

# Sabores<sup>®</sup>

La guía máxima de la carne

## COCINA PRÁCTICA

4 PLATOS CON  
TORTAS, CHORIZOS  
Y SALCHICHAS

## SECRETOS DEL CHEF

GUÍA PARA ASAR  
EL CERDO A LA  
PERFECCIÓN

# +31

# IDEAS A LA PARRILLA CON CERDO Y RES

EDICIÓN Nº16  
MARZO 2024 - L. 30.00  
WWW.PROGCCARNE.COM



7 424110 103155



GUANGOLOLA  
PARQUE AGROINDUSTRIAL

**PROGCARNE**  
*¡Nuestro cerdo Sí es bueno!*

**SABORES**  
 QUE NO PUEDEN FALTAR EN TU MESA



**NUEVO**  
**NUEVO**  
**NUEVO**

*Chorizo*  
**Habanero**

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

 **PROGCARNE**  
 delivery  
[delivery.progcarne.com](http://delivery.progcarne.com)

 **2580-1525**  
 SERVICIO AL CLIENTE

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

 Progcarne

## Contenido

### PARA INICIAR EL DÍA

#### 4 OPCIONES PARA EL BRUNCH

Platillos con chorizos de  
PROGCARNE y Embutidos  
LA JULIA.

Páginas 14-18

### COCINA PRÁCTICA

#### HAMBURGUESAS Y HOT DOGS RECARGADOS

Estas recetas con tortas de  
res, salchichas y chorizos  
son el dúo perfecto.

Páginas 20-23

### SECRETOS DEL CHEF

#### GUÍA PARA ASAR EL CERDO PERFECTO

Tips de la chef Laura Morales  
para una carne jugosa.

Páginas 66-67



### MANOS A LA CACEROLA

#### FAVORITOS A LA PLANCHA O SARTÉN

Prueba estos cortes y sus  
acompañantes.

Páginas 24-33



**Sabores**<sup>®</sup>  
Una publicación exclusiva de  
  
GUANGOLOLA  
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº 16 MARZO 2024  
Valor L.30.00  
**DIRECCIÓN PROGCARNE**  
KM12, desvío a Las Cañadas, Dos Caminos.,  
Villanueva, Cortés, Honduras, C.A.

**Presidente** Flavio Tinoco Díaz  
**Gerente General** José Eduardo Tinoco  
Marinakys  
**Director** Flavio Enrique Tinoco Marinakys  
**Mercadeo** Alexandra Maria Tinoco  
Bendeck

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

Conceptualización, producción,  
edición y diseño Revistas



# PROG CARNE

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!

## Cortes Premium Empacados en Atmósfera Modificada



Escanea el código  
y conoce más sobre  
esta tecnología  
de empaque



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

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

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

Progcarne  


# Los mejores cortes DEL CERDO PARA MARINAR

DESCUBRE LAS MEJORES PIEZAS DE CERDO QUE **PROGCARNE** OFRECE PARA DISFRUTAR ESTE VERANO. ESTAS SON ESPECIALES PARA MARINAR Y DISFRUTAR AL ASADOR.

## 01. NUCA

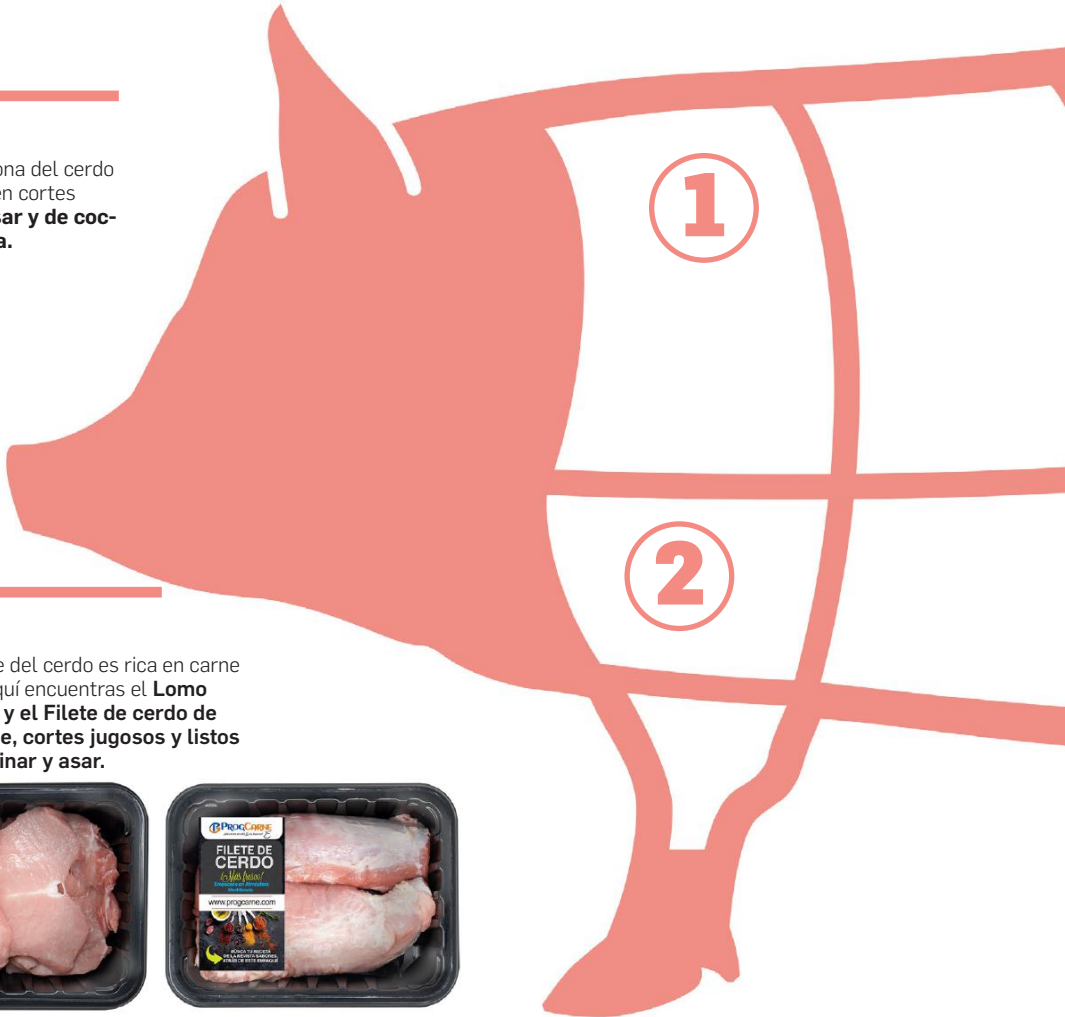
De esta zona del cerdo se obtienen cortes **para guisar y de cocción lenta.**

## 03. LOMO

Esta parte del cerdo es rica en carne magra. Aquí encuentras el **Lomo de Cerdo** y el **Filete de cerdo de Progcarné**, cortes jugosos y listos para marinar y asar.

## 02. PALETA

Aquí encuentras una zona del cerdo con mucha carne, pero **para cocinar al horno y en cocción lenta.**



## 04. HAM END

Ubicado entre el lomo y la pierna, aquí encuentras la variedad de chuletas que puedes disfrutar del cerdo. Una de ellas es la **Chuleta de cerdo tipo T-Bone**, una de las favoritas para marinar y luego tirar al grill.



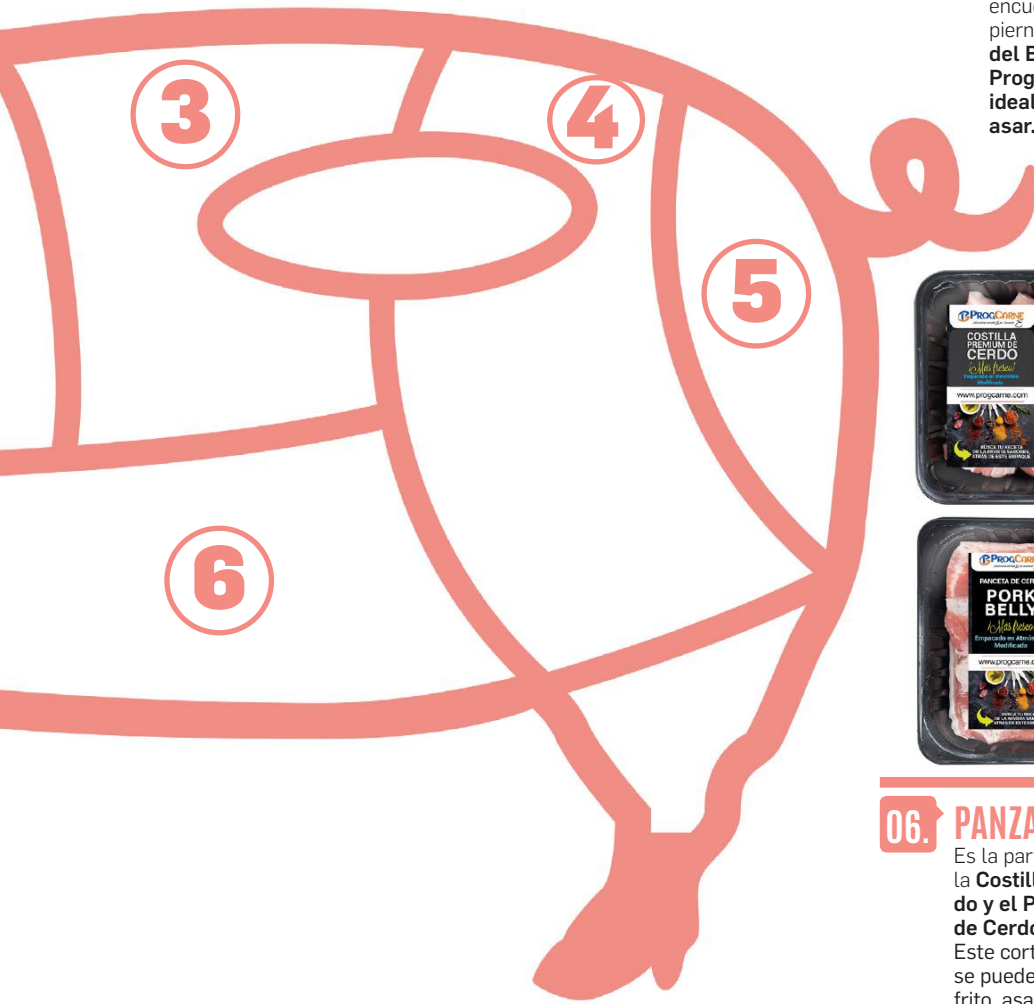
## 05. PIERNA

Es una de las piezas más populares del cerdo. Aquí encuentras la famosa pierna y jamón. Además del **Bistec de Cerdo de Procarne**, un corte ideal para marinar y asar.



