

Sabores[®]

La guía máxima de la carne

**Cocina
práctica**

RECETAS PARA
SEGUIR COMIENDO
EL CERDO HORNEADO

Paso a paso

¡CREA TU PROPIA
TABLA DE JAMONES
Y QUESOS!
FÁCIL Y RÁPIDO.

EL SABOR QUE UNE
A LA FAMILIA
ESTA NAVIDAD

*RECETAS, IDEAS Y TRADICIONES
QUE LLENAN LA MESA DE
MOMENTOS INOLVIDABLES*



EDICIÓN Nº19
NOVIEMBRE 2025 - L 30.00
WWW.PROGCCARNE.COM



7 424110 103155


GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL



PROG CARNE
¡Nuestro cerdo *Si* es bueno!

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

Progcarne


PARA ENTRETENER

BOQUITAS PARA PICAR

Cuatro opciones prácticas para abrir la ante sala a las celebraciones en familia.

Páginas 15 -19

COCINA PRÁCTICA

IDEAS FÁCILES PARA EL RECALENTADO

Sigue disfrutando de la pierna o jamón que sobró de la cena, para almuerzos o desayunos.

Páginas 22 -26

PASO A PASO

¡ARMA TU PROPIA TABLA DE QUESOS!

Disfruta de los jamones de Embutidos de GUANGOLOLA y sorprende a tus invitados.

Páginas 20 -21



MANOS A LA CACEROLA

SABORES FESTIVOS CON CERDO Y POLLO

Más de 17 recetas para preparar en casa, con cortes de temporada y opciones ligeras.

Páginas 28 -38



MAESTRO ROSTICERO

18 RECETAS PARA LA NAVIDAD EL CERDO Y LOS RELLENOS VAN DE LA MANO, PRUÉBALAS TODAS.

PÁGINAS 40 - 60

Sabores®
Una publicación exclusiva de

GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº 19 NOVIEMBRE 2025

Valor L.30.00

DIRECCIÓN PROG CARNE

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

Presidente Flavio Tinoco Díaz

Gerente General José Eduardo Tinoco
Marinakys

Director Flavio Enrique Tinoco Marinakys

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



Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROCARNE**
delivery
delivery.procarne.com

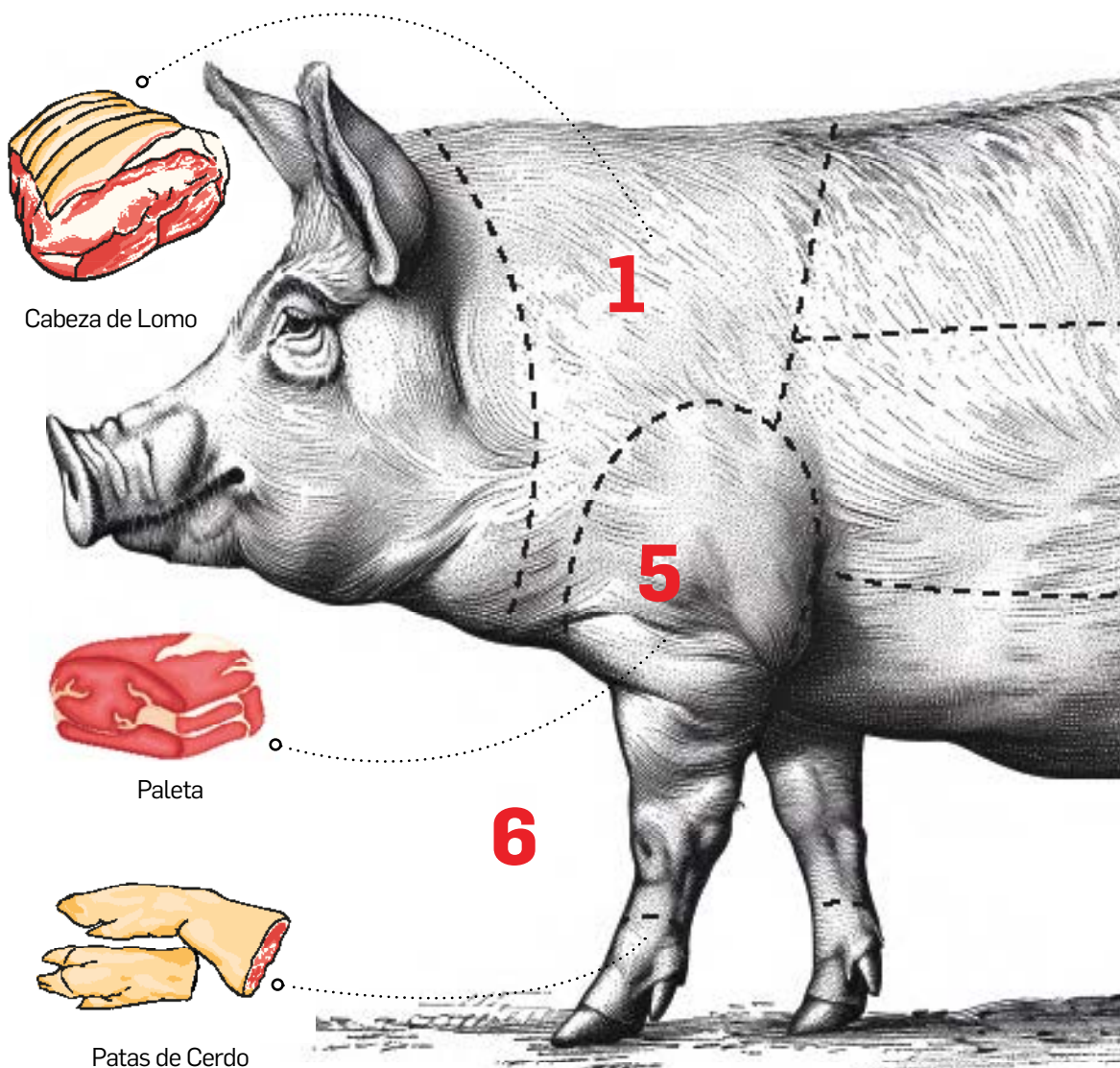
 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE
 procarne.com

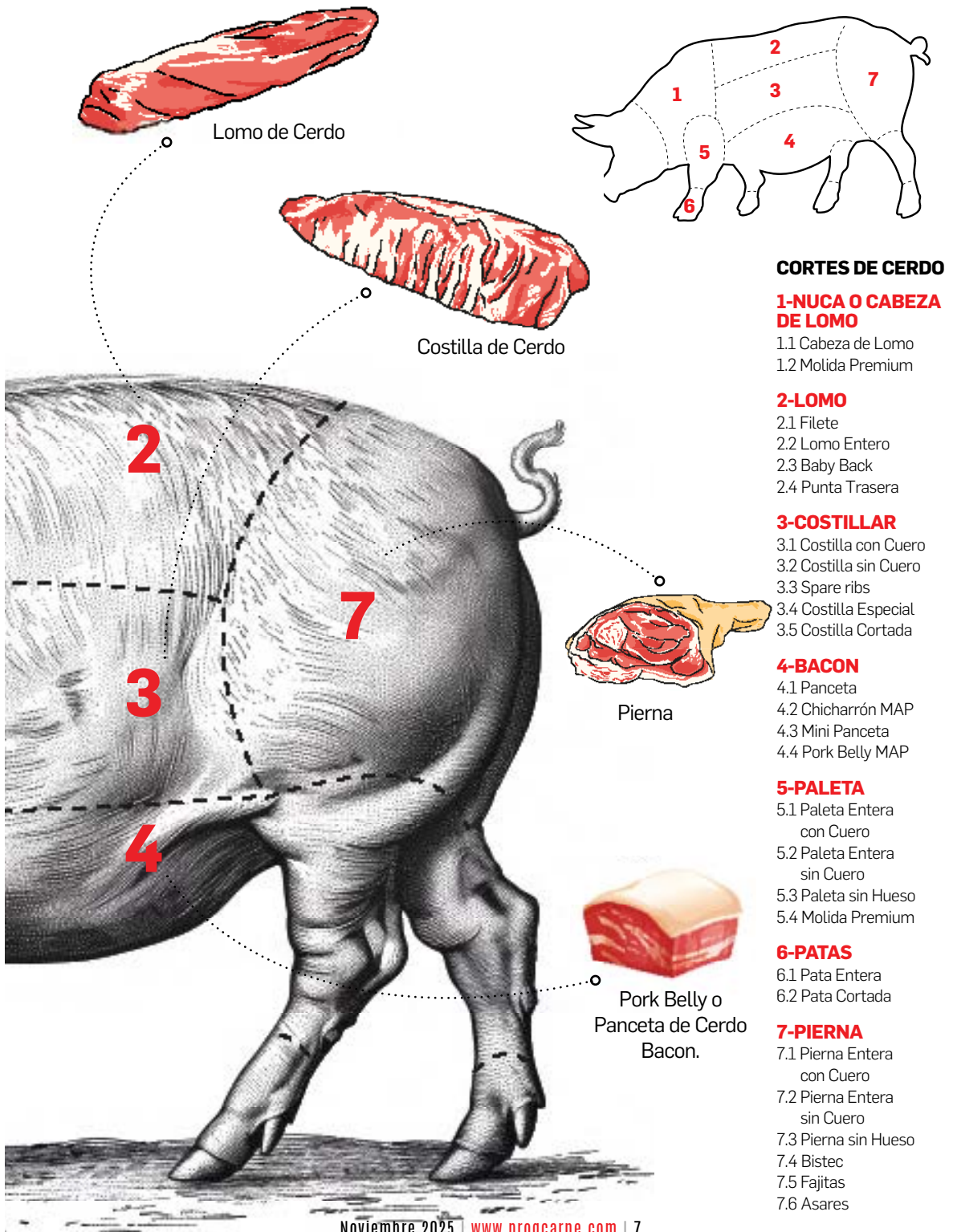


Procarne


El despiece del cerdo y CORTES PRINCIPALES

Descubre la variedad de sabor y de cortes que ofrece el cerdo. Desde **PROGCARNE** aprovechamos cada pieza del cerdo, para mostrar cortes de calidad y con una diversidad de preparaciones.





CORTES DE CERDO

1-NUCA O CABEZA DE LOMO

- 1.1 Cabeza de Lomo
- 1.2 Molida Premium

2-LOMO

- 2.1 Filete
- 2.2 Lomo Entero
- 2.3 Baby Back
- 2.4 Punta Trasera

3-COSTILLAR

- 3.1 Costilla con Cuero
- 3.2 Costilla sin Cuero
- 3.3 Spare ribs
- 3.4 Costilla Especial
- 3.5 Costilla Cortada

4-BACON

- 4.1 Panceta
- 4.2 Chicharrón MAP
- 4.3 Mini Panceta
- 4.4 Pork Belly MAP

5-PALETA

- 5.1 Paleta Entera con Cuero
- 5.2 Paleta Entera sin Cuero
- 5.3 Paleta sin Hueso
- 5.4 Molida Premium

6-PATAS

- 6.1 Pata Entera
- 6.2 Pata Cortada

7-PIERNA

- 7.1 Pierna Entera con Cuero
- 7.2 Pierna Entera sin Cuero
- 7.3 Pierna sin Hueso
- 7.4 Bistec
- 7.5 Fajitas
- 7.6 Asares



PROGCARNE: INNOVAR ES PARTE DEL ADN

COMO MOTOR DE CRECIMIENTO,
LA CREACIÓN DE NUEVOS
PRODUCTOS CÁRNICOS ES
NUESTRA PRIORIDAD

Es temporada de probar sabores, recetas y compartirlas. Y la familia de productos de **PROGCARNE**, da la bienvenida a nuevas opciones de pancetas para preparar tus boquitas favoritas, y también nuevos marinados en carne de res de **TOP BEEF** y de cerdo de **PROGCARNE**. Conócelos e inclúyelos desde ya en tus preparaciones para reuniones, y al recibir a la familia en esta temporada de fiesta.

