el costillar con la mezcla anterior y dejar marinando durante un mínimo de 2 horas.
4. Calentar el grill a fuego medio, colocar el costillar en papel aluminio y

envolver bien, reservar la marinada.
5. Cocinar durante 1 hora por lado, abrir el papel aluminio, agregar el resto de la marinada y dejar durante 20 minutos más. Servir decorando con semillas de ajonjolí.



Costillas de la parte superior del costillar central del cerdo.

Short Ribs con vegetales asados

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 bandejas de **Costillas de Res Short Ribs de TOP BEEF**
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 cabezas de ajo partidas a la mitad

- 1 chile verde en rodajas gruesas
- 1 mazo de cebollines

PREPARACIÓN

1. Calentar el grill a fuego alto.
2. Salpimentar las short ribs y bañar con aceite de oliva, dejar en el grill durante 8 minutos por lado.
3. Colocar los vegetales en el fuego indirecto en el grill hasta que alcancen el término deseado.
4. Servir las short ribs de res con los vegetales asados.



Costillas de Res Short Ribs con marmoleado y especial para asados.





Pinchos de Solomito de Res en marinado de cerveza negra

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Solomito de Res de TOP BEEF**
- 1 cerveza negra
- 3 dientes de ajo en pasta
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharadita de comino molido
- 4 cucharadas de salsa inglesa
- 1 cucharadita de paprika
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cebolla morada
- 2 cebollines picados

PREPARACIÓN

1. Cortar el solomito de res en cubos grandes.
2. En un tazón colocar la cerveza negra, ajo, orégano, comino, salsa inglesa, paprika y aceite de oliva, salpimentar y mezclar bien, agregar el solomito hasta cubrir bien, dejar marinando durante 1 hora y 30 minutos.
3. Armar los pinchos entrelazando el solomito con trozos de cebolla, cocinar en un grill a fuego medio hasta alcanzar el término deseado.
4. Servir decorando con cebollín picado.



El Solomito de Res es un corte de carne con poca grasa, que se separa con toda facilidad del músculo.



Pinchos de Pork Belly con glaseado asiático

TIEMPO: 1 hora y 30 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Panceta de Cerdo Pork Belly de PROCARNE**
- 4 dientes de ajo machacados
- 2 hojas de laurel
- Sal al gusto
- 1 cebolla
- ½ taza de salsa hoisin
- ½ taza de salsa de ostras
- 1 raíz de jengibre rallada
- 3 cucharadas de aceite de ajonjolí
- 3 cucharadas de salsa soya
- 1 cucharada de azúcar mascabado

PREPARACIÓN

1. Cortar la pieza de pork belly en tiras

gruesas y colocar en abundante agua hirviendo con sal, ajo y laurel. Dejar cocinando durante 40 minutos.

2. Retirar del agua y partir en cuadros medianos al igual que la cebolla, reservar.

3. Para el glaseado, mezclar bien el resto de los ingredientes.

4. Armar los pinchos colocando intercalados los trozos de panceta y trozos de cebolla, bañar con el glaseado y cocinar en una parrilla caliente durante 10 minutos.

5. Volver a brochar con el glaseado y cocinar durante 10 minutos más, servir acompañado de chimichurri.



La Panceta de Cerdo Pork Belly contiene alta jugosidad por su grasa.

T-Bone de Cerdo con rub de chipotle y hierbas

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 4 Chuletas de Cerdo T-Bone de PROGCARNE
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de pasta de chipotle
- 1 cucharada de mostaza

- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 cucharadita de albahaca seca
- 1 cucharadita de tomillo seco

PREPARACIÓN

1. Salpimentar las chuletas por ambos lados, reservar.
2. Mezclar la pasta de chipotle con la mostaza, orégano, albahaca y tomillo.
3. Untar las costillas por ambos lados con la mezcla anterior.
4. Cocinar al grill durante aproximadamente de 8 a 10 minutos por lado, dejar reposar 5 minutos antes de servir.



Las Chuletas de Cerdo T-Bone son una pieza que reúne al lomo y el filete del cerdo.