## 06. PANZA

Es la parte donde encuentras la **Costilla Premium de Cerdo** y el **Pork Belly o Panceta de Cerdo de Procarne**. Este corte es tan versátil que se puede preparar marinado frito, asado y al horno.



# Nuevos productos para DISFRUTAR DEL VERANO

PROGCARNE SACA AL MERCADO PRODUCTOS ORIGINALES Y LLENOS DE SABOR, QUE SEGURO SE CONVERTIRÁN EN LOS FAVORITOS DE LA TEMPORADA.

**P**ara este verano, **PROGCARNE** y **Embutidos GUANGOLOLA** sacan al mercado nuevos productos bandera que se convertirán en los favoritos de estos días llenos de calor, amigos, familia y muchos asados. En esta ocasión **PROGCARNE** trae una variedad de chorizos y un corte de cerdo secreto bien guardado.

## Secreto del Cerdo



Este corte especial con forma de abanico, se encuentra en el extremo superior de la falda próxima a la cabeza del lomo. Su nombre proviene de que es un corte que está escondido entre la pata delantera y la panceta, que sólo puede verse si se corta el músculo en horizontal, realmente su ubicación es un secreto bien guardado. También se dice que era un secreto de los carniceros, que, al conocer las cualidades de esta pieza, se las guardaban para su consumo propio. Sea cual sea el origen de su nombre, hoy es una pieza que **PROGCARNE** produce en Honduras, como un producto único y especial para sus clientes.

El **Secreto del Cerdo de PROGCARNE** es una pieza versátil que puedes asar como pieza entera y luego servir en rebanadas ó cortar en tiras para guisos o



estofados. Su textura es tierna y de sabor suave, es un ingrediente popular en muchas culturas y tradiciones culinarias del mundo, y ahora Honduras podrá disfrutar de esta delicia, en su empaque MAP.

### Chorizo de Cerdo sabor Habanero



El **Chorizo de Cerdo sabor Habanero de PROGCARNE**, es otro de los productos exclusivos que **PROGCARNE** trae para este verano. Como su nombre lo dice, el chorizo habanero está compuesto por partes esenciales del cerdo y por supuesto el chile habanero y también conocido como chile cabro, que es un chile muy popular y que crece aquí en Honduras. Es la mezcla de sabor picante y caribeño, un chorizo único de **PROGCARNE** para Honduras. Con este nuevo producto, se está marcando la historia de los chorizos en el país. En su presentación de 360 gramos, es un chorizo condimentado con ajo, orégano, comino y naranja agria. Es la combinación de sabores hondureños como la naranja agria y el comino,



muy utilizados en la cocina criolla, junto con el toque picante del chile cabro. El **Chorizo de Cerdo sabor Habanero** es perfecto para incorporar un toque picante a tus parrilladas.

### Chorizo Parrillero sabor Barbacoa



Otro chorizo que se une a la celebración de los asados, es el **Chorizo Parrillero sabor Barbacoa** de **Embutidos GUANGOLOLA**. Este nuevo chorizo, también exclusivo de **GUANGOLOLA** combina lo mejor de dos mundos, lo picantito de la fórmula del chorizo parrillero con el nuevo sabor barbacoa. El **Chorizo Parrillero sabor Barbacoa** es una mezcla de carne de cerdo con tocino condimentado con sabor



barbacoa y un toque de ahumado. Su presentación de 1,028 gramos es perfecta para una parrillada en familia o entre amigos. Este producto especial de **GUANGOLOLA**, también está disponible desde ya en el mercado. Te invitamos a que disfrutes las recetas que te compartimos en esta edición con estos productos nuevos que te trae **PROGCARNE y Embutidos GUANGOLOLA**.

Para más información sobre estos nuevos productos visita la página de PROGCARNE, [www.progcarne.com](http://www.progcarne.com) y su sitio de pedidos en línea [www.delivery-progcarne.com](http://www.delivery-progcarne.com)



# Presentaciones únicas con la MÁS ALTA CALIDAD

**G**uangolola Parque Industrial lidera el mercado con la presentación de productos de alta calidad, empacados al vacío y conservando siempre su frescura y sabor. Las marcas líderes en el sector cárnico de cerdo tanto como de res, que incluyen **PROGCARNE, GUANGOLOLA y LA JULIA** no solo ofrecen cortes únicos y presentaciones exclusivas, sino que detrás de cada empaque hay una serie de características que garantizan que se mantengan frescas, con la calidad ya superada por su marca y sobre todo que sigan siendo las favoritas de su clientela.



Chuleta de Cerdo  
Tomahawk

Con su empaque MAP las **Chuletas de Cerdo Tomahawk** de **PROGCARNE**, conservan su frescura y calidad sin necesidad de tener que congelarlas. Este corte proviene de las costillas del cerdo, y sin duda es uno de los mejores cortes para asar en esta temporada de verano.



Costilla de Res  
Short Rib

La **Costilla de Res Short Rib** de **TOP BEEF**, conserva su frescura con su presentación de Empaque bajo Condiciones de Atmósfera Modificada. Es igual conocido como asado de tira, y es un corte sacado de la la costilla de res.



Master  
Burgers

Las mejores tortas de hamburguesa con carne de res 100 por ciento calidad. Las **Master Burgers** de **TOP BEEF** se mantienen así desde la compra hasta el momento que se van a preparar ya que vienen condimentadas, todo gracias a su empaque MAP.

## Los empaques MAP de PROGCARNE

Los productos tanto de **PROGCARNE** como de **TOP BEEF y TAYLOR'S CHOICE** son empacados con Tecnología MAP, (Empaque bajo Condiciones de Atmósfera Modificada), no necesitan ser congelados, ni se utilizan preservantes para alargar la vida útil del producto. La mezcla de gases que se usa al empacarlos, retrasa la reproducción bacteriana, alargando la duración del producto en condiciones de refrigeración. El Empaque bajo Condiciones de Atmósfera

Modificada (MAP), usa una mezcla de gases específicos para privar a las bacterias en su medio de supervivencia y reproducción, logrando que los cortes se puedan mantener en refrigeración hasta por 20 días sin necesidad de congelar y con la frescura que caracteriza el producto.

Estas mismas cualidades se ven en los productos de **TOP BEEF**, conservando la jugosidad de los cortes de res, al igual que su frescura, alargando su duración.



Chuleta de Cerdo tipo T-Bone

La **Chuleta de Cerdo tipo T-Bone** es otro de los cortes exclusivos de **PROGCARNE**. Estas chuletas de corte grueso y con hueso, son perfectas para incluir en tus asados. Además que con el empaque especial MAP se conserva siempre fresca.



Chorizo Extremeño

Los **Embutidos Guangolola** también son empacados con gases para mantener su frescura y duración. El **Chorizo Extremeño** además viene en tres presentaciones de tamaño para satisfacer las necesidades del consumidor.

## Conservación de embutidos

Los **Embutidos GUANGOLOLA**, con un mayor contenido de valor cárnico en su variedad de presentaciones, también son empacados bajo gases específicos. Así que una vez abiertos deben ser consumidos en 3 días máximo, ya que estos al tener contacto con el oxígeno comienzan a descomponerse. Otro elemento único de sus productos, es el tamaño de presentación, como la **Mortadela de GUANGOLOLA** de 114 gramos, 204 gramos y en rollo. Al igual que los chorizos tipo **Copetín, Extremeño, Longaniza y Hot Dogs**, en

presentaciones de 408 gramos, 1,360 gramos y 5 libras. Ahora con los **Embutidos LA JULIA** el tiempo de duración una vez están abiertos, es igual, un máximo de 3 días para que el oxígeno entre en contacto con el producto y lo descomponga. Sus presentaciones especiales en chorizos tipo **Copetín, Extremeño, Longaniza y Hot Dogs** incluye 408 gramos, 1,360 gramos y 5 libras. Los **Embutidos GUANGOLOLA** se distribuyen en supermercados, mientras que los **Embutidos LA JULIA**, se manejan solo para ruteo con vendedores independientes.



Hot Dogs La Julia

Además que se conservan tres días refrigerados después de abrirlos, este producto viene en tres tamaños especiales que solo **LA JULIA** ofrece.



Copetín La Julia

Los copetines de **Embutidos LA JULIA**, son tu opción perfecta para el desayuno o cena en familia. Ya que este producto también ofrece una variedad de tamaños.

## DEBES SABER

01

### Calidad

Todos los productos de la familia de **PROG CARNE, EMBUTIDOS GUANGOLOLA** y **EMBUTIDOS LA JULIA** garantizan la calidad del producto hasta el momento de cocinarse, siguiendo sus instrucciones.

02

### Alta tecnología

Los productos cárnicos del **Guangolola Parque Industrial** son constantemente monitoreados y actualizados para cuidar el estado de sus cortes desde que salen de producción hasta ser consumidos.

03

### Variedad de tamaños

Los embutidos tanto de **GUANGOLOLA** como de **LA JULIA**, son evaluados en su tamaño y diseño para satisfacer las necesidades de sus consumidores, innovando constantemente.

EMBUTIDOS

La Julia®



La mejor opción para tus

Bocadillos



Adquiere en las principales salas de ventas



2580-1525  
SERVICIO AL CLIENTE



procarne.com

Para iniciar el día

# Opciones perfectas para BRUNCHEAR

LA COMBINACIÓN IDEAL DE CHORIZOS Y EMBUTIDOS DE **PROGCARNE** Y **LA JULIA**, PARA CREAR EL PLATILLO QUE FUSIONA EL DESAYUNO CON EL ALMUERZO. ES UN BRUNCH CON UN TOQUE ESPECIAL DE CERDO.





## Waffle sándwich con Chorizo Ahumado

Tiempo: 15 minutos

Porciones: 2

### INGREDIENTES

- 4 Chorizos Ahumados de PROGCARNE
- 1 cucharadita de mantequilla amarilla
- 4 waffles
- 2 hojas de lechuga
- Pepinillos al gusto
- 2 lascas de queso cheddar

### PREPARACIÓN

1. Partir los chorizos ahumados a la mitad y dorar en una sartén con un poco de mantequilla amarilla, retirar y reservar.
2. Calentar los 4 waffles. Armar el sándwich colocando un waffle, chorizo, lechuga, pepinillo, queso cheddar y terminar con el otro waffle, servir.



### Chorizo Ahumado de PROGCARNE

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

# Torta de huevo, cebolla y Chorizo Extremeño

Tiempo: 25 minutos

Porciones: 4

## INGREDIENTES

- 6 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- ¼ cebolla morada picada
- ½ chile morrón picado
- 4 papas mini cocidas y en rodajas
- 4 **Chorizos Extremeños de GUANGOLOLA** en rodajas
- Cilantro picado al gusto

## PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón cascar los huevos, agregar sal, pimienta, paprika y batir. Reservar.
- 2.** En una sartén de hierro fundido con un poco de aceite de oliva a fuego medio, saltear la cebolla y el chile morrón durante 1 minuto, agregar las papas y el extremeño, saltear un par de minutos más.
- 3.** Bajar el fuego, agregar el huevo y tapar, dejar cocinando de 10 a 15 minutos. Decorar con cilantro picado al momento de servir.