Belly Bites

La panceta de cerdo en mini bocados con un sabor único, para lograr una textura crujiente por fuera. Cortada en trozos prácticos, lista para cocinar directamente en la air fryer. Disponible en presentación de 454 gramos y 680 gramos.



Para más información sobre estos nuevos productos visita la página de PROGCARNE, www.progcarne.com y su sitio de pedidos en línea www.delivery-progcarne.com



Asar de Cerdo Tex-Mex

Corte de cerdo sazonado con una mezcla de chiles, ajo, comino y otras especias típicas, lista para cocinar de **PROGCARNE**. Este producto es ideal para la preparación de tacos, fajitas o servirla en tablas para picar.



Asar de Res Tex-Mex

TOP BEEF trae este corte selecto de res marinado al estilo Tex-Mex, listo para asar. Su textura jugosa y suave garantiza calidad. Perfecta para servirla en fundidos de queso o como opción de picadero.

Mini Chicharrón

Uno de los productos estrella y recién lanzados de la marca **PROGCARNE**. El **Mini Chicharrón** es un corte de cerdo con piel y grasa, que al freírlo queda con una textura suave y crocante. Viene en presentación de 10 unidades para disfrutar frito en sartén o en la freidora de aire.



French fries

Las papas fritas cortadas a la francesa Golden Phoenix, son ese complemento ideal que acompaña tus recetas favoritas. Listas para freír, te ofrecen esa crocancia perfecta en cada papita.

LA FUERZA DE PROGCARNE ESTÁ EN SU GENTE

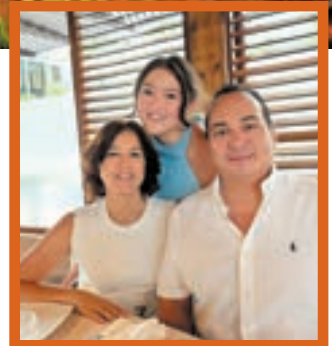


SAN PEDRO SULA

Restaurante Tradiciones

Para el equipo de Tradiciones Restaurante, formar parte de la familia **PROGCARNE** representa un eslabón clave en la calidad que ofrecen a sus comensales. Ser proveedor de la materia prima que da vida a sus platillos, es motivo de orgullo y un factor determinante para mantener el sabor y la excelencia que los distingue. El restaurante valora profundamente el servicio y respaldo que reciben de **PROGCARNE**. La constancia en la calidad de los productos, brinda la confianza necesaria para cumplir con las altas expectativas de sus clientes, quienes reconocen en cada plato el compromiso compartido por ambas marcas hacia la excelencia. Entre los aspectos que más destacan de la carne de cerdo de

PROGCARNE, está su auténtico sabor criollo, un producto nacional, siempre fresco y listo para ser preparado. Esa frescura es el sello que permite a Tradiciones mantener el equilibrio perfecto entre tradición y calidad en su cocina. Asimismo, el equipo de Tradiciones resalta la versatilidad y consistencia de los productos **PROGCARNE**, los cuales se adaptan a diversas recetas sin perder su sabor característico. Esta confiabilidad se convierte en motivo de orgullo, pues les permite ofrecer experiencias gastronómicas memorables a familiares, amigos y clientes. De esta manera, reconocen que la certificación, inversión e innovación constante en los procesos de **PROGCARNE**, son los pilares que transmiten confianza y seguridad al consumidor. Para Tradiciones Restaurante, estos valores junto con la rapidez del servicio, la variedad de productos y la calidad reflejan el compromiso diario de una alianza construida sobre la excelencia y el respeto mutuo.



LA REVISTA SABORES DE
PROGCARNE RECONOCE
A LOS COLABORADORES
QUE, CON ESFUERZO
Y DEDICACIÓN,
CONTRIBUYEN AL
CRECIMIENTO DE LA
EMPRESA, Y LA CALIDAD
DE CADA PRODUCTO.

En **PROGCARNE** se ofrecen productos cárnicos de alta calidad, elaborados bajo rigurosos estándares de inocuidad y cumpliendo con las normativas más exigentes del sector. La empresa se caracteriza por su constante innovación en formatos y presentaciones, así como por un servicio excepcional que garantiza entregas puntuales y procesos de compra ágiles. Su filosofía se fundamenta en tres pilares esenciales: calidad inigualable, innovación continua y excelencia en el servicio, principios que han posicionado a **PROGCARNE** como un referente en el mercado nacional. La revista Sabores de **PROGCARNE** dedica este espacio a destacar el papel de sus colaboradores, verdaderos protagonistas de la familia **PROGCARNE**. Gracias a su compromiso, profesionalismo y pasión, la empresa fortalece cada día su presencia en el país, reafirmando su propósito de producir y comercializar productos cárnicos de alto estándar, mientras impulsa el desarrollo sostenible de las comunidades hondureñas.

OLANCHO

Inversiones Mavok

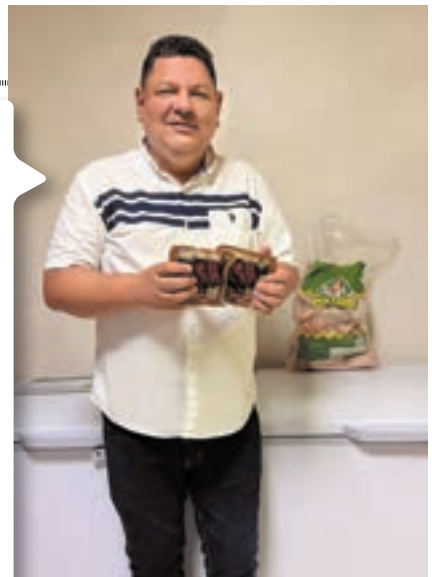
Para Dixie Omar Canales, formar parte de la familia **PROGCARNE** significa integrarse a una empresa que valora la calidad tanto como el bienestar de su gente. Destaca que ser parte de esta red representa compromiso, colaboración y orgullo compartido, ya que cada esfuerzo contribuye a llevar al consumidor productos premium que reflejan la esencia de la marca.

Canales resalta el compromiso constante con la excelencia que caracteriza a **PROGCARNE**, una cualidad que motiva a sus aliados a trabajar con responsabilidad y pasión. Saber que la marca goza de la confianza del mercado impulsa a cada colaborador a mantener los más altos estándares de servicio, garantizando satisfacción y respaldo en cada entrega.

Para él, la diferencia de la carne de cerdo de **PROGCARNE** radica en el cuidado de todo el proceso: desde la selección de los animales hasta

el manejo, empaque y distribución. Esta atención meticulosa asegura productos frescos, inocuos y con un sabor superior, atributos que distinguen a la empresa frente a otras del sector.

Compartir los productos de **PROGCARNE** con familiares y amigos es, para Canales, motivo de orgullo. Afirma que cada pieza representa seguridad, nutrición y sabor, y que ofrecerlos en su mesa es sinónimo de confianza. "Cuando uno comparte **PROGCARNE**, comparte calidad", expresa convencido de la consistencia que la marca mantiene en cada detalle. Finalmente, destaca que el valor que más refleja en su labor diaria es el compromiso. A través de su trabajo responsable y dedicado, busca fortalecer la reputación de **PROGCARNE** como una empresa confiable, innovadora y cercana a su gente. Su vínculo con la marca es, sin duda, una muestra del espíritu colaborativo que impulsa el crecimiento conjunto entre **PROGCARNE** y sus aliados en todo el país.



EL PROGRESO

Chicharronera El Chanco en Vivo

Con una trayectoria marcada por la pasión y la constancia, Pablo Orellana, de la Chicharronera El Chanco en Vivo en El Progreso, ha encontrado en **PROGCARNE** un aliado estratégico que comparte sus valores de calidad, confianza y compromiso. Para él, formar parte de la gran familia **PROGCARNE** representa un orgullo y una oportunidad de crecimiento mutuo, que ha permitido fortalecer su negocio y mantener la preferencia de sus clientes a lo largo de los años. Orellana destaca el profesionalismo y la atención al cliente que caracterizan a **PROGCARNE**, así como la seriedad con la que la empresa maneja cada aspecto de su operación. La calidad de los productos cárnicos que ofrece, ya procesados y listos para la venta, garantiza un estándar superior que respalda la reputación de los negocios que confían en la marca. En el restaurante, la carne de cerdo de **PROGCARNE** se distingue por su frescura, su sabor

inigualable y sus altos niveles de higiene, factores que aseguran una experiencia excepcional para el consumidor final. Estos atributos se reflejan directamente en los platillos que ofrece a sus clientes, quienes reconocen la excelencia como un sello constante.

Entre los valores que más aprecia al trabajar con **PROGCARNE** se encuentran la frescura, la higiene y la accesibilidad en los precios, cualidades que considera esenciales para mantener la confianza de su clientela. Pablo Orellana comparte con orgullo los productos de la marca con familiares, amigos y clientes convencido de que cada corte refleja la dedicación y el compromiso de una empresa que cuida cada detalle. Finalmente, Orellana resalta que la confianza y seguridad que **PROGCARNE** transmite se deben al manejo responsable del producto y a la eficiencia de sus procesos, que garantizan que cada entrega llegue en óptimas condiciones. "**PROGCARNE** es sinónimo de calidad y confiabilidad", expresa, reafirmando su satisfacción de colaborar con una marca que impulsa el desarrollo del sector. cárnico hondureño.



EL VALOR DE PROGCARNE: CONFIANZA Y TRADICIÓN

01 Sus pilares

La empresa mantiene sus raíces en lealtad, el respeto y el compromiso. Hoy, con más de 700 colaboradores, **PROGCARNE** es un referente en el sector cárnico.

02 Orgullo generacional

PROGCARNE ha crecido por el esfuerzo de familias hondureñas comprometidas con la excelencia, que generación tras generación fortalecen esta cultura.

ENTREVISTA:

CHEF HERNANDO MORENO: TRADICIÓN, SABOR Y TALENTO



El reconocido chef colombiano Hernando Moreno lidera la producción gastronómica de la edición de noviembre de la revista **Sabores de PROGCARNE**, una entrega especial que celebra la calidad de los productos nacionales y el espíritu de la Navidad hondureña. Hernando Moreno descubrió su pasión por la cocina después de estudiar odontología. Buscaba una profesión que le permitiera estar más cerca de las personas, y la encontró entre aromas, sabores y tradición. Desde su llegada a Honduras en 1993, ha sido un embajador del talento culinario, uniendo lo mejor de Colombia y Honduras en propuestas que exaltan los ingredientes locales. "El folclore, la biodiversidad y la calidez humana de Honduras me inspiraron desde el primer día. Aquí encontré una gastronomía rica y auténtica, con un potencial enorme", afirma el chef.