*Este platillo
va perfecto con
unas Chuletas
Tamales.*

¡Listos para ACOMPañAR!

DISFRUTA DE CUATRO COMPLEMENTOS ELEGIDOS ESPECIALMENTE PARA REALZAR EL SABOR DEL CERDO. PREPARA TU MESA PARA SERVIR EL ASADO CON ESTOS VEGETALES FÁCILES DE COCINAR.

Edamames asados con menta y limón

TIEMPO: 25 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 20 vainas de edamames
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal al gusto
- 1 diente de ajo rallado
- 1 limón, su jugo
- ¼ taza de hojas de menta picadas
- ¼ taza de cilantro fino picado
- 2 cucharaditas de semillas de ajonjolí para servir

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón mezclar los edamames con el aceite de oliva, la sal y el ajo, cuidando que todos queden cubiertos.
- 2.** Llevar al grill o asador sobre una cacerola y asar de 4 a 5 minutos por cada lado, o hasta que su interior esté suave.
- 3.** Retirar y servir en un tazón, rociar con el limón, la menta, el cilantro y las semillas de ajonjolí. Servir.



Berenjena asada thai

TIEMPO: 35 minutos PORCIONES: 6

INGREDIENTES PARA LAS BERENJENAS

- 6 berenjenas medianas
- 1/3 taza de sal para deshidratar
- 4 tazas de agua para remojar
- 1 cucharada de fécula de maíz
- ½ taza de aceite vegetal

PARA EL MARINADO

- 5 dientes de ajo
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharadita de chile en polvo
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 cucharada de salsa soya
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharada de fécula de maíz
- Chile jalapeño en rodajas al gusto

PREPARACIÓN

1. Lavar, cortar en rebanadas y secar bien las berenjenas. Remojar las berenjenas en agua con sal, mantenerlas sumergidas de 15 a 20 minutos.
2. Retirar las berenjenas, secar bien y escurrirlas. Ya secas cubrir las con la fécula de maíz.
3. Mezclar los ingredientes del marinado en un tazón, remover hasta integrar todo.
4. Calentar la parrilla o el asador a fuego medio. Brochar con aceite la parrilla y adobar las berenjenas con el ajo y jengibre, bañar con aceite y colocarlas al grill. Voltear las berenjenas cada 3 minutos, hasta marcarlas por ambos lados y que estén suaves.
5. Brochar las berenjenas con el marinado y glasear por ambos lados. Retirar y servir con un poco de la salsa.





Pinchos de hongos en mantequilla con ajo

TIEMPO: 1 hora

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 libras de hongos cremini enteros
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ barra de mantequilla amarilla derretida
- 1 cucharada de salsa soya
- 3 dientes de ajo picados
- ½ cucharadita de romero finamente picado
- ¼ cucharadita de sal y pimienta
- Cantidad necesaria de pinchos de madera

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar los hongos con el resto de ingredientes y mezclar bien, dejar marinando durante 30 minutos.
- 2.** Colocar los pinchos de madera en agua durante 30 minutos.
- 3.** Armar los pinchos insertando un hongo a la vez, dejando en cada uno 5. Con el grill o asador ya caliente, cocinar de 2 a 3 minutos por lado.
- 4.** Retirar los pinchos y decorar con un poco de tomillo fresco al servir.



Ensalada de col y macarrones

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES PARA LA ENSALADA

- 1 paquete de pasta corta macarrones
- ½ repollo rallado
- 1 cebolla blanca finamente picada

- 2 tallos de apio finamente picados
- ½ cabeza de lechuga picada
- 1 chile morrón verde picado
- 2 zanahorias ralladas
- ¼ taza de nueces picadas

PARA EL ADEREZO

- 1 ½ tazas de mayonesa
- 1/3 taza de azúcar
- ¼ taza de vinagre de sidra
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta

PREPARACIÓN

- 1.** Cocinar los macarrones según las instrucciones del fabricante; colar y drenar para enfriar. Pasar a un tazón y mezclar con el resto de ingredientes.
- 2.** En otro tazón pequeño mezclar todos los ingredientes del aderezo. Bañar la ensalada con la mezcla y refrigerar por 1 hora antes de servir.