### Chorizo Extremeño de GUANGOLOLA

Este chorizo es un sabroso extremeño con sabor catracho. Con ese delicioso sabor picantito suave, es ideal para preparar baleadas y acompañar todos tus desayunos.



## Croissant con huevo, Jamón Bavaria y pesto

Tiempo: 20 minutos

Porciones: 2

### INGREDIENTES

- 2 huevos
- Sal y pimienta al gusto
- 2 croissants
- 2 cucharadas de pesto
- 2 hojas de lechuga
- 4 rodajas de tomate
- 2 rodajas de **Jamón Bavaria de LA JULIA**
- 2 lascas de queso mozzarella

### PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar los huevos, salpimentar y batir. Cocinar en un sartén antiadherente a manera de formar una torta, retirar y reservar.
- 2.** Abrir cada croissant a la mitad y untar una cucharada de pesto, agregar la torta de huevo, lechuga, tomate, jamón y queso. Servir.



**Jamón Bavaria de LA JULIA**  
El Jamón tipo Bavaria, es elaborado con carnes cuidadosamente seleccionadas del cerdo, para obtener un producto de excelente calidad. Es perfecto para hacer todo tipo de emparedados.





# Bowl de desayuno con Chorizo Habanero

Tiempo: 30 minutos

Porciones: 2

## INGREDIENTES

- Aceite de oliva lo necesario
- 3 tomates maduros
- ½ cebolla
- 1 diente de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- 4 papas mini cocidas y en rodajas
- 4 **Chorizos de Cerdo sabor Habanero de PROGARNE** en rodajas
- 2 huevos
- Cebollín picado al gusto

## PREPARACIÓN

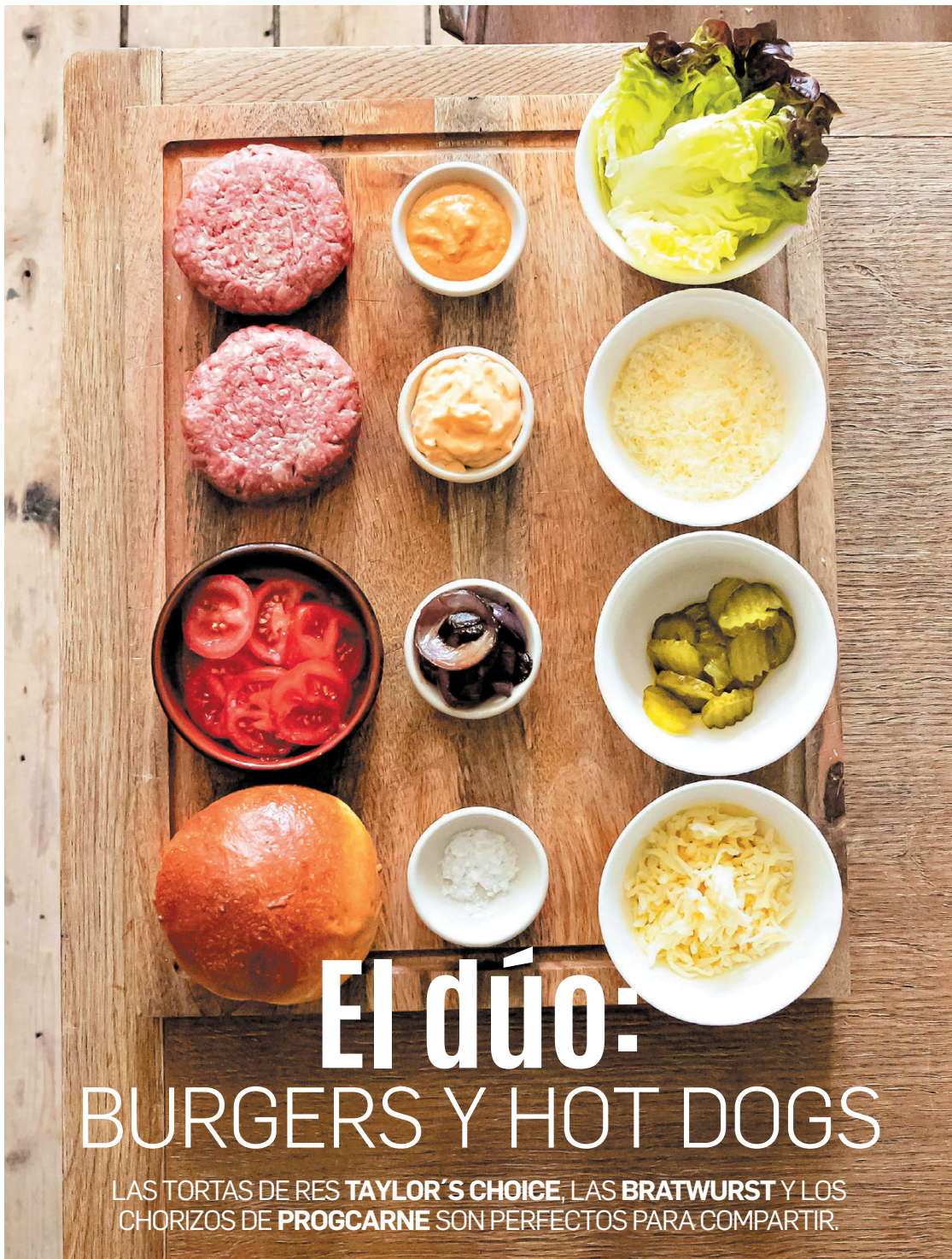
1. En una sartén con aceite de oliva saltear los tomates y la cebolla en trozos durante un par de minutos, agregar el ajo y saltear un par de minutos más. Licuar, salpimentar y reservar la salsa.
2. En dos ollitas de hierro fundido con un poco de aceite de oliva saltear las papas y el chorizo habanero, saltear durante 3 minutos y agregar la salsa.
3. Cascar un huevo sobre cada ollita y llevar al horno a 350°F durante 10 minutos, decorar con cebollín picado al momento de servir.



### **Chorizo de Cerdo sabor Habanero de PROGARNE**

Este nuevo producto de PROGARNE ofrece lo mejor del chorizo de cerdo con el picantito único del chile habanero.





# El dúo: BURGERS Y HOT DOGS

LAS TORTAS DE RES **TAYLOR'S CHOICE**, LAS **BRATWURST** Y LOS **CHORIZOS** DE **PROGCARNE** SON PERFECTOS PARA COMPARTIR.

# 1

## HAMBURGUESA HECHA SOFISTICACIÓN

¿Quieres subir de nivel tu hamburguesa para este verano? pues entonces está combinación te encantará. Es una mezcla de **tortas de hamburguesa Master Burger de TAYLOR'S CHOICE**, con queso provolone y champiñones y la crocantez de la arúgula. Una receta perfecta para presumir tu asador con amigos.



Tortas Master Burger de TAYLOR'S CHOICE



Champiñones



Arúgula



Queso provolone



## Hamburguesa doble con fundido de queso

**TIEMPO:** 35 minutos

**PORCIONES:** 2

### INGREDIENTES

- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharadita de sal de ajo
- 1 cucharadita de mostaza
- Aceite de oliva lo necesario
- 4 tortas **Master Burger de TAYLOR'S CHOICE**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 taza de champiñones en lascas
- 8 lascas de queso mozzarella o provolone
- 2 panes brioche para hamburguesa
- Lechuga al gusto
- Arúgula al gusto

- Pepino en rodajas al gusto
- Tomate en rodajas al gusto
- Cebolla en rodajas al gusto

### PREPARACIÓN

1. Mezclar la mayonesa con la sal de ajo y la mostaza, reservar.
2. En una sartén o plancha caliente con un poco de aceite, cocinar la carne ya salpimentada hasta que esté dorada por ambos lados, en la misma plancha con un poco más de aceite de oliva saltear los champiñones durante un par de minutos, agregar el queso y mezclar hasta que ambos ingredientes se integren.
3. Para armar las hamburguesas, en la base del pan untar un poco de mayonesa, colocar en el siguiente orden lechuga y arúgula, tomate, cebolla, pepino, carne, queso con hongos, otra torta de carne y queso y un poco más de arúgula, terminar con la tapa del pan con un poco de la mayonesa, servir en el momento.

# 2

## DOBLE SABOR, DOBLE JUGOSIDAD

Una buena hamburguesa con el elemento de jugosidad, cremosidad y unas buenas tortas de carne de res, es siempre una excelente opción. Prueba esta receta de doble hamburguesa con las tortas **Master Burger de TAYLOR'S CHOICE**, huevo estrellado y el toque picante de la salsa sriracha.



Tortas Master Burger de TAYLOR'S CHOICE



Huevos



Cebolla morada



Pan para hamburguesa



## Hamburguesa doble con huevo estrellado y salsa sriracha

**TIEMPO:** 35 minutos

**PORCIONES:** 2

### INGREDIENTES

#### Para la salsa:

- Aceite de oliva lo necesario
- 1 tomate grande en trozos
- 1 trozo de cebolla
- Sal y pimienta al gusto
- 8 cucharadas de salsa sriracha

#### Para la hamburguesa:

- Aceite de oliva lo necesario
- 4 tortas Master Burger de TAYLOR'S CHOICE
- 2 huevos
- 2 panes para hamburguesa

- 1 cucharada de mayonesa
- Lechuga al gusto
- Cebolla morada en rodajas al gusto
- Tomate en rodajas al gusto

### PREPARACIÓN

1. Para la salsa, en una sartén con aceite de oliva saltear el tomate y la cebolla por 5 minutos, salpimentar y retirar.
2. Colocar el tomate y la cebolla en un procesador, agregar la sriracha y salpimentar al gusto, procesar sin dejar líquida. Reservar.
3. En una plancha ya caliente con aceite de oliva cocinar las tortas de carne hasta que estén doradas por ambos lados y reservar. En la misma plancha o sartén, con un poco más de aceite cocinar los huevos estrellados con la yema al gusto.
4. Para armar las hamburguesas, en la base del pan colocar un poco de mayonesa, luego lechuga, cebolla, tomate, carne, salsa sriracha, mas lechuga, tomate, cebolla, carne y terminar con el huevo estrellado y la tapa del pan. Servir.

# 3

## HOT DOGS AL ESTILO ALEMÁN

Las **Salchichas Alemanas tipo Bratwurst de PROGCARNE**, son un esencial de las tardes de verano. Las puedes preparar al grill o a la plancha, y van perfectas con una serie de toppings como encurtidos, salsas ácidas y por supuesto el pan. Prueba esta versión de hot dog con la salchicha alemana.