FORMADOR DE GENERACIONES Y EMBAJADOR DEL SABOR

Su Gastronomía de Alta Escuela ha formado a cientos de profesionales, muchos de los cuales lideran hoy los mejores restaurantes del país. "Más que cocineros, formamos emprendedores capaces de transformar su entorno", destaca Moreno, quien también dirige el restaurante-escuela Ave María, un espacio de aprendizaje y creatividad culinaria. Su experiencia internacional le ha valido importantes reconocimientos, entre ellos el Premio Estrella Internacional

a la Calidad, símbolo de su compromiso con la excelencia y la formación integral.

SABORES DE NAVIDAD CON EL SELLO DE PROGCARNE

Para esta edición de noviembre de Sabores, Moreno presenta una propuesta que fusiona la calidad de los productos cárnicos de **PROGCARNE** con la innovación de recetas. "Trabajamos con **PROGCARNE** porque sus productos garantizan autenticidad, calidad y procesos ejemplares.



En su escuela Hernando Moreno, Gastronomía Alta Escuela, el chef de corazón hondureño, comparte su sazón con los alumnos.

Es un orgullo colaborar con una marca que eleva el nombre de Honduras", afirma. La selección de platillos para esta edición refleja la esencia de la temporada: compartir, recordar y disfrutar en familia. "La Navidad nos conecta con los sentimientos más hermosos; quise que cada receta transmitiera ese calor humano", comenta el chef. "La única manera de avanzar es apoyando lo nuestro: el talento de **PROGCARNE**, los productos nacionales y nuestra identidad gastronómica. Desde la cocina podemos construir patria y orgullo hondureño" concluye Moreno.

SALUDO NAVIDEÑO

DON FLABIO TINOCO

FUNDADOR
DE PROGCARNE



La Navidad es una de las épocas más especiales del año. Para mí, representa alegría, unión familiar y, sobre todo, esperanza. Es el momento en que recordamos el nacimiento del Salvador del mundo y celebramos junto a nuestras familias los lazos que nos unen. En **PROGCARNE** vivimos esta temporada con ese mismo espíritu: con gratitud por lo recibido y con entusiasmo por seguir sirviendo a las familias hondureñas que confían en nosotros. El espíritu navideño también se refleja en nuestros valores y en la forma en que trabajamos cada día. En mi niñez, en Yoro, recuerdo cómo toda la comunidad se reunía alrededor del fogón para preparar la pierna de cerdo, un platillo tradicional que llenaba de aromas y alegría los hogares. Esas raíces sencillas y auténticas siguen vivas en **PROGCARNE**: la dedicación, el esfuerzo en familia y el orgullo de

compartir alimentos que forman parte de nuestras tradiciones. Esta época nos inspira a reforzar nuestro compromiso con nuestros clientes y con la comunidad. Cada pierna, costilla, lomo navideño, jamón o cualquier producto que elaboramos, busca llevar bienestar y satisfacción a la mesa hondureña. En Navidad, ese compromiso se vuelve aún más especial: trabajamos con empeño para ofrecer productos pensados para compartir y unir. También es un momento para reflexionar sobre nuestro recorrido durante este 2025. Ha sido un año de retos y logros, y esta temporada nos invita a agradecer por lo alcanzado y a enfocarnos en lo verdaderamente importante: la calidad de lo que hacemos, el servicio que brindamos y las relaciones que construimos con quienes forman parte de **PROGCARNE**. A través de nuestros productos navideños buscamos

fortalecer la cercanía con nuestros clientes. Sabemos que cada pierna horneada, cada embutido o platillo preparado con cariño forma parte de momentos únicos en los hogares. Ese es el mayor orgullo que podemos tener como empresa: ser parte de las celebraciones de nuestro país. Dios ha sido bueno con nosotros y la Navidad nos recuerda que dependemos unos de otros. El éxito de la empresa es también el éxito de cada empleado, cada familia y de cada aliado. Hoy somos más de 800 colaboradores que, con su esfuerzo diario, hacen posible que **PROGCARNE** siga siendo una empresa de orgullo nacional. A nuestros clientes, proveedores, colaboradores y amigos les deseo una Navidad llena de bendiciones, unión y esperanza.

**¡Feliz Navidad y
próspero Año Nuevo!**

¡PARA PICAR Y DISFRUTAR JUNTOS!

TODA FIESTA ESTÁ INCOMPLETA SIN UNAS BUENAS BOQUITAS
PARA INICIAR. PROGCARNE TIENE UNA VARIEDAD DE
PRODUCTOS PERFECTOS PARA DARLE A TUS INVITADOS UNA
PROBADITA DE LO QUE HAS PREPARADO PARA RECIBIRLOS.



Mini tacos chinos de Fajitas al Pastor

TIEMPO: 40 minutos

PORCIONES: 20

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Fajitas al Pastor de PROGCARNE**
- 3 cucharadas de salsa soya
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- 1 paquete de masa para rollitos primavera
- Aceite vegetal, lo necesario

PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite a fuego medio saltear las fajitas, agregar la salsa soya y el jengibre, mezclar bien y cocinar durante 8 minutos.
2. Retirar la carne de la sartén y picar en trozos pequeños.
3. Para armar los tacos chinos, en cada lasca de masa colocar una cucharada de la carne picada en una esquina, enrollar un par de veces y cerrar en forma de sobre, sellar las puntas con una pincelada de agua para que se peguen.
4. Freír en aceite bien caliente hasta que estén dorados y servir con la salsa de elección.



Las Fajitas al Pastor de PROGCARNE son una carne de cerdo cortada en fajitas finas y condimentadas con especias para darle un delicioso sabor al Pastor, ya listas para preparar.

Para acompañar

Cerveza, vino o mezcal

Los mini tacos chinos van muy bien con cervezas rubias o afrutadas. El vino rosado seco también es opción y los cócteles con mezcal.

Tiras de Cerdo al sésamo

TIEMPO: 20 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Fajitas de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- 3 dientes de ajo en pasta
- 1 cucharadita de jengibre rallado
- Sal y pimienta, lo necesario
- 2 cucharadas de aceite de sésamo
- Aceite vegetal lo necesario
- 2 cucharadas de semillas de sésamo
- Chiles guindilla al gusto

PREPARACIÓN

1. Colocar en un tazón las fajitas de cerdo, condimentar con ajo, jengibre, sal, pimienta y aceite de sésamo, mezclar bien.
2. En una sartén con $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal freír las fajitas, agregar las semillas de sésamo y chiles guindilla al gusto, mezclar y retirar cuando esté dorado y un poco crujiente. Servir.



Las Fajitas de Cerdo MAP de PROGCARNE son un corte fino en fajitas, ideal para tacos. También puedes prepararlas salteadas, como esta receta para boquitas o en un guiso.

Para acompañar

Vinos tintos o rosados secos

Como opción están los vinos Tempranillos, Pinot Noir o un rosado seco. Todos resaltan el sabor del sésamo con el cerdo.

Crostini de Filete de Cerdo

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

- ½ paquete de Filete de Cerdo MAP de PROG CARNE
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cucharadita de comino en polvo
- Tomillo al gusto
- Aceite de oliva, lo necesario
- Queso brie, lo necesario
- Mermelada de frutos rojos, la necesaria
- 12 galletas crostini

PREPARACIÓN

1. Condimentar el filete de cerdo con sal, pimienta, comino y tomillo.
2. En una sartén con aceite de oliva, dorar el filete por ambos lados y dejar cocinar hasta que esté bien cocido.
3. Cortar el filete en lascas finas y reservar caliente.
4. Para montar, colocar en cada galleta crostini un poco de carne del filete de cerdo, un pedazo de queso brie y una cucharadita de mermelada de frutos rojos, servir.



El Filete de Cerdo de PROG CARNE es un corte magro del lomo del cerdo, conocido como solomillo, libre de grasas casi en su totalidad.

Para acompañar

Tintos, blancos y espumosos

Este crostini hace un maridaje perfecto con bebidas como el vino tinto afrutado, espumantes rosados y Prosecco rosé.

Rollitos de Jamón Bavaria con relleno de queso y frutos secos

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 12

INGREDIENTES

- 1 paquete de queso crema
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 2 cebollines picados
- 1 taza de frutos secos picados
- 1 paquete de **Jamón Bavaria de EMBUTIDOS GUANGOLOLA**

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar el queso crema, agregar sal de ajo, pimienta y cebollines, mezclar bien.
2. En cada lasca de jamón colocar un poco de queso crema y esparcir bien, agregar frutos secos y enrollar, repetir el proceso con todos los ingredientes y refrigerar los rollos por 20 minutos.
3. Retirar los rollitos de la refrigeradora y cortar en rodajas, servir.



El Jamón Bavaria de Embutidos GUANGOLOLA es elaborado con carnes bien seleccionadas para obtener un producto de calidad y con verdadera carne de cerdo.

Para acompañar

Vinos y spritz

Para esta boquita elige una bebida que contraste, como un Prosecco, brut, vino Sauvignon blanco, rosado seco o un cóctel con un spritz.



¡ES HORA DE CELEBRAR!

EN CADA CELEBRACIÓN DE LAS EPOCAS FESTIVAS, LAS BOQUITAS SON TAN IMPORTANTES COMO LA CENA. POR ESA RAZÓN TE COMPARTIMOS ESTA IDEA PRÁCTICA DE CÓMO ELABORAR UNA TABLA DE QUESOS Y JAMONES PARA IMPRESIONAR A TODOS.



TABLA BAVARIA CON QUESOS

PORCIONES: 8
TIEMPO: 18 minutos

INGREDIENTES:

EMBUTIDOS

- ½ **libra** de prosciutto, en finas rebanadas
- ½ **libra** de Jamón Cubano de **EMBUTIDOS GUANGOLOLA**
- ½ **libra** de Jamón Virginia de **EMBUTIDOS GUANGOLOLA**
- ¼ **libra** de Mortadela de **EMBUTIDOS GUANGOLOLA**

QUESOS

- ½ taza de queso gouda o cheddar, en cubos
- ½ taza de queso brie o camembert, en triángulos

EXTRAS

- 1 taza de uvas verdes y moradas
- ½ taza de aceitunas verdes rellenas
- 2 cucharadas de aceite de oliva con hierbas
- ¼ taza de nueces partidas
- ¼ taza de almendras tostadas
- Pan en rebanadas o en palitos
- 2 cucharadas de miel opcional



1

Organizar las carnes

Comienza a enrollar el prosciutto en tres partes. Luego dobla las rebanadas de jamones, y la mortadela en cuatro partes, como si fuese un pañuelo.

Marinar aceitunas

Marinar las aceitunas con aceite aromatizado con hierbas como orégano, tomillo y romero seco, reservar.

2



3

Cortar el queso duro

Cortar el queso gouda en finas rebanadas y luego en rectángulos. Si se quiere agregar un Edam o un parmesano, córtalos en cuadros.

Colocar embutidos

Comienza a ordenar el prosciutto, jamón cubano y bavaria en forma de círculo a un extremo de la tabla, agrupando y logrando contrastes de colores entre ellos.

4



5

Cortar el queso suave

Cortar el queso brie, para evitar sobre manipularlo, proceder a colocar en el otro extremo inferior de la tabla, junto con el gouda.

Toque de dulce

A los quesos brie y parmesano, puedes derramar un poco de miel, para realzar más su sabor.

6



7

Terminar con los extras

Colocar las uvas, nueces y almendras entre los espacios libres. Agregar los acompañantes de aceitunas y panes alrededor. Puedes añadir unos dátiles secos.