Embutidos **Guangolola**®

El Mejor
Complemento
para tus Comidas



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

 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CUENTE

 progcarne.com
 Embutidos
Guangolola

Refréscate con el SABOR A FRUTA

PRUEBA ESTAS RECETAS FÁCILES DE PREPARAR, OPCIONES
CON ALCOHOL Y SIN ALCOHOL PARA MITIGAR EL CALOR
DEL VERANO Y DEGUSTARLAS EN CASA.

Limonada con romero

TIEMPO: 30 minutos **PORCIONES:** 6

INGREDIENTES

- 2 tazas de agua
- 3 ramitas de romero, más para servir
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de miel
- 1 ¼ taza de jugo de limón, y en gajos para servir
- 6 tazas de agua fría
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En una cacerola, llevar a hervir las 2 tazas de agua; agregar el romero. Bajar el fuego y dejar hervir, tapado por 10 minutos.
- 2.** Retirar el romero, y agregar el azúcar y miel para remover hasta disolver. Pasar a un pichel y refrigerar por 15 minutos.
- 3.** Agregar el jugo de limón y el agua fría. Servir en vasos con hielo y agregar 1 ramita de romero y 1 gajo de limón.



Una opción refrescante
para disfrutar en una
tarde de parrillada.

Granita de mango y fresa

TIEMPO: 15 minutos **PORCIONES:** 6

INGREDIENTES

- 2 tazas de hielo
- 1 taza de mango en cubos y congelado
- 1 taza de fresas congeladas
- ½ limón, su jugo
- ½ cucharadita de endulzante líquido
- Agua la necesaria

PREPARACIÓN

- 1.** Agregar el hielo a la licuadora y granizar por 30 a 45 segundos.
- 2.** Añadir el mango, las fresas, el jugo de limón, el endulzante y la cantidad de agua necesaria para mezclar.
- 3.** Licuar de 30 a 45 segundos, o hasta que todo esté integrado.
- 4.** Probar para ver si hay que agregar más agua para dejar más líquida. Servir la mezcla en jarras y decorar con hojas de menta.



Mojito de mora

TIEMPO: 5 minutos PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 12 moras
- 3 limones en cuartos
- 6 cucharaditas de azúcar
- 6 ramitas de menta, sus hojas
- Hielo al gusto
- 6 shots de ron blanco
- Soda mineral la necesaria para servir

PREPARACIÓN

1. Dividir las moras, el limón y el azúcar en partes iguales en los seis vasos altos. Luego aplastar todo con un mortero, o una cuchara, para lograr que las frutas suelten sus jugos y se mezclen con el azúcar.

2. Colocar la mitad de las hojas de menta y aplastarlas una vez con las manos, así sueltan su sabor. Verter las hojas de menta a cada uno de los vasos, aplastar el resto de las hojas de menta y verter al resto de los vasos.

3. Agregar hielo al gusto a los vasos y agregar el ron. Remover y terminar de llenar con la soda mineral, mezclar de nuevo y servir con removedor.





Cerveza Margarita

TIEMPO: 10 minutos **PORCIONES:** 6

INGREDIENTES

- 1 taza de tequila
- 3 cervezas
- 1 taza de jugo de limón, y rodajas para servir
- Hielo al gusto
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar en un pichel grande hielo al gusto, tequila, el jugo de limón y la cerveza. Reservar refrigerado.
- 2.** Escarchar con sal y limón los bordes de las copas para Margarita. Añadir el contenido del pichel a las copas.
- 3.** Servir con las rodajas de limón en cada copa.