Salchicha Alemana tipo Bratwurst de PROGCARNE



Mostaza



Pepinillo



Repollo



## Hot Dogs con Salchicha Bratwurst y pepinillos

**TIEMPO:** 40 minutos  
**PORCIONES:** 2

### INGREDIENTES

- ½ repollo
- Sal al gusto
- 4 **Salchichas Alemanas tipo Bratwurst de PROGCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- 4 panes para hot dogs
- 4 cucharadas de mostaza
- Mini pepinillos al gusto
- 2 cucharadas de mostaza dijon

### PREPARACIÓN

**1.** Rallar el repollo lo más fino posible y lavar bien, colocar en un tazón y agregar sal al gusto, mezclar

bien. Agregar agua hirviendo y dejar reposando durante al menos 20 minutos. Pasado el tiempo retirar el agua y escurrir bien. Reservar.

**2.** En una sartén con un chorrito de aceite saltear las salchichas hasta que estén doradas, retirar y reservar.

**3.** Abrir cada pan a lo largo y a la mitad, untar en ambos lados con un poco de mostaza, agregar la salchicha, repollo, pepinillos y terminar con un poco de mostaza dijon por encima, servir en el momento.

4

## SUB CON EXPLOSIÓN DE CHORIZOS

Los chorizos son la estrella de todos los asados, y aquí te compartimos una nueva versión para disfrutarlos. Esta receta de sub combina los **Chorizos Barbacoa y Cervecero de PROGCARNE**, con un mix de chiles morrones colocados en unos panes para hot dog con semillas de ajonjolí.



Chorizo Barbacoa de PROGCARNE



Chorizo Cervecero de PROGCARNE



Chiles morrones



Pan para hot dog



## Sub de Chorizos Cerveceros y Barbacoa con chiles

**TIEMPO:** 20 minutos  
**PORCIONES:** 2

### INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- ½ chile morrón rojo
- ½ chile dulce verde
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de comino molido
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 2 **Chorizos Barbacoa de PROGCARNE**
- 2 **Chorizos Cerveceros de PROGCARNE**
- 2 cucharadas de mayonesa
- 4 panes de hot dog

### PREPARACIÓN

**1.** En una sartén con aceite a fuego medio saltear los chiles previamente cortados en lascas, sazonar con sal, pimienta, comino y salsa inglesa, dejar cocinando 5 minutos y retirar. Reservar.

**2.** En la misma sartén saltear los chorizos hasta que estén dorados por ambos lados, retirar.

**3.** Partir los panes a lo largo a la mitad, untar con un poco de mayonesa, agregar a cada uno un chorizo y terminar con los chiles salteados, Servir.

*Estas Chuletas Tomahawk  
las puedes servir enteras o  
en rebanadas.*



Escanea el  
código QR para  
ver el video  
de la receta



# ¡Listos y a la PLANCHA!

DISFRUTA UNA VARIEDAD DE CORTES DE CERDO Y RES CON MARINADOS ESPECIALES Y ACOMPAÑANTES PERFECTOS. ES HORA DE QUE TE PONGAS CREATIVO Y PRUEBES ESTAS 9 NUEVAS RECETAS.

**PROGCARNE** y **TOP BEFF** traen una variedad de recetas que puedes cocinar dentro de casa este verano. La plancha, horno o sartén se convertirán en tu mejor amiga, con estas opciones de chuletas, short ribs, lomos, hamburguesas y por supuesto también chorizos. Los esenciales del verano para sorprender a tu familia o amigos, con marinados dulces y picantes, y acompañantes únicos para resaltar todo el sabor de los productos de cerdo y res que todos disfrutarán.



**PARA SABER**  
Chuleta de Cerdo  
Tomahawk de PROGCARNE  
Es una chuleta con  
hueso y marmoleo que le  
aporta sabor y  
jugosidad.

## Chuletas Tomahawk en marinado griego

**Tiempo:** 24 horas **Porciones:** 4

Por **Chef Carlos Espinal**

### INGREDIENTES

- 1 cucharadita de orégano en polvo
- 1 cucharadita de eneldo finamente picado
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 pizca de nuez moscada
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 taza de yogur griego
- 1 limón, su jugo
- 1 cucharada de menta finamente picada
- 1 bandeja de **Chuletas de Cerdo Tomahawk de PROGCARNE**

### PREPARACIÓN

- 1.** Mezclar muy bien todos los ingredientes del marinado hasta las chuletas, hasta obtener una mezcla homogénea
- 2.** Adobar las chuletas tomahawk con el marinado griego, de preferencia dejar 24 horas marinando refrigerado. Pasadas las 24 horas, remover con la ayuda de las manos el exceso de marinado de las chuletas, descartar lo restante.
- 3.** Precalentar una sartén a fuego fuerte, colocar las chuletas y sellar muy bien 2 minutos por cada lado, retirar y colocar en el horno a 400 °F durante 6 minutos, retirar y dejar reposar 6 minutos más. Servir con una ensalada de tomate al gusto.







LOMO DE CERDO DE PROCARNE



Escanea el código QR para ver el video de la receta



## Lomo de Cerdo a la plancha con chutney de cebolla y arvejas

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 3  
Por Chef Carlos Espinal

### INGREDIENTES

#### Para el lomo:

- 1 bandeja de **Lomo de Cerdo de PROCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de paprika
- Aceite de oliva lo necesario

#### Para el chutney de cebolla:

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebolla morada grande en julianas
- ½ taza de vino blanco
- ¼ cucharada de azúcar morena
- ½ taza de arvejas

### PREPARACIÓN

- 1.** Remover de la bandeja el lomo de cerdo, secar muy bien, y adobar con sal y pimienta al gusto. Terminar agregando la paprika, colocar un poco de aceite de oliva, reservar y dejar reposar refrigerado por 10 minutos.
- 2.** Para el chutney, precalentar una sartén a fuego medio, colocar un poco de aceite hasta cubrir la superficie, saltar

la cebolla muy bien hasta dorar, agregar el vino, dejar reducir por completo con el azúcar morena. Agregar las arvejas y bajar a fuego medio, mover por 2 minutos, retirar y reservar.

**3.** Precalentar la plancha a fuego fuerte, colocar un poco de aceite y poner el lomo de cerdo, cocinar 3 minutos por cada lado sin voltear y repetir el mismo proceso con el otro lado, repetir de ser necesario o hasta que estén completamente dorados y caramelizados.

**4.** Retirar y servir, colocar el chutney a un lado y servir el restante como acompañante.

# Costillas de Res dulce y picantes con arroz al coco

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 2

Por **Chef Carlos Espinal**

## INGREDIENTES

### Para el arroz:

- 1 taza de leche de coco
- ½ cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de sal
- 1 taza de agua
- 1 taza de arroz blanco lavado

### Para las costillas:

- 1 paquete de **Costilla de Res Short Rib de TOP BEEF**
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite de oliva lo necesario
- ½ taza de vinagre blanco
- ½ taza de jalea de piña
- 1 chile habanero sin semillas
- 1 cucharadita de fécula de maíz

## PREPARACIÓN

1. Para el arroz, en una cacerola mezclar la leche de coco, azúcar, sal, agua y llevar a romper hervor. Una vez esté hirviendo agregar el arroz, dejar 5 minutos a fuego fuerte, cubrir y dejar 10 minutos a fuego bajo o hasta que esté completamente cocido el arroz. Reservar.
2. Retirar del paquete las costillas de res y adobar con sal y pimienta más un poco de aceite.
3. Precalear una plancha a fuego fuerte, poner las costillas de res y sellar por ambos lados. Bajar a fuego medio y dejar cocinar durante 5 minutos más volteando en todo momento las costillas.
4. En un recipiente mezclar el vinagre blanco, jalea de piña, chile habanero finamente picado sin semillas y la fécula de maíz disuelta en agua, remover todo muy bien.
5. Cuando las costillas estén bien doradas y selladas, comenzar a brochar con la mezcla previa, subir a fuego fuerte, brochar hasta terminar toda la mezcla o hasta caramelizar las costillas, retirar y servir acompañadas del arroz.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



**COSTILLA DE RES  
SHORT RIB  
DE TOP BEEF**

# Mix de chorizos: Habanero, Ahumado y Barbacoa con pinchos de chiles

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4  
Por Chef Carlos Espinal



## INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 3 **Chorizos Habaneros de PROGCARNE**
- 3 **Chorizos Ahumados de PROGCARNE**
- 3 **Chorizos Barbacoa de PROGCARNE**
- Cilantro picado al gusto

## Para los pinchos:

- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cucharadita de vinagre balsámico
- 1 chile morrón rojo cortado en trozos
- 1 chile morrón verde cortado en trozos
- 1 chile morrón amarillo cortado en trozos

## PREPARACIÓN

- 1.** En una plancha a fuego medio colocar el aceite vegetal, ya caliente colocar los chorizos habanero, ahumado y barbacoa y dorar 4 minutos por cada lado. Retirar.
- 2.** Para los pinchos, mezclar en un tazón el aceite de oliva y el vinagre balsámico.
- 3.** Colocar los trozos de chile en unos palillos para pinchos previamente mojados y armar intercalando los colores.
- 4.** Bañar los pinchos con el marinado y sellar en la plancha, 2 minutos por lado. Retirar y servir los chorizos con cilantro picado y los pinchos de chiles morrones.



Escanea el  
código QR para  
ver el video  
de la receta



**CHORIZO AHUMADO, CHORIZO  
BARBACOA Y CHORIZO HABANERO  
DE PROGCARNE**



**TORTA PARA  
HAMBURGUESA DE RES  
MASTER BURGER DE TOP BEEF**



Escanea el  
código QR para  
ver el video  
de la receta



## Hamburguesa doble con Tortas de Res y queso fundido ahumado

**TIEMPO:** 1 hora **PORCIONES:** 2

Por **Chef Carlos Espinal**

### INGREDIENTES

- ¼ taza de mayonesa
- 1 cucharadita de pprika
- 1 diente de ajo finamente picado
- 4 **Tortas para Hamburguesa de Res Master Burger de TOP BEEF**
- Sal y pimienta al gusto
- 2 rodajas de queso ahumado
- 2 panes de hamburguesa
- Lechuga romana al gusto
- 4 rodajas tomate manzano
- 4 rodajas de pepinillos
- Chips de yuca para servir

### PREPARACIÓN

- 1.** Para la salsa, mezclar muy bien la mayonesa con la paprika, ajo y reservar.
- 2.** Calentar la plancha a fuego

fuerte, salpimentar las tortas de carne al gusto, colocar en la plancha 3 minutos por cada lado o hasta obtener el término preferido.

**3.** Colocar el queso ahumado en la plancha 1 minuto por lado o hasta que comience a fundirse, retirar y colocar encima de la carne, retirar.