SÁCALE PROVECHO AL RECALENTADO

NO TE PREOCUPES POR LO QUE TE QUEDÓ DEL JAMÓN O DE LA PIERNA HORNEADA PARA LA CENA DE NAVIDAD. CON EL SABOR DE LOS PRODUCTOS DE TEMPORADA DE PROG CARNE, TE DAMOS IDEAS PERFECTAS PARA APROVECHAR TODO EL CERDO.

1

DESAYUNO CON EL RESTANTE DE LA FIESTA

Aprovecha el recalentado navideño preparando unos deliciosos croissants rellenos con **Jamón Espiral de PROGCARNE**. Son una opción crujiente y perfecta para un desayuno o brunch con sabor a fiesta.



Jamón Espiral de PROGCARNE



Escarola



Pepinos



Croissant

Croissant de Jamón Espiral

TIEMPO: 10 minutos

PORCIONES: 1

INGREDIENTES

- 1 croissant
- 1 cucharada de mayonesa
- 1 hoja de lechuga escarola
- **Jamón Espiral de PROGCARNE, preparado a la miel, lo necesario**
- 2 rodajas de tomate
- 2 lascas de queso cheddar
- Lascas de pepino al gusto

PREPARACIÓN

1. Calentar un poco el croissant y untar con mayonesa por ambos lados.

2. Para armar, colocar primero la lechuga, luego jamón tomate, queso y pepino, cerrar y servir en el momento.

Tip. Para preparar esta receta con lo que te sobró de tu **Jamón Espiral de PROGCARNE**; te recomendamos utilizar un glaseado dulce, para que resalte el jamón con el resto de ingredientes.

2

DE INSPIRACIÓN ITALIANA CON TOQUE CASERO

Dales nueva vida a los sabores de la Nochebuena con esta lasaña preparada con carne de **Pierna de Cerdo sin hueso en Malla de PROGCARNE**. Es perfecta para aprovechar los sobrantes del festín y transformarlos en un plato cremoso.



Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE



Pasta para lasaña



Hongos



Tomates



Lasaña de Pierna de Cerdo con hongos

TIEMPO: 45 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 paquete de pasta para lasaña
- **Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE a las hierbas y desmenuzada la cantidad necesaria**
- 5 tazas de salsa de tomate casera
- 12 hongos rebanados
- Queso mozzarella o quesillo lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un recipiente rectangular apto para horno colocar una base de pasta para lasaña, agregar la carne de la pierna de cerdo desmenuzada,

salsa de tomate, hongos y el queso, repetir el proceso hasta terminar los ingredientes.

2. Tapar con papel aluminio y hornear a 350°F durante 25 minutos, retirar el papel y hornear de 5 a 10 minutos más. Retirar del horno y servir.

TIP. La preparación de la **Pierna de Cerdo sin hueso sin malla de PROGCARNE** debe ser con un toque italiano como a las hierbas, al ajo y tomate o incluso al vino.

3

FUSIÓN CÍTRICA Y EXÓTICA PARA CENAR

Convierte la **Pierna de Cerdo Navideña sin hueso de PROGCARNE** ya horneada, en una cena con tostadas mexicanas. Es una idea crujiente, llena de sabor y perfecta para aprovechar los restos del festín navideño para servir con una salsa de piña.



Pierna de Cerdo Navideña sin hueso de PROGCARNE



Tortilla



Piña



Cilantro



Tostadas mexicanas con Pierna de Cerdo y salsa de piña

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 cucharada de aceite vegetal
- 5 rodajas de piña
- 1 rodaja de cebolla
- ½ chile habanero
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de agua
- **Pierna de Cerdo Navideña sin hueso desmenuzada, la cantidad necesaria**
- 6 tostadas de maíz
- 2 tazas de guacamole
- Crema la cantidad necesaria
- Queso fresco la cantidad necesaria

- Cebolla morada en pluma al gusto
- Hojitas de cilantro al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén con aceite vegetal sofreír la piña picada con la cebolla y el chile habanero, salpimentar al gusto y licuar con el agua.
- 2.** Colar y llevar a la sartén, cuando rompa hervor, agregar la carne de cerdo desmenuzada y mezclar bien, cocinar a fuego bajo por 10 minutos.
- 3.** Para armar las tostadas colocar en cada tortilla un poco de guacamole, la carne de cerdo, un poco de crema y queso, cebolla en pluma y terminar con un poco de cilantro. Servir en el momento.

TIP. La **Pierna de Cerdo Navideña sin hueso de PROGCARNE** adobada en achiote y marinada en naranja, va perfecta con la receta.

4

ALBÓNDIGAS GLASEADAS DE JAMÓN NAVIDEÑO

Los restos del jamón horneado se transforman en unas albóndigas glaseadas. Jugosas y con un toque dulce-salado, es la receta ideal para aprovechar el recalentado navideño con un giro delicioso e irresistible.



Jamón Navideño



Harina de trigo



Mostaza Dijon



Aceite vegetal



Albóndigas glaseadas de Jamón Navideño

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- ½ libra de Carne de Cerdo molida de PROGCARNE
- ½ libra de Jamón Navideño de PROGCARNE, ya picado
- Sal y pimienta al gusto
- 1 huevo
- 1 taza de harina de trigo
- Aceite vegetal lo necesario
- 1 lata de salsa de tomate
- 1 cucharada de mostaza Dijon
- 2 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la carne de cerdo molida y los restantes del jamón

navideño ya picado, salpimentar al gusto, agregar el huevo y mezclar bien.

2. Formar bolitas y colocarlas en un molde para horno, al tener todas las bolitas freírlas en aceite vegetal en una sartén por ambos lados.

3. Aparte, mezclar la salsa de tomate con la mostaza Dijon y el azúcar, agregar a las albóndigas junto con ½ taza de agua y dejar cocinar durante unos minutos. Retirar y servir.

TIP. El Jamón Navideño lo puedes preparar con un marinado de vino blanco y hierbas, para que resalte el sabor del cerdo y combine con el glaseado.



Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com



PROG CARNE
¡Nuestro cerdo sí es bueno!





SABORES DE FIESTA: CERDO Y POLLO

DESDE UNA CATRACHA PIERNA DE CERDO ESTILO SUREÑO HASTA LOS TRADICIONALES TAMALES. CON EL TOQUE DE LA TEMPORADA INSPIRADO EN PREPARACIONES DE CERDO Y POLLO, PARA DISFRUTAR.

Esta Navidad, transforma tus platillos en joyas culinarias con la mejor selección de rellenos de cerdo y pollo. Desde mezclas dulces con frutas y frutos secos, hasta opciones saladas con hierbas y especias aromáticas, cada receta resalta los sabores más reconfortantes de la temporada. Agrega un toque de creatividad y tradición a tu mesa, con nuestra receta especial de tamales hondureños y una opción más saludable de pollo al grill. Haz de tu cena navideña un momento de gozo y calidez familiar.



PARA SABER
PIERNA DE CERDO
SIN PIEL DE PROGCARNE
Este corte de pierna,
tiene la misma cantidad
de grasa que el corte de
pierna con piel.

Pierna de Cerdo Navideña al estilo sureño

TIEMPO: 8 horas **PORCIONES:** 12
Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- **Pierna de Cerdo sin piel de PROGCARNE**
- 6 dientes de ajo
- 1 cebolla morada en trozos
- 1 ramita de orégano fresco
- 2 tazas de jugo de naranja agria
- 2 cucharadas de achote en polvo
- 2 cucharadas de dulce de rapadura
- 3 cucharadas de sal
- 1 cucharada de pimienta
- 1 cerveza clara
- ½ taza de aceite de oliva

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar la pierna de cerdo en un recipiente apto para horno y hacer pequeñas incisiones con un cuchillo con suficiente filo, esto ayudará a que el adobo penetre mejor.
- 2.** En una licuadora colocar el resto de los ingredientes, licuar durante 1 minuto.
- 3.** Bañar la pierna de cerdo, tapar y dejar marinando de 4 a 24 horas.
- 4.** Hornear tapada a 350° F durante 4 horas, destapar, verificar cocción y hornear durante 20 minutos más o hasta que esté bien dorada, dejar reposar 10 minutos antes de servir.



Filete de Cerdo relleno de chorizo, camote y pasas

TIEMPO: 3 horas y 30 minutos

PORCIONES: 8

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 1 bandeja de Filete de Cerdo de MAP de PROG CARNE
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharaditas de paprika
- 2 cucharaditas de ajo en polvo
- 2 cucharaditas de orégano en polvo
- ½ paquete de queso crema
- 4 tazas de **Chorizo Suelto Catracho de PROG CARNE** ya cocido
- 2 camotes cocidos y en rodajas
- 2 tazas de pasas
- Miel, lo necesario

PREPARACIÓN

1. Cortar el filete de cerdo abriendo en forma de libro.
2. Condimentar con sal y pimienta, paprika, ajo y orégano en polvo.
3. Untar con queso crema y rellenar con chorizo suelto, camote y pasas, envolver y asegurar con un hilo de cocina. Envolver en papel film y dejar reposar en la refrigeradora 2 horas.
4. Pasado el tiempo de reposo retirar el papel film, colocar el lomo de cerdo sobre una bandeja para horno previamente engrasada, tapar y hornear a 370°F durante 60 minutos.
5. Pasados los 60 minutos destapar, pincelar con un poco de miel y hornear unos minutos hasta dorar. Dejar reposar 10 minutos antes de servir.



**FILETE DE CERDO
MAP DE PROG CARNE**



Pork Belly relleno de queso, tocino y hongos

TIEMPO: 3 horas

PORCIONES: 8

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- **1 Panceta de Cerdo Pork Belly MAP de PROG CARNE**
- Sal y pimienta, lo necesario
- 1 cucharada de ajo en pasta
- Comino al gusto
- 1 cucharadita de orégano seco
- 12 lascas de tocino picadas
- ½ cebolla finamente picada
- 2 tazas de champiñones picados
- 1 paquete de queso crema
- Mantequilla amarilla, la necesaria

PREPARACIÓN

- 1.** Cortar el pork belly en corte mariposa, condimentar con sal, pimienta, ajo, comino y orégano, reservar.
- 2.** En una sartén saltear el tocino, al soltar la grasa agregar la cebolla y los hongos, salpimentar y retirar.
- 3.** Colocar el queso crema en un tazón, agregar el tocino con hongos y mezclar bien.
- 4.** Colocar el pork belly en un molde para horno, rellenar con la mezcla de queso, enrollar y asegurar con hilo de cocina. Untar mantequilla amarilla encima, tapar y hornear a 350°F durante 2 horas.
- 5.** Pasadas las 2 horas destapar, subir la temperatura a 400°F Y hornear 30 minutos más, retirar del horno y reposar 10 minutos antes de servir.



PANCETA DE CERDO
MAP PORK BELLY DE PROG CARNE





**PALETA DE CERDO
DE PROGCARNE**

Paleta rellena con cebolla y manzanas

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 8

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

• 1 Paleta de Cerdo de PROGCARNE

- Sal y pimienta, lo necesario
- 2 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de ajo en pasta
- 2 cucharadas de paprika
- 1 cucharada de comino
- 1 taza de jugo de naranja
- Aceite de oliva, lo necesario
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 3 manzanas peladas y picadas en trozos medianos
- 1 taza de pistachos picados

- 10 ciruelas pasas picadas

- 1 cerveza clara

PREPARACIÓN

1. Salpimentar la paleta de cerdo, agregar la mostaza, ajo en pasta, paprika, comino y jugo de naranja, untar bien toda la pieza y reservar.