EL POLLO GRANDE Y RENDIDOR



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

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



2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE



progcarne.com



POR CHEF
LAURA
MORALES

8 FORMAS DE INTENSIFICAR

el sabor de tus
carnes al grill



*Las salsas y
chutneys son
esenciales de las
carnes a la parrilla.*

Para disfrutar de un buen asado, depende de los elementos que vas a utilizar. Claro está que un corte de calidad, el marinado y los tiempos de cocción son importantes, pero también lo es la salsa o chutney con el que se sirva. Estos acompañantes de las carnes de nuestros asados, pueden convertir una comida normal en una fenomenal. Ya sea para acompañar un asado de carne de cerdo o de res, las salsas y chutneys aportan frescura, picante y dulzura a tus comidas. Por eso te compartimos estas recetas perfectas para hacer en casa y disfrutar junto a la parrilla.

1. Chutney de cebolla picante

Colocar 8 chiles habaneros maduros en un comal y tatemar hasta oscurecerse y comiencen a pelar. Ya fríos, pelar y retirar el tallo y semillas, picar en trocitos. Cortar 2 cebollas rojas en medias lunas y picar finamente 1 ramita de romero. En una sartén con aceite de oliva a fuego medio, sofreír la cebolla, romero y 2 hojas de laurel, sazonar con 1 raja de canela y salpimentar al gusto. Cocinar hasta que se caramelice, añadir el chile habanero, ½ tz. de azúcar morena y 1 tz. de vinagre balsámico y sazonar al gusto. Servir.



2. Salsa de cilantro y menta

En un procesador colocar 1 tz. de hojas de menta, 1 tz. de hojas de cilantro, jugo de 1 limón, un chorro de aceite de oliva, sal, pimienta y sal de ajo al gusto. Procesar hasta obtener una pasta suave, al momento de servir agregar un poco de chile en hojuelas.

3. Pico de gallo brasileño

Sazonar 1 tomate grande cortado en cubitos con 1 cdita. de sal, y colar su líquido. En un tazón mezclar el tomate, ½ cebolla roja picada, ½ chile verde picado, ½ chile morrón rojo, 2 cdas. de cilantro y perejil picado junto a 1 cda. de vinagre blanco, 1 cda. de aceite de oliva extra virgen y sazonar al gusto con sal y pimienta. Reservar por 30 minutos antes de servir.



4. Chutney de mango

Pelar 2 mangos medio maduros y cortar en cubos. Picar 2 dientes de ajo y 1 chile pico de pájaro sin semillas. Agregar 2 tzs. de vinagre de vino blanco y ¼ tz. de azúcar a una olla a fuego medio, remover hasta disolver y romper hervor. Incorporar a la mezcla ya tibia, 1 cdita. de cominos, 1 cdita. de cardamomo en polvo y 1 de semillas de cilantro. Agregar el mango en cubos y mezclar, sazonar con sal al gusto y 1 cdita. de jengibre, dejar hervir, retirar y servir.

5. Salsa picante thai

Combinar 10 chiles ojo de pájaro picados junto a 4 dientes de ajo finamente picados, ¼ tz. de salsa de pescado asiática, ½ tz. de azúcar morena, 3 cdas. de vinagre blanco, 2 cdas. de jugo de limón, mezclar y reservar en un recipiente hermético. Servir fría.

6. Salsa de tomate y ajo

Picar 8 dientes de ajo pelados junto a 8 tomates. Poner a hervir en una olla con agua 15 mins., retirar y dejar enfriar. Llevar a la licuadora y triturar en una pasta. Poner a tostar en una sartén 1 cdita. de semillas de mostaza y al reventar, agregar la pasta de tomate con 1½ cditas. de sal, cocinar hasta espesar. Picar cilantro y añadir al gusto,



agregar 1 cdita. de chile en polvo y 1½ cditas. de azúcar y mezclar todo. Servir.

7. Chutney de melocotón especiado



Colocar 18 melocotones maduros ya cortados por la mitad y sin semillas en una parrilla caliente por el lado de la piel, hasta que el interior esté suave. Retirar y dejar enfriar, para luego pelar la piel. Tatemar en la misma parrilla 2 chiles picantes rojos, hasta oscurecer, dejar enfriar y pelar. Picar 3 cebollas rojas y 1 pedazo de jengibre, también picar 5 hojas de laurel. Colocar en una olla caliente 1½ cdita. de semillas de cominos y 3 dientes de ajo, ya tostados retirar y triturar en un mortero hasta obtener una pasta. Agregar aceite de oliva a la olla y sofreír la cebolla, jengibre y laurel hasta caramelizar. Cortar en cubos los melocotones al igual que los chiles. Incorporar ambos a la olla junto con ½ tz. de vinagre de sidra, 2 cdas. de azúcar morena, sal, pimienta y un poco de agua. Llevar a hervir y dejar consumirse por 40 mins., servir fría.