**4.** Tostar los panes de hamburguesa en la plancha, donde previamente se preparó el queso y la carne.

**5.** Colocar la carne y el queso en la parte inferior del pan de la hamburguesa, poner la lechuga, tomate y pepinillos. Colocar abundante mayonesa en la parte superior del pan de hamburguesa y armar. Servir con chips de yuca o los de tu preferencia.



**COSTILLA DE RES  
SHORT RIB  
DE TOP BEEF**

## Costillas de Res Short Rib con marinado de romero y pimienta

**TIEMPO:** 1 hora y 20 minutos

**PORCIONES:** 2

Por **Chef Laura Morales**

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Costilla de Res Short Rib de TOP BEEF**
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharada de ajo en pasta
- 3 ramitas de romero
- 1 cerveza clara
- Pimientas en grano al gusto
- Sal parrillera al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** En un tazón colocar las costillas de res, agregar el aceite de oliva y el ajo en pasta y masajear bien.

- 2.** Cortar las ramitas de romero en 2 y agregar al tazón junto con la cerveza y las pimientas, tapar y dejar marinando durante al menos 1 hora.
- 3.** Pasado el tiempo del marinado retirar y cocinar en la parrilla a fuego medio, agregar la sal parrillera, cocinar durante aproximadamente 8-10 minutos por lado, retirar y dejar reposar 5 minutos antes de servir.



## Wrap de Carne de Res para Bistec con vegetales

**TIEMPO:** 1 hora y 20 minutos

**PORCIONES:** 4

Por Chef Laura Morales

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Carne de Res para Bistec Premium de TOP BEEF**
- Jugo de 1 naranja agria
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Pimientas mixtas molidas al gusto
- 1 cucharada de pasta de ajo
- Sal al gusto
- Cebolla en rodajas al gusto
- Chile en tiras al gusto
- Tomate en rodajas al gusto
- 4 tortillas de harina

### PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar la carne de res, agregar el jugo de naranja agria, aceite de oliva, pimientas y ajo, mezclar bien y dejar marinando de 40 minutos a 1 hora.
- 2.** Pasado el tiempo de reposo cocinar la carne en una plancha caliente, agregar sal al gusto y dejar al término deseado.
- 3.** En la misma plancha sellar los vegetales durante un par de minutos.
- 4.** Sobre la tortilla de harina caliente colocar la carne y los vegetales, acompañar con salsa de su elección.

# Pinchos de Asar de Cerdo Criollo con salsa

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4  
Por Chef Laura Morales



### INGREDIENTES

- 1 taza de salsa barbacoa
- ¼ taza de chile chipotle en pasta
- 2 cucharadas de miel
- 1 paquete de **Asar de Cerdo Criollo de PROGCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebollín picado

### PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar la salsa barbacoa, chile chipotle y miel.
2. Colocar los trozos de carne en los

pinchos de madera y brochar con un poco de aceite vegetal y un poco de la salsa.

3. Cocinar en la parrilla o en una plancha de 12 a 15 minutos, verificar que la carne esté bien cocida.

4. Servir acompañado de la salsa y decorar con cebollín picado.



**ASAR DE CERDO CON  
SABOR CRIOLLO  
DE PROGCARNE**



**FAJITAS DE CERDO  
AL PASTOR  
DE PROGCARNE**



## Fajitas al Pastor en tostadas de maíz

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

Por **Chef Laura Morales**

### INGREDIENTES

- Aceite vegetal al gusto
- ¼ cebolla en tiras
- ½ chile verde en tiras
- ½ chile morrón rojo en tiras
- 2 cucharadas de salsa inglesa
- 1 paquete de **Fajitas de Cerdo al Pastor de PROGCARNE**
- 8 tortillas de maíz delgadas

- 2 tazas de frijoles fritos
- Guacamole al gusto

### PREPARACIÓN

**1.** En una sartén a fuego medio con un poco de aceite saltear la cebolla y los chiles durante 2 minutos, agregar la salsa inglesa y saltear un par de minutos más.

**2.** Agregar las fajitas y mezclar bien, dejar cocinando de 8 a 10 minutos. Reservar.

**3.** Freír las tortillas en abundante aceite caliente, retirar y limpiar el exceso de grasa con papel absorbente.

**4.** Para armar las tostadas, en cada tortilla colocar un poco de frijoles fritos seguido de las fajitas al pastor con chiles y terminar con un poco de guacamole, servir.



# El mejor sabor DEL GRILL

19 DE LAS MEJORES RECETAS PARA ESTE VERANO. ES HORA DE DISFRUTAR LOS CORTES DE CERDO Y DE RES PARA EL ASADOR.

## Baby Back Ribs en glaseado de miel y ajo

Tiempo: 3 horas Porciones: 4

### INGREDIENTES

#### Para las costillas:

- 1 Costillar de Baby Back Ribs de PROGCARNE
- 1 cucharada de achiote en polvo
- ¼ taza de sazónador lemon pepper
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- Aceite de oliva al gusto
- Sal y pimienta al gusto

#### Para el glaseado:

- ½ taza de miel
- 2 cucharadas de ajo finamente picado
- 2 limones, su jugo
- 2 cucharadas de perejil finamente picado

### PREPARACIÓN

1. Precalentar el grill a fuego bajo, secar muy bien las costillas y remover la membrana de la parte trasera de las costillas.
2. Adobar la costilla con el achiote, lemon pepper, ralladura de naranja, un poco de aceite de oliva y salpimentar al gusto
3. Envolver las costillas en papel aluminio y colocar en el grill a fuego bajo, 1 hora por cada lado.
4. En un recipiente, mezclar muy bien todos los ingredientes del glaseado y reservar.
5. Remover del papel aluminio la costilla, subir a fuego medio la parrilla, colocar la costilla, comenzar a brochar el glaseado por ambos lados hasta acabarlo y estar caramelizado.
6. Remover del grill y dejar reposar por 10 minutos antes de cortar. Retirar y servir con un poco de salsa.



*Las baby back ribs se pueden preparar con rubs y salsas tanto saladas como dulces.*



POR CHEF  
CARLOS  
ESPINAL



Escanea el  
código QR para  
ver el video  
de la receta





Escanea el código QR para ver el video de la receta



## Secreto del Cerdo catracho con glaseado picante

Tiempo: 1 hora Porciones: 3

### INGREDIENTES

- 1 paquete de **Secreto del Cerdo de PROCARNE**
- 1 naranja agria, su jugo y ralladura
- ½ cucharadita de comino
- ½ cucharadita de achiote en polvo
- 1 diente de ajo finamente picado

### Para el glaseado:

- ½ taza de sirope de maple
- 1 jalapeño finamente picado
- ¼ taza de eneldo finamente picado
- 1 cucharada de mostaza dijon

### PREPARACIÓN

- 1.** Secar muy bien el secreto del cerdo, sacar la ralladura y jugo de la naranja agria en un recipiente, mezclar con el resto de los ingredientes. Adobar el secreto con la mezcla y dejar reposar por 10 minutos.
- 2.** En otro tazón, mezclar todos los ingredientes del glaseado y reservar.
- 3.** Precalentar el grill a fuego fuerte, colocar el secreto del cerdo, dejar 2 minutos por cada lado hasta que esté completamente sellado.
- 4.** Comenzar a brochar el glaseado en el secreto del cerdo hasta acabarlo todo y tener caramelizada la salsa. Retirar y servir.



*Este corte que sale de la parte delantera del cerdo es muy jugoso y perfecta para marinar y cocinar al grill.*



Escanea el código QR para ver el video de la receta



## Salchichas Bratwurst asadas con salsa de ajo y perejil

Tiempo: 30 minutos Porciones: 2

### INGREDIENTES

#### Para la salsa:

- Aceite de vegetal lo necesario
- 1 cebolla morada mediana en julianas
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ¼ taza de perejil finamente picado
- 1 cucharadita de orégano seco
- 1 taza de vino tinto
- 1 barra de mantequilla amarilla

#### Para las salchichas:

- 1 paquete de **Salchichas Alemanas tipo Bratwurst de PROG CARNE**
- ½ pan baguette
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal y pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

1. Calentar una sartén a fuego fuerte, colocar un poco de aceite vegetal y sofreír la cebolla roja hasta estar dorada. Incorporar el ajo, perejil, orégano y vino tinto, dejar educir por la mitad e incorporar la mantequilla poco a poco moviendo constantemente hasta emulsionar la mezcla. Retirar del fuego y reservar.
2. Colocar las salchichas en la parrilla a fuego medio, rotar constantemente hasta estar doradas por ambos lados, retirar y dejar reposar por 5 minutos.
3. Brochar el pan con aceite de oliva y salpimentar, colocar al grill hasta tostar, retirar y reservar.
4. Colocar las salchichas y bañar con la salsa y servir el restante como acompañante junto con el pan.



*Las salchichas bratwurst van perfectas con encurtidos, salsas y chutneys.*



## Puyazo de Res con rub de hierbas y paprika

Tiempo: 30 minutos Porciones: 4

### INGREDIENTES

#### Para el rub:

- 1 cucharadita de perejil finamente picado
- 1 cucharadita de romero finamente picado
- 1 cucharadita de orégano finamente picado
- 1 cucharadita de paprika

#### Para el puyazo:

- 1 bandeja de **Puyazo de TOP Beef**
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal parrillera al gusto
- Pimienta al gusto

### PREPARACIÓN

- 1.** Mezclar todos los ingredientes del rub, sazonar la carne y dejar reposar en frío por 10 minutos.
- 2.** Precalentar el grill a fuego medio, colocar una sartén de hierro con un poco de aceite de oliva, ya caliente colocar la carne y cocinar 2 minutos por cada lado.
- 3.** Al estar completamente sellada, colocar la sal parrillera y pimienta al gusto, retirar y reservar. Dejar reposar por 2 minutos y servir.



*El puyazo es especial para cocinar a la parrilla ya que su borde de grasa se dora ligeramente sacando todo su sabor.*

# PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™



## Cortes Premium Empacados en Atmósfera Modificada

Progcarme lanza al mercado su nueva línea de productos frescos empacados en atmosfera protectora.



**PROGCARNE**  
¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

**SECRETO DEL CERDO**

Empacado en Atmósfera Modificada

UN A-0224-0421  
Ingredientes: Carne Pica Cerdo

[www.progcarme.com](http://www.progcarme.com)

Producto Certificado y Elaborado y Distribuido por: Procesadora Quingota de Carnes S.p.A. S.R.L. - Avenida General San Martín 1000 - P.O. Box 1000 - Lima 1000 - Perú. Creado y Elaborado en Perú. Creado y Elaborado en Perú. Creado y Elaborado en Perú.