2. En una sartén con aceite de oliva saltear la cebolla hasta que esté transparente, agregar la manzana, los pistachos y las ciruelas pasas, condimentar al gusto y saltear 3

minutos, retirar.

3. Con ayuda de un cuchillo con filo abrir un poco la carne en forma de libro, rellenar con la mezcla de manzanas, cerrar con hilo de cocina y colocar en una placa para horno.

4. Bañar la pieza con una cerveza clara y aceite de oliva, tapar con papel aluminio y hornear a 360°F durante 2 horas.

5. Destapar la pieza y dorar durante 40 minutos más o hasta que esté dorada, retirar y servir decorada con pistachos picados y ciruelas pasas enteras.



Jamón Espiral relleno de naranja, ajo y romero

TIEMPO: 2 horas **PORCIONES:** 8

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

• Jamón Espiral de PROGCARNE

- 1 naranja cortada en rodajas bien finas
- 2 dientes de ajo en rodajas finas
- ½ barra de mantequilla amarilla
- 2 cucharadas de miel
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ cucharadita de sal
- 2 ramitas de romero
- 1 cerveza clara

PREPARACIÓN

1. Colocar el jamón espiral en una placa para horno, entre cada abertura colocar rodajas de naranja y ajo.

2. En una olla derretir la mantequilla amarilla, agregar la miel, jugo de naranja, sal y una ramita de romero, dejar que rompa hervor y retirar.

3. Pincelar el jamón con abundante mantequilla (reservar un poco) agregar la cerveza, tapar y hornear a 325°F durante aproximadamente 2 horas (15 minutos por libra).

4. Pasado el tiempo, destapar, pincelar la mantequilla restante y llevar al horno hasta que esté dorado.

5. Al momento de servir decorar con más rodajas de naranja y ramitas de romero fresco.

**JAMÓN ESPIRAL
DE PROGCARNE**

Ballotine de Pollo

TIEMPO: 50 min. **PORCIONES:** 6

Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela

INGREDIENTES

- 1 paquete de Pechugas de Pollo de MR. POLLOTE
- ½ libra de cebolla amarilla
- 6 dientes de ajo
- 1 chile verde dulce
- 6 cucharadas H12 Multisazón
- ¼ taza de crema de leche
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 2 huevos
- 4 cucharadas de vino blanco
- 1 taza de harina de trigo
- 5 cucharadas de cúrcuma
- 1 chile morrón rojo en cuadritos
- 1 taza de mantequilla amarilla fundida
- 1 paquete de Chorizo Cerveceros de PROG CARNE

PREPARACIÓN

1. Cocinar en una olla con agua las pechugas de pollo cortadas en cuadritos.
2. Licuar la carne del pollo cocida con la cebolla, ajo, chile verde y H12 Multisazón. Agregar la crema de leche, sal, pimienta, huevo y vino blanco.
3. Agregar el harina y cúrcuma, mezclar bien hasta obtener una masa espesa, tipo pasta.
4. Agregar los chiles rojos, armar el ballotine con papel aluminio y polipiel en forma de rollito con la pasta de pollo y los chorizos en medio. Cubrir con papel aluminio, cocinar al vapor.
5. Retirar el aluminio, bañar con la mantequilla dorar al horno a 350°F por 30 minutos. Servir en rebanadas.



**CHORIZO CERVECERO
DE PROG CARNE**



Escanea el
código QR para
ver el vídeo
de la receta



Pollo Navideño al grill

TIEMPO: 1 día **PORCIONES:** 5
Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela



INGREDIENTES

- Pollo entero de MR. POLLOTE
- 1 cucharada de H12 Multisazón
- 4 naranjas dulces, su jugo (2 tazas)
- 1 cucharada de achiote en polvo
- 1 cucharada de mostaza
- 1 mazo de cilantro
- 6 dientes de ajo
- Sal al gusto
- 1 cucharada de pimienta
- Aceite vegetal lo necesario

PREPARACIÓN

- 1.** Deshuesar el pollo entero. Para marinar, licuar el H12 Multisazón, jugo de naranjas, el achiote, la mostaza, cilantro y los ajos. Reservar.
- 2.** Condimentar el pollo deshuesado con la marinada y sazonar con sal y pimienta, dejar marinando bien cubierto por 12 horas bajo refrigeración.
- 3.** Sacar el pollo, cubrir con aceite el grill, y tirar el pollo hasta cocinar por ambos lados, retirar del fuego y servir.



POLLO ENTERO
DE MR. POLLOTE



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta





Escanea el código QR para ver el video de la receta



Pollo relleno Nochebuena

TIEMPO: 1 día y 2 horas

PORCIONES: 6

Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela

INGREDIENTES

- 1 chile verde dulce picado
- ½ chile rojo picado
- 1 cebolla blanca picada
- 1 cebolla roja picada
- 2 cucharadas de ajo rallado
- ½ taza de H12 Multisazón
- 6 naranjas dulces, su jugo
- **Pollo entero de MR. POLLOTE**

- Aceite vegetal lo necesario
- **1 libra de Chorizo Suelto Catracho de PROGCARNE**
- **½ libra de Carne molida de Res de TOP BEEF**
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de uvas pasas sin semillas
- Sal y pimienta negra al gusto
- 5 cucharadas de comino
- ¼ taza de crema de leche
- ¼ taza de pasta de tomate
- 1 libra de crotones
- 7 cucharadas de achiote en polvo
- 2 manzanas rojas en cuadritos
- Manzanas al gusto para decorar

PREPARACIÓN

1. Para el marinado licuar en un sofrito, medio chile verde y el rojo, la mitad de la cebolla blanca y la roja, 1 cucharada de ajo

rallado, 1 cucharada de H12 Multisazón y jugo de naranja. Colocar la marinada en una jeringa e inyectar el pollo.

2. Condimentar el pollo con la marinada restante y amarrarlo, dejar reposar durante 12 horas bajo refrigeración.

3. Hornear por 1 hora a 300°F. Para el relleno, saltear el resto de chile verde y cebolla en una sartén con aceite vegetal a fuego medio y la cucharada de ajo rallado restante.

4. Agregar las carnes con el caldo y pasas picadas, condimentar al gusto. Añadir la pasta de tomate y la crema de leche. Para terminar, rectificar textura con crotones y sazonar con sal, H12, pimienta y achiote, dejar cocinar incorporando las manzanas.

5. Rellenar el pollo y decorar con manzanas. Servir.



POLLO ENTERO
DE MR. POLLOTE



Tamales de Navidad

TIEMPO: 4 horas

PORCIONES: 24

Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela

INGREDIENTES PARA LA BASE

- 2 libras de Tajo de Cerdo fresco cortado en trozos de PROCARNE
- 2 libras de Pechuga de Pollo de MR. POLLOTE cortadas en trozos
- Manteca de cerdo la necesaria
- H12 Multisazón al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 2 libras de tocino cortado en trozos
- ¼ de taza de aceitunas deshuesadas
- 2 zanahorias en rodajas
- 4 huevos duros en rodajas
- 2 papas en finos bastones
- 8 cucharadas de uvas pasas
- 8 cucharadas de jalapeño en rodajas
- 1 cebolla en cuadritos
- Hojas de plátano, cocidas al vapor y limpias, las necesarias

PARA LA MASA BLANCA

- 1 chile verde dulce
- 1 chile morrón rojo
- 1 cebolla roja
- 1 cebolla amarilla
- 1 mazo de cilantro
- 2 cucharadas de ajo picado
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de manteca de cerdo
- 2 libras de harina de maíz

PARA LA MASA ROJA

- 1 chile morrón rojo
- 1 chile verde dulce
- 1 cebolla roja
- 1 cebolla amarilla
- 2 cucharadas de ajo picado
- 1 mazo de cilantro
- 2 cucharadas de achiote en polvo
- 1 cucharada de pasta de tomate
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de manteca de cerdo
- 2 libras de harina de maíz

PREPARACIÓN

1. Sofreír en una sartén las carnes con el tocino y la manteca de cerdo y adobadas con H12 Multisazón, sal y pimienta. Reservar, y desecar el tocino.
2. Precocer el resto de ingredientes en una olla con agua para una doble cocción.

3. Para la masa amarilla, licuar todas las verduras con la mitad del caldo de pollo hasta obtener una masa líquida de consistencia gruesa. Rectificar sazón con sal y pimienta.

4. Cocinar la harina de maíz una olla grande con la manteca de cerdo.

Agregar la mezcla de las verduras licuadas y el resto del caldo de pollo, dejar cocinar hasta que se seque el agua, hasta obtener una masa de textura gruesa, pero líquida. Reservar.

5. Para la masa roja, licuar todas las verduras con la mitad del caldo de pollo, al obtener una masa líquida de consistencia gruesa, rectificar sazón con sal y pimienta. Agregar el achiote y la pasta de tomate, remover bien para integrar todo.

6. Para armar el tamal, colocar la masa blanca y luego la masa roja en la esquina de la hoja de plátano extendida.

7. Colocar el resto de los ingredientes, carnes, aceitunas, zanahorias, huevo, papa, pasas uva, jalapeño y la cebolla, envolver bien y amarrar con hilo para cocina. Después de armados todos los tamales, cocinarlos en una olla con agua a vapor por 2 horas, dejar reposar antes de servir.



TAJO DE CERDO FRESCO
DE PROCARNE

Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta





Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



**CHORIZO HABANERO
DE PROCARNE**

Croquetas de Chorizo

TIEMPO: 45 minutos **PORCIONES:** 4

Por **Chef Hernando Moreno, Gastronomía de Alta Escuela**

INGREDIENTES

- 1 libra de papa
- 4 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 pizca de nuez moscada
- 2 tazas de queso mozzarella
- **4 Chorizos Habaneros de PROCARNE**
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 tazas de panko
- Aceite vegetal, lo necesario

PREPARACIÓN

- 1.** Cocer las papas enteras en una olla con agua a fuego medio. Retirar y dejar enfriar.
- 2.** Retirar la piel de las papas, cortar y triturar.
- 3.** Mezclar la papa en un tazón con 2 huevos solo la yema, condimentar con sal y pimienta al gusto, nuez moscada y triturar, agregar el queso mozzarella.
- 4.** Picar los chorizos finamente y agregar

a la mezcla de papa, removiendo todo para integrarlo.

5. Dar forma de croqueta usando toda la mezcla. Pasar por un tazón con harina, otro tazón con los restantes huevos batidos y otro tazón con el panko.

6. En una sartén precalentada freír cada croqueta en abundante aceite. Retirar, escurrir y servir decorando con micro germinados y aderezo al gusto.



Adqui  rlo en los principales
supermercados o en
 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com



PROG CARNE
  uestro cerdo S   es bueno

Progcarne





*Este costillar de
Procarne se puede
disfrutar también con un
glaseado picantito.*

MESA SERVIDA CON DELICIAS AL HORNO

Los rellenos son parte favorita de las cenas para las fiestas.