8. Guasaca

Colocar en la licuadora 2 aguacates hass maduros sin semilla en cuadros, 1 cebolla en cuartos, 1 chile verde en trozos, 1 jalapeño sin semillas en trozos, 2 dientes de ajo, cilantro, ½ tz. de cilantro picado, ¼ tz. de perejil picado, ¼ tz. de vinagre blanco y 1 cda. de jugo de limón. Triturar todo hasta obtener una sola mezcla, e ir agregando poco a poco 1/3 tz. de aceite de oliva, procesar hasta obtener una salsa suave, salpimentar al gusto y servir.

PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

Cortes Premium Empacados en Atmósfera Modificada



Escanea el código
y conoce más sobre esta
tecnología de empaque



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

 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

 2580-1525
SERVICIO AL CUENTE
 progcarne.com

Progcarne


EL SABOR ÚNICO DE PROGCARNE

CONOCE TODA LA GAMA DE PRODUCTOS DE CALIDAD QUE PUEDES DISFRUTAR DE CERDO Y DE RES PARA ESTE VERANO.

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 empaquetado 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 de grasa y alto en proteínas. Su empaque permite conservar mejor sus jugos naturales, volviéndolo más sabroso.



Matambre tipo Arrachera

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



Bistec de Cerdo

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

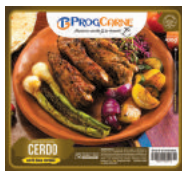
Esta opción de chuleta de cerdo tiene la forma de su corte parecido a la de un hacha, que hace alusión a su nombre Tomahawk, que utilizaban ciertos pueblos indios en América del Norte. Es una chuleta con hueso, su marmoleo le confiere un gran sabor y una jugosidad excepcional en su carne.



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 típico. Deliciosa carne de cerdo cortada en tiras tipo asar.

✓ Recomendada para cocinar al carbón.



Sabor Barbacoa

Se destaca el tomate y las especias deshidratadas como la cebolla, ajo, pimienta y paprika, combinados con un ligero sabor 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.

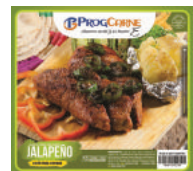
✓ Perfecta para el grill o para hacer a la sartén.



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 una 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 Cervecerero 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.



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.

Carne Chorzada

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



Ahumados



Costilla Ahumada

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



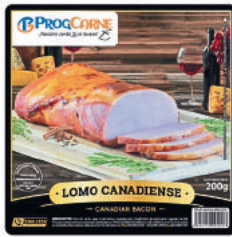
Lomo de Cerdo Ahumado

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



Chuleta Ahumada

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



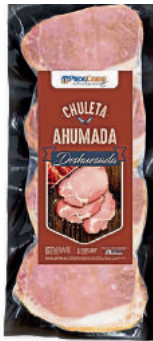
Lomo Canadiense

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

Chuleta Ahumada Deshuesada

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

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



Costilla de Cerdo



Costilla de Cerdo St. Louis

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

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.

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.



Extremefino

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 baleadas.



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.

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 soffritos 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.



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.



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.



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



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 Hamburguesa de Res

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



Bistec de Res

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



Medallón de Lomo de Res

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



Puyazo de Res

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



Solomito de Res

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



Carne de Res en Trocitos

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



Fajitas de Res

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



Churrasco de Res

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

EMBUTIDOS
La Julia

La mejor opción para tus
Bocadillos



Adquiere en las
principales salas de ventas



2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE



progarne.com

ENVÍO GRATIS

COMPRA DESDE CASA CUANDO LO DESEES