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

 **PROGCARNE**  
delivery  
[delivery.progcarme.com](http://delivery.progcarme.com)

 2580-1525  
SERVICIO AL CLIENTE

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

Progcarme



# T-Bone de Cerdo al teriyaki y cerveza

Tiempo: 1 hora Porciones: 4

## INGREDIENTES

### Para el cerdo:

- 1 paquete de **Chuleta de Cerdo T-Bone de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- ½ cerveza clara
- Aceite vegetal al gusto
- Cilantro picado al gusto
- Cebollines picados al gusto

### Para la salsa:

- 1 cucharadita de ajo rallado
- 1 cucharada de jengibre rallado
- ½ taza de vinagre de arroz
- ½ taza de azúcar morena
- 1 cucharada de aceite sésamo
- ¼ taza de salsa soya
- 3 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de semillas de sésamo

## PREPARACIÓN

1. Secar muy bien los T-bones de cerdo, colocar en un recipiente y salpimentar al gusto, agregar la cerveza y dejar marinar por 20 minutos.
2. Precalentar el grill a fuego medio, retirar del marinado las chuletas, secar muy bien y colocar un poco de aceite, poner al grill 3 minutos por cada lado.
3. Para la salsa mezclar en un recipiente todos los ingredientes en frío, colocar en una sartén a fuego medio y mover constantemente hasta que rompa hervor, retirar y reservar la salsa.
4. Brochar la salsa en cada T-bone hasta estar caramelizadas, retirar del fuego y terminar con un poco de cebollines y cilantro fresco encima.



*Atrévete a marinar y adobar las T-Bone combinando hierbas.*



Escanea el código QR para ver el video de la receta



# Filete de Cerdo con adobo de barbacoa

TIEMPO: 4 horas y 30 minutos PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- 1 Filete de Cerdo de PROGCARNE
- 1 cucharada de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla al tiempo
- 2 tazas de salsa barbacoa

## PREPARACIÓN

1. Retirar el exceso de grasa que pueda tener el filete de cerdo y condimentar con ajo en pasta, sal y pimienta.
2. Mezclar la mantequilla amarilla con la salsa barbacoa hasta formar una pasta, untar sobre todo el filete

y envolver en aluminio para dejar marinando durante 3 horas.

3. Pasado el tiempo del marinado colocar sobre el grill y dejar cocinando durante 1 hora, destapar, untar un poco mas de la salsa y dejar de 20 a 30 minutos más.

4. Verificar cocción antes de retirar y dejar reposando durante 15 minutos antes de servir.



*El filete de cerdo es uno de los mejores cortes para marinar y adobar.*







## Bistec de Res en marinado picante con vegetales

TIEMPO: 1 hora y 15 minutos PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Carne de Res para Bistec Premium de TOP BEEF**
- 1 cerveza clara
- 1 cucharada de chile en polvo
- 2 dientes de ajo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 ramita de romero fresco
- Sal al gusto
- ½ berenjena en lascas gruesas
- 2 mazorcas de maíz dulce en rodajas gruesas
- Tomate y champiñones al gusto

### PREPARACIÓN

- 1.** Colocar el bistec en un tazón, aparte licuar la cerveza con el chile, ajo, aceite de oliva y ramita de romero, bañar con esta mezcla y dejar marinando durante al menos una hora.
- 2.** Pasado el tiempo del marinado cocinar los bistecs al grill, agregar sal, marcar por ambos lados y dejar al término deseado.
- 3.** Bañar los vegetales con un poco de aceite de oliva y sal, cocinar en el grill durante un par de minutos por lado.
- 4.** En una tabla servir los bistecs acompañados de los vegetales.



*Este corte del lomo de res, es suave y versátil que puedes preparar a la parrilla o a la plancha.*



## Asar de Cerdo con piña, limón y chipotle

**TIEMPO:** 1 hora y 30 minutos

**PORCIONES:** 4

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Asar de Cerdo Premium de PROGCARNE**
- 4 cucharadas de chipotle en pasta
- 1 diente de ajo finamente picado
- Jugo de 1 limón
- Aceite de oliva al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- ½ piña en trozos

### PREPARACIÓN

1. Cortar la carne de cerdo en trozos medianos y colocar en un tazón, condimentar con chipotle en pasta, ajo, jugo de limón, aceite de oliva, sal y pimienta, mezclar bien y tapar para dejar marinando durante al menos una hora.
2. Pasado el tiempo de marinado, en unos pinchos de metal colocar trozos de carne y de piña intercalados.
3. Llevar los pinchos a un grill a fuego medio y cocinar de 20 a 30 minutos, moviendo constantemente para que los ingredientes no se quemen. Servir decorados con limón en trozos y hojas de albahaca.



*Esta pieza es extraída de la pierna del cerdo, es una carne magra y perfecta para asar.*



## Costillar de Cerdo Premium en salsa de miel, chile y hoisin

TIEMPO: 24 horas PORCIONES: 2

### INGREDIENTES

- 1 Costillar de Cerdo Premium de PROCARNE
- ½ taza de azúcar
- ¼ taza de vinagre de arroz
- ½ taza de salsa soya
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo en pasta
- 2 tazas de salsa hoisin
- ½ taza de chile sriracha
- ½ taza de miel

### PREPARACIÓN

**1.** Retirar la membrana del costillar y secar bien.

**2.** Mezclar el azúcar con el vinagre de arroz, salsa soya, aceite de oliva y ajo en pasta, bañar el costillar con esta mezcla, tapar y dejar marinando de 12 a 18 horas preferiblemente.

**3.** Pasado el tiempo del marinado retirar el costillar de la refrigeradora.

**4.** Mezclar la salsa hoisin con el chile sriracha y la miel.

**5.** Colocar el costillar en la parrilla a fuego indirecto, cocinar durante 30 minutos por cada lado.

**6.** Brochar la salsa en todo el costillar y cocinar durante 30 a 40 minutos más por lado.



*Las costillas de cerdo pueden ser marinadas con ingredientes dulces, picantes y ácidos.*

**7.** Verificar cocción de las costillas, retirar del asador, agregar un poco más de la salsa y envolver en papel aluminio para dejarlas reposar durante 20 minutos antes de servir.



## Lomo de Cerdo con marinado de ginger ale, ajo y miel

TIEMPO: 1 hora y 40 minutos PORCIONES: 4

### INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Lomo de Cerdo de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- 1 lata de ginger ale
- 2 cucharadas de ajo en pasta
- 2 cucharadas de miel
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de salsa inglesa
- Hojas de tomillo fresco al gusto

### PREPARACIÓN

- 1.** Salpimentar las piezas de lomo de cerdo por ambos lados y colocar en un tazón.
- 2.** Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien, tapar y dejar marinando durante 1 hora.
- 3.** Pasado el tiempo de marinado, colocar las piezas de lomo sobre el grill y cocinar durante 15 a 20 minutos por lado, verificar cocción y servir.



*El lomo de cerdo es perfecto para marinar y preparar al asador con hierbas.*

# Pork belly crocante al grill

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Panceta de Cerdo Pork Belly de PROGCARNE**
- 2 dientes de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 2 cucharaditas de vinagre blanco

## PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la panceta de cerdo y condimentar con el resto de los ingredientes, mezclar bien y dejar marinando durante 30 minutos.
2. En una parrilla bien caliente colocar la panceta a fuego indirecto del lado de la piel, tapar y dejar cocinando durante 1 hora.
3. Sacar la panceta y cubrir la parte de la carne con papel aluminio, dejar descubierta la parte de la piel, llevar nuevamente a la parrilla y dejar durante 20 minutos más para que la piel pueda tostarse. Cortar en trozos y servir.



*Es importante incluir el bicarbonato de sodio y el vinagre si se desea que la panceta quede crujiente.*





## Solomito marinado en ron, romero y especias

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 2

### INGREDIENTES

- 1 chorrito de aceite de oliva
- ½ taza de ron
- 1 ramita de romero picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- ½ cucharadita de paprika
- ½ cucharadita de pimienta cayena
- ½ cucharadita de comino molido
- 1 bandeja de **Solomito de Res de TOP BEEF**

### PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar todos los ingredientes a excepción del solomito y mezclar bien.
2. Colocar el solomito en la mezcla anterior, tapar y dejar marinando durante 20 minutos.
3. Pasado el tiempo de marinado cocinar el solomito en un grill a fuego indirecto, marcar por ambos lados y dejar al término deseado, dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.



*El solomito es una pieza tierna de poca grasa y esencial de los asados.*

# Chuletas Tomahawk en salsa sriracha con elote

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- 1 taza de salsa barbacoa
- 4 cucharadas de salsa sriracha
- 1 cucharada de miel
- 2 Chuletas de Cerdo Tomahawk de PROCARNE
- Sal y pimienta al gusto
- 2 mazorcas de maíz dulce

## PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar la salsa barbacoa con la salsa sriracha y la miel, revolver bien hasta que los tres ingredientes formen una sola salsa.
2. Salpimentar las chuletas y brochar con un poco de la salsa.
3. Colocar las chuletas en un asador a fuego medio tapar y dejar cocinando 7 minutos, voltear y brochar un poco más de la salsa, tapar y dejar cocinando 7 minutos más.
4. Revisar cocción y retirar.
5. Servir las chuletas acompañadas del resto de la salsa, elotes cocinados al grill y papas doradas al gusto.



*Cada chuleta Tomahawk tiene de 4 a 6 cm de grosor. Se deben dejar reposar antes de servir.*



# Picadero de Salchichas Bratwurst y vegetales al grill

TIEMPO: 20 minutos PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 1 chile morrón rojo en rodajas gruesas
- 1 cebolla morada en rodajas gruesas
- Tomates minis al gusto
- 1 taza de champiñones enteros
- Aceite de oliva al gusto
- Sal y pimienta al gusto
- Jugo de medio limón
- 6 **Salchichas Alemanas tipo Bratwurst de PROG CARNE**

## PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar los vegetales y condimentar con aceite de oliva, sal, pimienta y jugo de limón mezclar bien.
- 2.** En el asador a fuego medio colocar las salchichas y dorar por ambos lados.
- 3.** Colocar los vegetales en el asador durante un par de minutos y retirar.
- 4.** Servir las salchichas en una tabla junto con los vegetales y decorar con hierbas frescas como tomillo, romero y perejil.



*Esta salchicha exclusiva de Progarne es lo que faltaba incluir en tus asados.*





# Chuletas de Cerdo T-Bone con balsámico y miel

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de vinagre balsámico
- 4 cucharadas de miel
- 1 diente de ajo en pasta
- Sal y pimienta al gusto
- 4 Chuletas de Cerdo tipo T-Bone de PROGCARNE

## PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar el aceite de oliva, vinagre balsámico, miel, ajo, sal y pimienta, mezclar hasta que todos los ingredientes se hayan emulsionado.
2. Agregar las chuletas al tazón y cubrir bien con la mezcla, tapar y dejar marinando durante 40 minutos.
3. Retirar las chuletas del marinado y cocinar al grill o asador a fuego bajo de 8 a 10 minutos por lado, retirar y servir acompañadas de ensalada de repollo.