LO MEJOR DE LOS PRODUCTOS DE **PROGCARNE** PARA PREPARAR TU BANQUETE NAVIDEÑO. PARA ESTA OCASIÓN ESPECIAL, RECOPIAMOS ALGUNAS DE LAS MEJORES RECETAS PARA PIERNAS, JAMONES, LOMOS Y HASTA COSTILLAS DE CERDO PARA CELEBRAR NAVIDAD.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Pierna dorada de Navidad

TIEMPO: 1 día y 4 horas **PORCIONES:** 12

Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela

INGREDIENTES

- 1 taza de H12 Multisazón
- 2 tazas de jugo de naranja dulce
- Pimienta negra al gusto
- ½ taza de achiote en polvo
- Sal al gusto
- 5 cucharadas de comino
- 1 cabeza de ajo
- **1 Pierna de Cerdo con cuero de PROGCARNE**
- 3 chiles verdes dulces
- 3 cebollas amarillas
- 3 zanahorias
- 1 mazo de apio
- 1 mazo de perejil

PREPARACIÓN

1. Licuar el H12 Multisazón con el jugo de naranja, pimienta, la mitad del achiote, 1 cucharada de comino y los ajos. Dejar marinar la pierna de cerdo entera por 24 horas a temperatura de refrigeración, agregarle la mitad de las verduras: chile, cebolla, zanahoria, apio y perejil finamente picado.

2. Licuar el resto de las verduras para hacer el adobo. Agregar el resto del achiote, comino y pimienta, agregar sal al gusto, inyectar con la mezcla la pierna de cerdo.

3. Hornear la pierna de cerdo, en un molde para horno tapado por 1 hora a 370°F, bañar de nuevo con adobo de achiote y hornear por otra hora a 300°F.

4. Adobar de nuevo la pierna y hacer cortes en diamante sobre toda la piel, hornear destapada a 350°F para dorar, Retirar y servir.



La crocancia de esta Pierna de Cerdo es perfecta, contrastando con la jugosidad de la carne interior.

Jamón ahumado Navideño

TIEMPO: 40 minutos **PORCIONES:** 7
Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela



INGREDIENTES

• 1 Jamón Navideño de PROCARNE

- 1 piña
- Cerezas en almíbar al gusto, para decorar
- 2 tazas de jugo de naranja dulce
- ½ taza de vinagre
- 1 taza de azúcar morena
- 1 cucharada de jengibre rallado
- 1 cucharadita de clavos de olor
- 1 cucharadita de pimienta gorda
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- Sal al gusto

PREPARACIÓN

1. Cortar todo el jamón en rebanadas.
2. Cortar la piña en rodajas y colocar intercalado entre el jamón, también agregar las cerezas.
3. Mezclar el jugo de naranja con el vinagre, azúcar morena, jengibre, clavos de olor y la pimienta gorda.
4. Bañar el jamón con la mezcla del jugo de naranja y llevar al horno por 20 minutos a 350°F bien tapado.
5. Retirar, extraer un poco del jugo de la cocción y espesar con fécula de maíz (disuelta en agua), colocar a hervir y bañar el jamón al servir.



El Jamón Navideño es tradición en las cenas de Nochebuena.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Costillas Navideñas

TIEMPO: 3 horas **PORCIONES:** 8

Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela

INGREDIENTES

• 2 libras de Costillar de Cerdo de PROGCARNE

- 1 cebolla finamente picada
- 1 zanahoria finamente picada
- 1 mazo de apio picado
- 1 mazo de perejil picado
- ¼ taza H12 Multisazón
- ½ chile rojo
- ½ chile verde dulce
- 1 ramo de laurel
- 1 ramo de tomillo
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Comino al gusto

PARA LA SALSA AHUMADA

- ½ libra de tocino en cuadritos
- ½ taza de cebolla picada
- 3 tazas de jugo de naranja dulce
- Laurel en polvo al gusto
- Tomillo en polvo al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de azúcar morena
- 1.5 tazas de vinagre
- 2 taza de ketchup
- 1 cucharada de ajo rallado
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de humo líquido

PREPARACIÓN

- 1.** Limpiar el costillar de cerdo y cocer en una olla con agua, y el resto de ingredientes con el H12 Multisazón, por 2 horas a fuego medio.
- 2.** Para la salsa agridulce ahumada, cocer el tocino con un poco de agua en una cacerola. En la grasa del tocino saltear la cebolla.
- 3.** Agregar el jugo de naranja, añadir ½ cucharada de tomillo y laurel, sal y pimienta al gusto. Añadir el azúcar y mezclar, dejar cocinar y agregar el vinagre.
- 4.** Mezclar el ketchup junto con el ajo y sumar a la mezcla. Agregar el humo líquido dejar hervir y por último añadir la fécula de maíz para obtener una consistencia de salsa. Retirar.
- 5.** Bañar con la salsa agridulce y llevar al horno por 10 minutos a 350°F. Retirar y servir con más de la salsa agridulce.



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



La salsa dulce ahumada de este costillar, es ideal para celebrar las fiestas de diciembre.



Rollo de Cerdo Navideño

TIEMPO: 1 hora **PORCIONES:** 8

Por **Chef Hernando Moreno,**
Gastronomía de Alta Escuela

INGREDIENTES PARA EL ROLLO

• 1 Lomo de Cerdo fresco de PROGCARNE

- 1 cebolla
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de mostaza
- Laurel en polvo al gusto
- Tomillo en polvo al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Comino al gusto
- 2 cucharadas de H12 Multisazón
- 1 taza de zanahoria picada
- 1 taza de apio picado
- 1 taza de cebolla picada
- 1 taza de chile verde dulce picado
- 3 hojas de laurel
- 1 ramito de tomillo
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de pasas
- 2 manzanas en cuadritos
- Aceite de oliva lo necesario
- Mantequilla amarilla la necesaria

PARA LA SALSA DE PASAS

- ½ taza de pasas
- 1 litro de fondo de cocción del tajo de cerdo
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- ½ taza de vino tinto
- ½ taza de vinagre
- 1 manzana en julianas

PREPARACIÓN

- 1.** Filetear el lomo de cerdo, romper las fibras de la carne con un martillo para facilitar el amarre.
- 2.** Para el marinado, licuar la mitad de la cebolla, jugo de naranja y de limón, mostaza, laurel, tomillo, sal y pimienta hasta obtener una sola mezcla, agregar 2 cucharadas de H12 Multisazón.
- 3.** Salpimentar el lomo cubrir con las pasas, el resto de la cebolla y manzanas, enrollar, y amarrar. Marinar con la mezcla del jugo, inyectando con ayuda de una jeringa todo el lomo.
- 4.** Cocinar el rollo en una olla con 2 litros de agua junto con la zanahoria, apio, cebolla, chile, laurel, tomillo y salpimentar al gusto, sumergir el rollo de cerdo

durante 1 hora.

5. Retirar y dorar en una plancha con aceite de oliva y mantequilla amarilla.

6. Para la salsa, licuar las pasas con azúcar, agregar el caldo de la cocción del lomo, poner al fuego con el resto de ingredientes. Rectificar sazón, dejar hervir y agregar la manzana, luego espesar con la fécula de maíz. Servir junto con el rollo.

El Lomo de Cerdo fresco es perfecto para rellenar.



Escanea el código QR para ver el video de la receta





Escanea el
código QR para
ver el vídeo
de la receta



Jugoso Lomo de Res Navideño

TIEMPO: 15 horas **PORCIONES:** 6

Por **Chef Hernando Moreno, Gastronomía Alta Escuela**

INGREDIENTES

- 1 cabeza de ajo
- 2 chiles morrones rojos
- 6 naranjas dulces, su jugo
- 6 limones, su jugo
- ¼ taza de H12 Multisazón
- 2 cebollas rojas
- ¼ taza de mostaza
- ½ taza de miel
- ¼ taza de pasta de tomate
- 1 mazo de tomillo
- ¼ taza de salsa inglesa
- Sal y pimienta al gusto
- **1 Lomo de Res fresco de TOP BEEF**
- ½ libra de tomates deshidratados
- Aceite vegetal lo necesario
- ½ botella de vino tinto
- Sal y pimienta al gusto

- 3 cucharadas de azúcar
- 4 tazas de alcaparras
- 2 tazas de aceitunas sin semilla
- 1 cucharada de fécula de maíz

PREPARACIÓN

- 1.** Para el marinado, tatemar los chiles y ajos en fuego directo, rostizar y retirar la piel. Licuar la mitad de los ajos con los chiles, colar e inyectar el lomo.
- 2.** Licuar los chiles con jugo de naranja y limón, el H12, la cebolla, mostaza, miel, pasta de tomate, tomillo y la salsa inglesa. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
- 3.** Marinar el lomo toda la noche bajo refrigeración. Amarrar para que guarde forma durante la cocción al horno. Pasar por harina y sellar en la plancha o sartén



*Este Lomo de Res también
lo puedes preparar relleno.*

caliente.

4. Hornear en un molde para horno tapado, a 350°F por 1 hora.

5. Para servir licuar el tomate deshidratado con media taza de agua, vino tinto, aceite y el resto de ajos. Condimentar con sal y pimienta al gusto, añadir azúcar y llevar a una cacerola a fuego medio, agregar las alcaparras y aceitunas, agregar la fécula y remover hasta obtener una mezcla suave. Servir con el lomo.



Pierna de Cerdo estilo costeña

TIEMPO: 8 horas **PORCIONES:** 12

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo con piel de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tazas de jugo de naranja
- 4 cucharadas de aceite de coco
- 1 cebolla blanca
- 5 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- ½ manojo de cilantro
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de paprika
- 2 clavos de olor
- ½ cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de mostaza
- 4 cucharadas de salsa soya
- 1 cerveza clara

PREPARACIÓN

- 1.** Salpimentar la pierna de cerdo y colocar en una placa para horno.
- 2.** Licuar el resto de los ingredientes menos la cerveza y bañar la pierna, tapar y dejar marinar de 4 a 24 horas.
- 3.** Agregar la cerveza y hornear tapada a 350°F durante 3 horas, luego destapar, subir la temperatura a 450°F y hornear durante 1 hora más.
- 4.** Retirar la pierna del horno y dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.



Los ingredientes del adobo de esta pierna con cerveza, son representativos de la zona costeña.



Pierna de Cerdo estilo copaneco

TIEMPO: 5 horas **PORCIONES:** 8

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

• **1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de PROGCARNE**

- 4 tomates
- 1 cebolla
- 3 dientes de ajo
- ½ chile verde dulce
- ½ libra de masa de maíz
- 1 cucharada de mostaza
- 5 cucharadas de manteca de cerdo
- Jugo de 2 naranjas agrias
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de achiote en polvo

PREPARACIÓN

- 1.** Retirar la pierna de cerdo de la malla, colocar en una placa para horno, hacer pequeñas incisiones con un cuchillo y reservar.
- 2.** Licuar los tomates con la cebolla, el ajo y el chile verde.
- 3.** Agregar las verduras licuadas a la masa, condimentar con mostaza, manteca de cerdo, jugo de naranja agria, orégano, comino en polvo, sal y pimienta.
- 4.** Bañar la pierna con la mezcla anterior, tapar y dejar marinando por una hora.
- 5.** Hornear tapada a 350°F por 2 horas y 30 minutos, destapar y hornear por 30 minutos más hasta que esté dorada, verificar cocción, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



La Pierna de Cerdo sin hueso en malla es un nuevo clásico de las fiestas.