*Las chuletas T-Bone es otro de los cortes perfectos para marinar y preparar al grill o a la plancha.*



# Baby Back Ribs con salsa de café

TIEMPO: 12 horas PORCIONES: 2

## INGREDIENTES

- 1 Costillar de Baby Back ribs de **PROGCARNE**
- ½ taza de azúcar
- ¼ taza de vinagre
- ½ taza de salsa soya
- ½ taza de aceite de oliva
- 3 dientes de ajo en pasta
- 2 tazas de salsa barbacoa
- 1 ½ taza de café espresso
- 4 cucharadas de miel

## PREPARACIÓN

1. Retirar la membrana del costillar y secar bien.
2. Mezclar el azúcar con el vinagre, salsa soya, aceite de oliva y ajo en pasta, bañar el costillar con esta mezcla, tapar y dejar marinando de 12 a 18 horas preferiblemente.
3. Pasado el tiempo del marinado retirar el costillar de la refrigeradora.
4. Mezclar la salsa barbacoa con el café y la miel, llevar a fuego medio hasta que rompa hervor y retirar.
5. Colocar el costillar en la parrilla a fuego indirecto, cocinar durante 30 minutos por cada lado.
6. Brochar la salsa en todo el costillar y cocinar durante 30 a 40 minutos más por lado.
7. Verificar cocción de las costillas, retirar del asador, agregar un poco más de la salsa y envolver en papel aluminio para dejarlas reposar durante 20 minutos antes de servir.



*Las baby back ribs, son más cortas en relación con las costillas más grandes.*



# Filete de Cerdo con marinado cajún y dijon

**TIEMPO:** 4 horas y 30 minutos

**PORCIONES:** 2

## INGREDIENTES

- 4 cucharadas de paprika
- ½ cucharada de pimienta blanca molida
- ½ cucharada de pimienta negra molida
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de tomillo seco
- 1 cucharada de orégano seco
- ½ cucharada de pimienta cayena molida
- 1 cucharada de sal
- ½ barra de mantequilla amarilla al tiempo
- 3 cucharadas de mostaza dijon
- 1 bandeja de **Filete de Cerdo de PROGCARNE**

## PREPARACIÓN

- 1.** Para el condimento cajún, mezclar en un tazón todos los condimentos secos.
- 2.** En otro tazón colocar la mantequilla amarilla y mezclar con la mostaza.
- 3.** Retirar el exceso de grasa que pueda tener el filete, untar con la mezcla de mantequilla y mostaza y agregar unas cucharadas del condimento cajún, tapar y marinar durante 3 horas.
- 4.** Pasado el tiempo de marinado, llevar el filete tapado con papel aluminio al grill por 45 minutos, destapar y cocinar durante 15 a 20 minutos más.
- 5.** Verificar cocción antes de retirar y dejar reposar 15 minutos antes de partir.



*También conocido como solomillo, es un corte magro libre de grasas en su totalidad.*



# Chorizo Catracho con marinado de hierbas

TIEMPO: 1 hora y 10 minutos

PORCIONES: 4

## INGREDIENTES

- ½ taza de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- 1 diente de ajo en pasta
- ½ cucharada de tomillo picado
- ½ cucharada de romero picado
- ½ cucharada de orégano seco
- ½ cucharada de cilantro picado
- 8 **Chorizos Catrachos de PROG CARNE**

## PREPARACIÓN

1. En un tazón mezclar el aceite de oliva, vinagre, ajo y las hierbas, mezclar bien.
2. Colocar los chorizos en el tazón, mezclar y tapar para dejar marinando durante al menos 1 hora.
3. Cocinar los chorizos en un grill a fuego fuerte hasta que estén bien dorados por todos sus lados, servir.



*Exquisito chorizo condimentado con ajo, orégano y vinagre, de picante medio ideal para asar.*



# Medallones de Cerdo en marinado de pimientos

**TIEMPO:** 1 hora y 20 minutos

**PORCIONES:** 6

## INGREDIENTES

- 1 Filete de Cerdo de **PROG CARNE**
- 1 taza de jugo de naranja
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas de pimientos mixtas
- ½ taza de aceite de oliva
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de salsa inglesa

## PREPARACIÓN

- 1.** Cortar el filete de res en medallones y colocar en un tazón.
- 2.** Colocar el resto de los ingredientes en la licuadora, licuar durante 1 minuto y bañar los medallones. Tapar y dejar marinando durante 1 hora.
- 3.** Pasado el tiempo de marinado, colocar los medallones en un asador a fuego medio, marcar por ambos lados y dejar cocinando tapados durante 15 a 20 minutos, verificar que estén bien cocidos y servir.



*El filete de cerdo es perfecto para hacer unos medallones de cerdo.*



**TOP BEEF**

**CORTES**

*Premium de Res*



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  
 Top Beef



Las puedes  
rellenar también  
con carne de cerdo  
o de res molida.

# Nuevos compañeros para SERVIR CON LAS PARRILLADAS

El asado de carnes de cerdo, res y por supuesto los chorizos en todas las variedades que ofrece **PROGCARNE**, son tu plato estrella para el verano. Pero este despliegue de sabor, se queda corto si no tienes las guarniciones correctas para acompañar. Por eso te traemos cuatro ideas distintas y con mucho sabor para que completes tus preparaciones de verano. Conoce con nosotros cómo preparar desde unas canoas de plátano rellenas hasta unas picantitas costillas de maíz al grill, seguro que disfrutarás probar cada una de estas recetas.

## Canoas de plátano rellenas con Chorizo Catracho

Tiempo: 40 minutos Porciones: 4

### INGREDIENTES

- ½ libra de **Chorizo Suelto Catracho de PROGCARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- ½ chile dulce verde picado
- ½ cebolla amarilla picada
- 4 plátanos maduros
- 1 taza de frijoles guisados
- 1 taza de queso crema rallado

### PREPARACIÓN

**1.** Precalentar el horno a 365° F.

- 2.** En una sartén caliente cocinar el chorizo con un poco de aceite junto al chile y la cebolla, hasta que los líquidos se hayan consumido, retirar y reservar.
- 3.** Pelar los plátanos y brocharlos con aceite, hacer un corte en medio y meter al horno por 25 minutos.
- 4.** Retirar del horno y rellenar con la mezcla de chorizo y frijoles, terminando de cubrir con el queso crema. Meter de nuevo al horno por 15 minutos, retirar y servir.





### Costillas picantes de maíz

Tiempo: 40 minutos Porciones: 4

#### INGREDIENTES

- 4 mazorcas de maíz dulce
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de mantequilla amarilla
- 1 ajo rallado
- 1½ cucharadita de jugo de limón
- 1 cucharadita de chile en hojuelas
- 2 cucharaditas de paprika
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de sal de cebolla
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharada de perejil para servir

#### PREPARACIÓN

**1.** Cocinar en una cacerola con agua las 4 mazorcas por 15 minutos a fuego alto. Ya cocidas retirar y dejar enfriar.

**2.** Cortar por la mitad las mazorcas y apoyándolas con la base plana hacia abajo, comenzar a cortar los granos de manera que queden como la forma de costillas. Repetir hasta terminar con todas las mazorcas.

**3.** Derretir la mantequilla y mezclar con el ajo y el jugo de limón, reservar.

**4.** Mezclar el resto de especias para hacer el rub, y bañar primero con aceite las costillas de maíz para rociarlas con el rub.

**5.** Llevar las costillas de maíz al asador caliente por 15 minutos con los granos hacia abajo. Retirar y reservar.

**6.** Servir las costillas de maíz bañando con la mantequilla amarilla y un poco de perejil.

## Tostones

Tiempo: 30 minutos Porciones: 2

### INGREDIENTES

- 2 plátanos verdes medianos
- 3 tazas de aceite vegetal
- Sal al gusto
- Guacamole al gusto para servir

### PREPARACIÓN

1. Pelar los plátanos.
2. Cortar los plátanos en trozos de 2 centímetros.
3. Freír los trozos de plátano en una sartén con el aceite caliente. Retirar.
4. Aplastar los trozos de plátano y volver a freír en el aceite hasta que estén dorados.
5. Quitar el exceso de aceite, sazonar con sal y servir con el guacamole.



### Frijoles en vino tinto

Tiempo: 1 hora y 15 minutos Porciones: 4

#### INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 2 tallos de apio finamente picados
- 3 dientes de ajo rallados
- 1 cucharadita de romero seco
- 1 libra de frijoles rojos ya lavados
- Sal al gusto
- 2 tazas de vino tinto

#### PREPARACIÓN

**1.** En una cacerola grande, calentar un poco de aceite y sofreír la cebolla, apio

y ajo. Cocinar de 5 a 7 minutos y rociar con el romero.

**2.** Agregar los frijoles, sazonar con la sal y cubrir con agua. Llevar a romper hervor, bajar el fuego a medio y cocinar por 1 hora, o hasta que los frijoles estén suaves.

**3.** En una cacerola aparte, poner a reducir el vino.

**4.** Agregar el vino a los frijoles y dejar cocinar sin tapar por otros 10 a 15 minutos, para que absorban el sabor. Retirar y servir.



# Master Burger


## TORTA DE RES




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

 **PROGCARNE**  
delivery  
delivery.progcarne.com

 **2580-1525**  
SERVICIO AL CLIENTE

 progcarne.com

 Taylor's Choice HN

*Este mismo granizado  
se puede preparar con  
vino blanco.*

# FRÍOS Y REFRESCANTES

ANÍMATE A PREPARAR ESTAS BEBIDAS GRANIZADAS  
CON FRUTAS Y ESPECIALES PARA LA TEMPORADA.  
PRUEBA HACERLAS EN CASA, SEGURO QUE TE  
ALIVIAN UN POCO EL CALOR.



### Granizado de vino tinto

TIEMPO: 4 horas PORCIONES: 4

#### INGREDIENTES

- 2 tazas de vino tinto de tu elección
- ¼ taza de jugo de limón

#### PREPARACIÓN

1. Verter el vino tinto en bandejas para hacer hielo. Meter a congelarlas en el congelador, al menos por 4 horas.
2. Tomar los cubos de las bandejas y colocar en la licuadora. Pulsar varias veces hasta ir quebrando poco a poco y agregar el jugo de limón.
3. Al obtener una consistencia de granizado, verter inmediatamente en vasos para vino. Servir.