Pork belly glaseado con jalea de guayaba

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 8

Por Chef Laura Morales



INGREDIENTES

- 1 Pork Belly de PROCARNE
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharada de ajo en pasta
- Comino al gusto
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 bolsita de clavos de olor
- ½ barra de mantequilla amarilla
- 1 taza de jalea de guayaba

PREPARACIÓN

1. Cortar el pork belly en corte mariposa, condimentar con sal pimienta, ajo, comino y orégano, reservar.
2. Envolver el pork belly y asegurar con un cordel de cocina. Hacer cortes en forma de diamante por toda la pieza e introducirle los clavos de olor.
3. Derretir la mantequilla amarilla e integrar con la jalea de guayaba.
4. Colocar el pork belly en una placa para horno, barnizar con parte del glaseado, tapar con papel aluminio y hornear a 350°F durante 2 horas.
5. Pasadas las 2 horas destapar, subir la temperatura a 400°F, bañar con el resto del glaseado Y hornear de 15 a 30 minutos más, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



Los glaseados dulces son perfectos para sacar todo el sabor del pork belly.





Lomo de Cerdo relleno con pollo y manzana

TIEMPO: 2 horas y 30 minutos

PORCIONES: 8

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

• **1 Lomo de Cerdo fresco de PROGCARNE**

- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- ½ cebolla picada
- 2 dientes de ajo picado
- 2 manzanas peladas y picadas
- ½ taza de cranberries
- 1 ramita de romero picado
- 1 pechuga de pollo
- 1 huevo
- 1 cucharada de mostaza

PREPARACIÓN

- 1.** Abrir el lomo en forma de libro y salpimentar.
- 2.** En una sartén con aceite e oliva saltar la cebolla, el ajo, las manzanas y los cranberries, condimentar con romero picado y salpimentar al gusto, reservar.
- 3.** Cortar la pechuga de pollo en trozos y llevar al procesador junto con el huevo y la mostaza.
- 4.** Mezclar el pollo con las manzanas, colocar esta mezcla sobre todo el lomo y envolver.
- 5.** Ya envuelto amarrar el lomo con hilo de cocina, bañar con la cerveza, tapar y hornear a 350°F durante 2 horas y 30 minutos.
- 6.** Destapar el lomo y hornear de 20 a 30 minutos más o hasta que esté bien dorado, retirar y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



El Lomo de Cerdo y Filete de Cerdo son los cortes ideales para rellenar.

LO MEJOR PARA TUS
Reuniones



Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROCARNE**
delivery
delivery.procarne.com

 2580-1525
SERVICIO AL CLIENTE
 procarne.com

PROCARNE
Nuestro cerdo es bueno

Procarne





Jamón Espiral con glaseado de ron y maple

TIEMPO: 1 hora y 20 minutos

PORCIONES: 8

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de piña
- ½ taza de ron oscuro
- 6 cucharadas de sirope de maple
- ½ cucharadita de clavo de olor molido
- **1 Jamón Espiral de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón mezclar el jugo de piña con el ron, sirope de maple y clavo molido.
- 2.** Colocar el jamón espiral sobre una placa para hornear y bañar con la mitad del glaseado, tapar y hornear a 350°F durante 40 minutos.
- 3.** Pasados los 40 minutos, destapar, agregar el resto del glaseado y hornear a 400°F durante 20 minutos o hasta que esté doradito, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



El Jamón Espiral es tan versátil en sabor, que combina bien tanto con marinados dulces como salados.

Pierna de Cerdo a la ciruela y naranja

TIEMPO: 5 horas PORCIONES: 7

Por Chef Laura Morales Bueso



INGREDIENTES

- 1 Pierna de Cerdo Navideña sin hueso de PROGCARNE
- Sal y pimienta al gusto
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajo
- 2 cucharadas de mostaza
- Jugo de 4 naranjas
- 1 taza de vino blanco
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 ramitas de romero
- 12 ciruelas pasa hidratadas en agua caliente
- 2 cucharadas de achiote en polvo

PREPARACIÓN

1. Colocar la pierna de cerdo en una placa para horno, hacer pequeñas incisiones con un cuchillo y salpimentar al gusto.
2. Licuar el resto de los ingredientes.
3. Bañar la pierna con la mezcla anterior, tapar y dejar marinando por 1 a 24 horas.
4. Colocar la pierna en una placa para horno y hornear tapada a 350°F por 2 horas y 30 minutos, destapar, subir la temperatura a 400°F y hornear por 30 minutos más hasta que esté dorada, verificar cocción, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



Los adobos de costras con hierbas y especias son perfectos para la Pierna de Cerdo Navideña.





Pierna Navideña sin hueso al guajillo y hierbas

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 7

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- **1 Pierna de Cerdo Navideña sin hueso de PROGCARNE**
- 2 tomates
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajo
- 4 chiles guajillo hidratados en agua caliente
- 1 cucharada de mostaza
- Jugo de 2 naranjas agrias
- 1 taza de cerveza oscura
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 ramitas de romero
- 2 ramitas de tomillo
- ½ mazo de cilantro
- 1 cucharada de comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de achiote

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar la pierna de cerdo en una placa para horno, hacer pequeñas incisiones con un cuchillo, salpimentar, reservar.
- 2.** Licuar el resto de los ingredientes.
- 3.** Bañar la pierna con la mezcla anterior, tapar y dejar marinando por 1 hora.
- 4.** Colocar la pierna en una placa para horno y hornear tapada a 350°F por 2 horas y 30 minutos, destapar, subir la temperatura a 400°F y hornear por 30 minutos más hasta que esté dorada, verificar cocción, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



La Pierna de Cerdo Navideña sin hueso, es una pieza fácil de preparar que viene premarinada.

Jamón Virginia con salsa de guayaba

TIEMPO: 1 h y 20 mins.

PORCIONES: 8

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 2 tazas de jugo de piña
- ½ taza de mermelada de guayaba
- 1 chorrito de vino blanco
- ½ cucharadita de clavo de olor molido
- **1 Jamón Virginia de PROGCARNE**

PREPARACIÓN

- 1.** En una olla pequeña colocar el jugo de piña, la mermelada, el vino y el clavo de olor, dejar que rompa hervor y retirar.
- 2.** Colocar el jamón Virginia sobre una placa para hornear y bañar con un poco de la salsa de guayaba, tapar y hornear a 350°F durante 40 minutos.
- 3.** Pasados los 40 minutos, destapar, y hornear a 400°F durante 20 minutos o hasta que esté doradito, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir acompañado con la salsa restante.



El Jamón de cerdo procesado al estilo Virginia, es un jamón de pierna de cerdo levemente ahumado.





Filete de Cerdo marinado con durazno y naranja

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 8

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- **1 Filete de Cerdo MAP de PROG CARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 1 taza de jugo de naranja
- 3 cucharadas de salsa soya
- 2 cucharadas de miel
- 3 dientes de ajo
- 1 taza de vino blanco
- 3 cucharadas de miel
- 1 ramito de tomillo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de achiote en polvo

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar el lomo de cerdo en un recipiente y hacer pequeñas incisiones con un cuchillo, salpimentar al gusto y reservar.
- 2.** Licuar el resto de los ingredientes, bañar el lomo, tapar y dejar marinando durante 3 horas.
- 3.** Llevar el lomo a hornear tapado durante 1 hora, destapar y hornear durante 20 minutos más hasta que esté dorado.
- 4.** Verificar cocción y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



Esta receta de Filete de Cerdo es fácil de preparar y con ingredientes de temporada.



Pierna de Cerdo a la cerveza, estilo centro

TIEMPO: 6 horas **PORCIONES:** 8

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 1 Pierna de Cerdo sin hueso en malla de **PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 6 dientes de ajo
- 2 cervezas oscuras
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de sal de ajo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de comino en polvo
- 2 cucharaditas de achiote en polvo
- 1 cucharada de orégano seco
- 2 ramitas de romero fresco

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar la pierna de cerdo en una placa para horno, hacer pequeñas incisiones con un cuchillo y reservar.
- 2.** Licuar el resto de los ingredientes.
- 3.** Bañar la pierna con la mezcla anterior, tapar y dejar marinando por 3 horas.
- 4.** Hornear tapada a 350°F por 2 horas y 30 minutos, destapar y hornear por 30 minutos más hasta que esté dorada, verificar cocción, retirar del horno y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



El estilo de marinado con un toque ácido, es representativo de la zona central del país.



T-Bone con chutney de chiles morrones y ajo

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 6

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 1 bandeja de Chuletas de Cerdo tipo T-Bone MAP de PROG CARNE
- Sal, pimienta y paprika al gusto
- 4 chiles morrones rojos finamente picados
- 4 dientes de ajo picados
- Aceite de oliva lo necesario
- 4 cucharadas de miel
- 3 ramitas de romero finamente picadas

PREPARACIÓN

1. Condimentar las chuletas T-Bone con sal, pimienta y paprika. Reservar.
2. Para el chutney, en una sartén con aceite de oliva saltear el chile morrón durante un par de minutos, agregar el ajo, la miel, el romero y un chorrito de agua, salpimentar al gusto y dejar reducir durante 5 minutos. Retirar y reservar.
3. Cocinar las chuletas en una sartén con aceite de oliva durante 8 minutos por lado, verificar cocción y servir bañadas con el chutney.



Esta opción de Chuletas T-Bone son perfectas para un almuerzo previo a la Nochebuena.



Paleta de Cerdo con adobo criollo

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 8

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- **1 Paleta de Cerdo de PROGCARNE**
- 1 tomate
- ½ cebolla
- ½ chile verde dulce
- 4 dientes de ajo
- 1 cucharada de comino
- 2 cucharadas de achiote en polvo
- 2 cucharadas de orégano seco
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de aceite de oliva
- Vegetales mixtos al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Colocar la paleta de cerdo sobre una placa para horno, hacer pequeñas incisiones con un cuchillo y reservar.
- 2.** Licuar el resto de los ingredientes, menos los vegetales, y salpimentar al gusto.
- 3.** Sobre una placa para horno colocar una cama de vegetales, encima la paleta de cerdo y bañar con la mezcla anterior, hornear tapada a 360°F durante 2 horas.
- 4.** Destapar la pieza y cocinar durante 40 minutos más o hasta que esté dorada, verificar cocción y dejar reposar 10 minutos antes de servir.



Puedes preparar la Paleta de Cerdo con un adobo barbacoa, para un toque dulce y picantito.



Pierna de Cerdo rellena de tomate y aceitunas

TIEMPO: 7 horas **PORCIONES:** 12

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 6 dientes de ajo
- 1 cucharada de paprika
- 2 tazas de jugo de naranja
- 3 cucharadas de hierbas mixtas
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta lo necesario
- **1 Pierna de Cerdo en malla sin hueso de PROGCARNE**
- 5 tomates picados en trozos grandes
- ½ taza de tomates deshidratados y picados
- 1 cebolla finamente picada
- 2 tazas de aceitunas negras picadas

PREPARACIÓN

- 1.** Licuar el ajo con la paprika, jugo de naranja, hierbas mixtas, sal, pimienta y aceite de oliva. Reservar.
- 2.** Colocar la pierna en un tazón grande y bañar con la mezcla anterior, dejar marinando durante mínimo 3 horas.
- 3.** En una sartén con aceite de oliva saltar la cebolla, tomates, tomates deshidratados y las aceitunas, condimentar al gusto dejar a fuego bajo hasta que haya reducido un poco su líquido.
- 4.** Colocar la pierna en una placa para horno, hacer una abertura y rellenar con el tomate, tapar con papel aluminio y llevar a hornear durante 2 horas y 30 minutos a 350°F.
- 5.** Destapar, bañar con sus líquidos y hornear durante 30 minutos más o hasta que esté dorada, verificar cocción y dejar reposar 10 minutos antes de servir.