### Limonada granizada con pepino

TIEMPO: 10 minutos PORCIONES: 4

#### INGREDIENTES

- 1 taza de jugo de limón
- ½ taza de sirope simple
- 2 cucharada de menta picada
- Hojas de albahaca dulce al gusto
- 1 cucharada de ralladura de limón
- 1 taza de pepino en cubos y sin semillas
- 4-5 tazas de hielo
- Rodajas de limón y hojas de menta para decorar

#### PREPARACIÓN

1. Combinar todos los ingredientes en una licuadora hasta obtener una bebida suave y granizada.
2. Servir en vasos medianos y decorar con las rodajas de limón y las hojas de menta.

**Para el sirope simple:** Colocar en una cacerola a fuego medio con ½ taza de azúcar disuelta en ½ taza de agua, dejar romper hervor hasta disolver el azúcar, retirar y dejar enfriar.



### Granizado de moras y gin

TIEMPO: 12 minutos PORCIONES: 3

#### INGREDIENTES

- 1½ taza de soda de jengibre
- 2 tazas de moras congeladas
- 1 taza de sirope simple con menta
- 3 shots de gin
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 5 hojas de menta

#### PREPARACIÓN

1. Mezclar en la licuadora la soda de jengibre, moras congeladas, el sirope, gin y las hojas de menta.
2. Licuar hasta obtener una mezcla suave y granizada. Servir inmediatamente en un vaso decorado con hojas de menta y rodajas de limón.



### Piña granita

**TIEMPO:** 3 horas **PORCIONES:** 5

#### INGREDIENTES

- 1 piña pelada y cortada en cubos
- 6 tazas de agua de coco
- 3 shots de ron o al gusto

#### PREPARACIÓN

- 1.** Verter el agua de coco y poner a congelar en una bandeja para hielo en el congelador, por un mínimo de 3 horas.
- 2.** Hechos los cubos, verter todo en una licuadora, y triturar hasta obtener una mezcla granizada. Verter en vasos altos, decorar con un trozo de piña y servir inmediatamente.



# La guía Ideal PARA ASAR EL CERDO

SI SIGUES CADA UNO DE ESTOS CONSEJOS, TE GARANTIZAMOS QUE TU ASADO SIN IMPORTAR EL CORTE, SALDRÁ PERFECTO

**¿** Ya tienes todo preparado para encender el grill y disfrutar de un asado? Si aún no estas listo, pues te traemos un par de secretos para preparar el cerdo de manera perfecta. Te garantizamos que al terminar de leer este artículo, vas a disfrutar tus asados de otra manera.



POR CHEF  
LAURA  
MORALES





### ¿Cómo evitar que el cerdo se reseque en el grill?

Primero que nada, para prevenir que el cerdo se reseque, debes cuidar su temperatura interna. El cerdo debe ser cocinado a una temperatura de 145 grados y aún se mantiene suave y jugoso. También un buen marinado ayuda no solo a resaltar su sabor, sino también a aportar humedad. Otro tip importante es que los cortes con hueso, como las **Chuletas de Cerdo Tomahawk** o las **Costillas de Cerdo Premium**,

son mucho más jugosas que las piezas de pura carne. Ahora si debes tener en mente, que los cortes con hueso de menor grosor se resecan mucho más rápido al tirarlos al asador.

Es importante sellar a fuego alto el corte de cerdo por ambos lados y luego moverlo a un calor menos directo en el grill. A esto súmalo que debes dejarlo reposar de 3 a 5 minutos antes de servir y cortar.

### ¿QUÉ CORTES DE CERDO SON MEJORES PARA ASAR?

La verdad que el corte de cerdo elegido dependerá de tu gusto personal. Siempre los favoritos son los cortes con hueso y por supuesto los lomos y filetes. Estos cortes son los que absorben mejor los marinados y las salsas para glasear. Claro, es importante seguir las indicaciones del uso adecuado de temperatura durante el tiempo correcto, para mantener la carne tierna y jugosa. Los medallones de cerdo y el pork belly también son perfectos para cocinar al grill. Sin importar el corte elegido, el pecado mortal es sobre cocinar la carne al momento de asarla.



### EL TIEMPO DE ASADO

Este tiempo de exposición al grill, dependerá del grosor y tamaño del corte de cerdo. Puedes auxiliarte de un termómetro de carne para medir la temperatura interna. Los grados ideales son 145, para tenerla bien cocida y manteniendo sus jugos. Esta es una mini guía para saber cuánto tiempo debes tener cada pieza de cerdo en el asador.

**Chuletas y cortes con hueso:** 22 a 25 minutos

**Cortes sin hueso:** 12 a 22 minutos

**Lomos y filetes:** 20 a 30 minutos

**Pinchos:** 10 minutos

**Costillas:** 1.5 a 2 horas

### ¿Es imprescindible marinar?

El marinado es una manera casi perfecta de agregar sabor y garantizar humedad en el corte de carne. Debes dejar que el cerdo repose en su marinado de 1 hora a toda la noche. Sin embargo, también puedes optar por usar un rub para condimentar la pieza de cerdo, y glasear con una salsa, que también agrega sabor y ayuda a terminar el proceso de cocción al sellar el exterior de la carne.



# PROG CARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

## Cortes Premium Empacados en Atmósfera Modificada



Escanea el código  
y conoce más sobre esta  
tecnología de empaque



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

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

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

Progcarne  


# LA VARIEDAD DE PROGCARNE

DISFRUTA TODOS LOS PRODUCTOS DE CERDO Y DE RES QUE OFRECEN PROGCARNE, EMBUTIDOS GUANGOLOLA Y LA JULIA JUNTO A TOP BEEF.

## Despiece del Cerdo



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



✓ **Patas de Cerdo**  
Son altamente deliciosas aunque contengan poca carne. Las patas de cerdo son muy ricas en colágeno, esta proteína se encarga de rejuvenecer y evitar el daño de la piel.



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



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



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



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



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

## Carnes Marinadas (Tajo y fajitas)



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



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

# Productos

## Empaque de Atmósfera Modificada (MAP)



### Asar de Cerdo

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



### Chicharrón de Cerdo

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



### Panceta de Cerdo

Comprende la piel y la capa de carne que se encuentran bajo la piel del cerdo. Es un corte alto en jugosidad por su porcentaje de grasa, se recomienda para 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 graso 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.



### Estofado de Cerdo

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



### Fajitas de Cerdo

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



### 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.



### Carne de Cerdo picada a mano

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



### Secreto del Cerdo

Este corte especial se encuentra en el extremo superior de la falda cerca a la cabeza del lomo. Su nombre proviene de que es un corte escondido, que está entre la pata delantera y la panceta.

## Choritorta



### Nueva opción en torta de chorizo

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

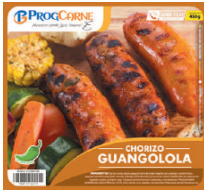


### Carne Chorizada

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

# Productos

## Chorizos



### Chorizo Guangolola

Este delite 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 Catracho Suelto

Este chorizo refleja la esencia del sabor típico.

- ✓ Ideal para degustar con tacos o huevo.



## Nuevos Chorizos



### Chorizo de Cerdo sabor Habanero

Otro producto exclusivo de PROGCARNE. 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.

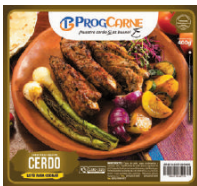


### Salchicha Alemana Bratwurst

La tradicional sachicha alemana estilo Bratwurst llega a la familia de PROGCARNE. Es una mezcla de carne de cerdo y chorizo Bratwurst.

- ✓ Perfecta para preparar al grill.

## 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 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 Barbacoa

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

- ✓ Para cocinar en la parrilla y a la plancha.



### Sabor 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 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.

# 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.



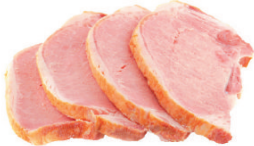
### Lomo de Cerdo Ahumado

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 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.



### 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.

## Embutidos Guangolola



### Longaniza

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

✓ Ideal para preparar en la cena.



### Jamón Bavaria

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

✓ Para preparar deliciosos emparedados y wraps.



### Hotdog

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

✓ Para preparar las meriendas de los niños.



### Extremeño

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

✓ Pruébalo en desayunos y en las 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.



### Copetin

En la comida de Honduras se disfruta el Copetin, 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.

# Productos

## Productos de temporada



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



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



**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.



**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.



**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.



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



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



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

## Embutidos La Julia



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



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



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



**Extremehño**  
Delicioso extremehño 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.





## Productos

# RES TOP BEEF

### Empacados en Atmósfera Modificada MAP



#### Carne de Res para Asar Premium

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



#### Fajitas de Res

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



#### Molida de Res Súper Especial

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



#### Carne de Res Picada a mano

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

### Carnes Marinadas



#### Asar de Res

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



#### Carne de Res Mano de Piedra

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



#### Costilla de Res Short Rib

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



#### Tajo Molido de Res Premium

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



#### Tortas para Hamburguesa de res

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



#### Bistec de Res

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



#### Medallón de Lomo de Res

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



#### Puyazo de Res

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



#### Solomito de Res

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



#### Carne de Res en Trocitos

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



#### Fajitas de Res

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



#### Churrasco de Res

Es la pieza de la falda cortada transversalmente, con un grosor aproximado de uno o dos centímetros. Ideal para preparar a la plancha.



#### Carne de Res para Bistec Premium

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



#### Tajo de Res Milanesa

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



#### Master Burger de Taylor's Choice

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



#### Pecho de Res

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

### Cortes frescos



#### Filete de res

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



#### Filet mignon

Es la pieza proveniente del extremo del lomo de res, uno de los cortes más premium de res. Prepáralo a la sartén en salsas.



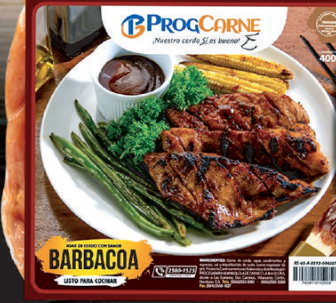
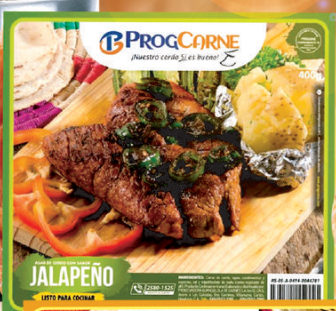
#### Lomo de res

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

# PROGCARNE®

¡Nuestro cerdo Sí es bueno!™

## Marinadas y Listas para Cocinar



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

 **PROGCARNE**  
delivery  
[delivery.progcarne.com](http://delivery.progcarne.com)

 **2580-1525**  
SERVICIO AL CLIENTE  
 [progcarne.com](http://progcarne.com)

Progcarne  


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

Lo Mejor para tus  
**Reuniones**



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

 **PROG CARNE**  
 delivery  
[delivery.progcarne.com](http://delivery.progcarne.com)

 **2580-1525**  
 SERVICIO AL CLIENTE  
 [progcarne.com](http://progcarne.com)

Progcarne  