Este tipo de relleno es de inspiración italiana, puedes reemplazar las aceitunas por hongos.



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

 **PROCARNE**
delivery
delivery.procarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 procarne.com
 Embutidos
Guangolola

Extra compartir

*Para la salsa ranch
mezclar mayonesa, yogur
griego, ajo en polvo,
sal y pimienta al gusto
con caldo y perejil seco.*

SABORES PARA CELEBRAR JUNTOS

LA FAMILIA DE PRODUCTOS DE PROGCARNE TIENE
UNA VARIEDAD DE CORTES DE CERDO, RES Y POLLO PARA
DISFRUTAR JUNTOS. ESTAS RECETAS SON PERFECTAS
PARA COMPARTIR ESTE MES CON LAS VISITAS.

Alitas de Pollo a la pamesana

TIEMPO: 1 hora y 15 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de sal
- ½ cucharada de pimienta
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de paprika
- **36 alitas de MR. POLLOTE**
- 1 chorrito de vinagre de manzana
- ½ taza de leche
- 1 ½ tazas de harina
- 1 taza de fécula de maíz
- 1 barra de mantequilla amarilla
- 2 cucharadas de pasta de ajo
- 4 cucharadas de perejil picado
- 2 ½ tazas de queso pamesano en polvo

PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar todos los condimentos. Sazonar las alitas con la mitad de la mezcla, agregar un chorrito de vinagre de manzana y la leche, mezclar bien y marinar 30 minutos.
2. En un tazón mezclar la harina con la fécula de maíz y la otra mitad de los condimentos, agregar las alitas y cubrir bien.
3. En un molde para horno colocar las alitas y hornear a 350°F de 25 a 30 minutos.
4. En una olla derretir la mantequilla amarilla, agregar el ajo y el perejil y mezclar bien. Retirar del fuego y agregar el queso pamesano.
5. Retirar las alitas del horno, bañar con la mantequilla y mezclar bien. Servir con la salsa ranch.



Milanesa de Res con crust de queso

TIEMPO: 1 hora

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **6 Tajos de Res Milanesa de TOP BEEF**
- 1 cucharada de ajo en pasta
- 1 taza de perejil picado
- 1 cucharada de mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- 2 huevos
- ½ taza de leche
- 2 tazas de pan rallado
- 1 taza de queso pamesano en polvo
- Aceite vegetal lo necesario

PREPARACIÓN

1. Colocar cada milanesa entre papel encerado y golpear con un mazo de cocina hasta conseguir un filete delgado y uniforme.
2. Condimentar las milanesas con ajo, perejil, mostaza, sal y pimienta, dejar marinar de 15 a 30 minutos.
3. En un tazón batir los huevos con la leche y en otro tazón mezclar el pan rallado con el queso pamesano.
4. Pasar cada milanesa por la mezcla de huevo y luego por la mezcla de pan, llevar 10 minutos al congelador.
5. En una sartén caliente con aceite vegetal, freír las milanesas hasta que estén bien doradas por ambos lados, servir acompañadas de ensalada y papas.



Alas de pollo de MR. POLLOTE

Alitas de pollo, piezas grandes e ideales para picar en cualquier momento y bañarlas con tu salsa preferida.



Tajo de Res Milanesa de TOP BEEF

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

Esta receta puede variar la proteína reemplazando los medallones con chuletas deshuesadas.



Bandeja de Medallones de Cerdo y vegetales

TIEMPO: 1 hora y 30 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- ½ mazo de cilantro
- 6 dientes de ajo
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- **12 Medallones de Lomo de Cerdo de PROGCARNE**
- 4 papas cortadas en gajos
- 1 zanahoria en rodajas
- 1 chile morrón rojo en lascas
- 1 chile morrón amarillo en lascas
- ½ cebolla morada en trozos
- 2 tazas de vino blanco

PREPARACIÓN

- 1.** Licuar el cilantro con el ajo, aceite de oliva, sal y pimienta. Bañar los medallones con esta mezcla y dejar marinando durante 30 minutos.
- 2.** En un recipiente apto para horno colocar las verduras esparcidas y mezcladas, salpimentar y bañar con el vino blanco, encima colocar los medallones de cerdo, bañar con la marinada restante, tapar con papel aluminio y hornear a 350°F durante 30 minutos.
- 3.** Destapar y hornear hasta que la carne y las papas estén doradas y cocidas. Retirar del horno y servir.



Medallón de Lomo de Cerdo de PROGCARNE

Es un nuevo corte de PROGCARNE que ofrece carne de cerdo tierna y jugosa, obtenida de la parte más suave del lomo.

Para la salsa licuar 2 tomates, 1 chile guajillo, 1 chile de árbol, sal y vinagre al gusto.



Mini Chicharrón crocante con salsa picantita

TIEMPO: 1 hora y 30 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 10 tazas de agua
- ½ cebolla blanca
- 4 dientes de ajo
- 10 granos de pimienta
- 3 hojas de laurel
- 2 cucharadas de sal
- 2 paquetes de **Mini Chicharrón de Cerdo de PROGCARNE**
- 4 tazas de manteca de cerdo

PREPARACIÓN

1. En una olla colocar agua, cebolla, ajo, pimienta, laurel y sal, cuando rompa hervor colocar los mini chicharrones y cocinar durante 25 minutos.
2. Retirar del agua y secar los chicharrones.
3. En una olla derretir la manteca de cerdo, agregar los chicharrones y freír removiendo constantemente durante 35 minutos o hasta que estén dorados y crocantes.
4. Servir los chicharrones acompañados de chismol y salsa picantita.



Mini Chicharrón de PROGCARNE

Este producto es un corte de cerdo con piel con un grado de grasa que al freirlo ofrece una textura suave y crocante a la vez.

CORTES PREMIUM DE RES















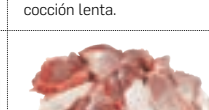
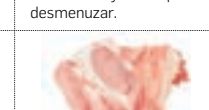
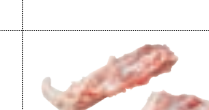
Adquiérello en los principales
supermercados o en
 **PROCARNE**
delivery
delivery.procarne.com



LO MEJOR DE PROG CARNE

APROVECHA LA VARIEDAD DE PRODUCTOS QUE EL LÍDER DEL MERCADO CARNÍCO TRAE PARA TI. ELIGE TU FAVORITO Y DISFRUTA DE LAS FIESTAS.

Despiece del Cerdo

| | | | | |
|---|---|--|--|--|
|  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ Pierna de Cerdo Tradicional sin Cuero Es un corte muy magro de cerdo, ofrece gran variedad de preparaciones, especialmente para la época de Navidad.</p> |
|  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |
|  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ 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.</p> |  <p>✓ Cuero Carnudo Su tamaño es variable. Contiene la grasa que naturalmente posee y ofrece más carne de lo que un cuero normal pueda tener.</p> |  <p>✓ 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.</p> |



✓ **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 cocciones 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.



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.



Carne de Cerdo picada a mano

Este corte se extrae de la parte gruesa de la pierna de cerdo, conocido como tajío y se recomienda prepararla con una temperatura mínima de cocción de 62.7 grados Celsius.



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.



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.



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.



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.

Carnes Marinadas (asares)



Sabor Normal

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

✓ Recomendada para cocinar al carbón.



Sabor 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.



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.

Productos

Chorizos



Chorizo Guanolola

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.



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.



Carne Chorizada

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

- ✓ Para anafres fundidos con quesoillo.

Chorizo Catracho Suelto

Este chorizo refleja la esencia del sabor típico.

- ✓ Ideal para degustar con tacos o huevo.



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.

Nuevos Chorizos



Chorizo de Cerdo sabor Habanero

Otro producto exclusivo de PROG CARNE. Como su nombre lo dice, el chorizo habanero está compuesto por partes esenciales del cerdo y el chile habanero o chile cabro, muy popular en Honduras.

- ✓ Perfecto para parrilladas.



Chorizo Ahumado

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

- ✓ Deliciosa opción para botanas.



Chorizo Cervecero 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.



Salchicha Alemana Bratwurst

La tradicional sachieha 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

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.

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.



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 seleccionados 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 bateadas.



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.

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.



Chorizo Parrillero sabor Barbacoa

Este nuevo chorizo, combina lo picantito con el sabor barbacoa. Es un mix de carne de cerdo con tocino condimentado con sabor barbacoa y un toque ahumado. ✓ Asar al grill o al carbón.



Adquiérello en los principales
supermercados o en
 **PROCARNE**
delivery
delivery.procarne.com



PROCARNE
/Nuestro cerdo sí es bueno



Productos

Productos de temporada



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.



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.



Paleta de Cerdo sabor Navideño

Es una paleta con hueso empacada al vacío y condimentada con una variedad de especias. Su preparación es con pocos condimentos, pero con una gran sazón.

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 patillos 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.

Nuevos productos



Chuleta de Cerdo Criolla

Nueva presentación de dos piezas de corte fino y jugoso, con un peso promedio de 1 libra en su empaque Flow Pack.



Medallón Lomo de Cerdo

Nuevo corte que viene en un empaque de 4 piezas, con 1 libra promedio de peso y duración de 180 días refrigerado.



Extremefiño

Delicioso extremefiño 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.



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.

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.

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.



MR. POLLOTE

Conoce todos los cortes de pollo



Pollo entero

Es la opción más completa, ofrece peso uniforme, excelente sabor y jugosidad para todo consumo.



Alas de pollo

Un corte popular por su sabor intenso y jugosidad, perfecto para frituras, parrillas, guisos o preparaciones hondureñas.



Pollo en mitades

Corte práctico que divide el pollo en mitad pechuga con ala y mitad muslo con pierna, ofreciendo comodidad.



Pechuga con ala

Este producto combina lo mejor del pollo: la pechuga con carne magra y suave, y el ala, con su sabor y jugosidad.



Piernas y muslos

Ofrecen una excelente relación costo-beneficio, producto de alta demanda por su rendimiento y practicidad.



Pechuga deshuesada

Es un corte magro, jugoso y de calidad, listo para cocinar. Una de las proteínas preferidas por su máximo rendimiento.



Pollo en piezas

El pollo en piezas ofrece la comodidad de varios cortes en un solo paquete. Ideal para hogares y negocios.



Patatas de pollo

Son un producto muy apreciado en la cocina por su alto contenido de colágeno, que aporta sabor y textura.



Menudos

Esta parte del pollo, es una mezcla fresca y de alta calidad. Son una opción versátil, nutritiva y accesible que se adapta tanto a la cocina tradicional como a menús internacionales para restaurantes.



Mollejas

Corte selecto de la parte muscular del estómago del pollo, con sabor único y textura firme. Muy apreciadas en la cocina tradicional hondureña y en platillos internacionales.



Adquiérello en los principales
supermercados o en
 **PROCARNE**
delivery
delivery.procarne.com





PROG CARNE
Nuestro cerdo sí es bueno

Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROG CARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

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

Progcarne
