

Sabores

La guía máxima de la carne

COCINA PRÁCTICA

PLATILLOS CON
POLLO, EXPLOSIÓN
DE SABOR

PASO A PASO

PREPARA PALETA DE
CERDO PICANTITA

+33

Formas de preparar
CERDO, RES Y POLLO

EDICIÓN N°20
ABRIL 2026 - L 30.00
WWW.PROGCARNE.COM



7 424110 103155



GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL



PROQCARNE

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

 **PROQCARNE**
delivery
delivery.proqcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 proqcarne.com

Proqcarne


Contenido

PARA EMPEZAR BIEN

ENSALADAS CRUJIENTES Y REFRESCANTES

Cuatro opciones para acompañar o para empezar tu dieta fit.

Páginas 14 - 18

COCINA PRÁCTICA

LO MEJOR DEL POLLO PARA HACER TU MISMA

Desde un arroz cantonés hasta un pollo al carbón, recetas prácticas para hacer.

Páginas 17 - 20



EXTRA ORIENTAL

COCINA MILENARIA

Prepara tu proteína favorita con un toque asiático.

Páginas 62 - 65

MANOS A LA CACEROLA

REINVENTANDO SABORES CON TRADICIÓN

Los tomates rellenos con carne o un ceviche de chicharrón son algunas de las ricas opciones.

Páginas 24 - 38

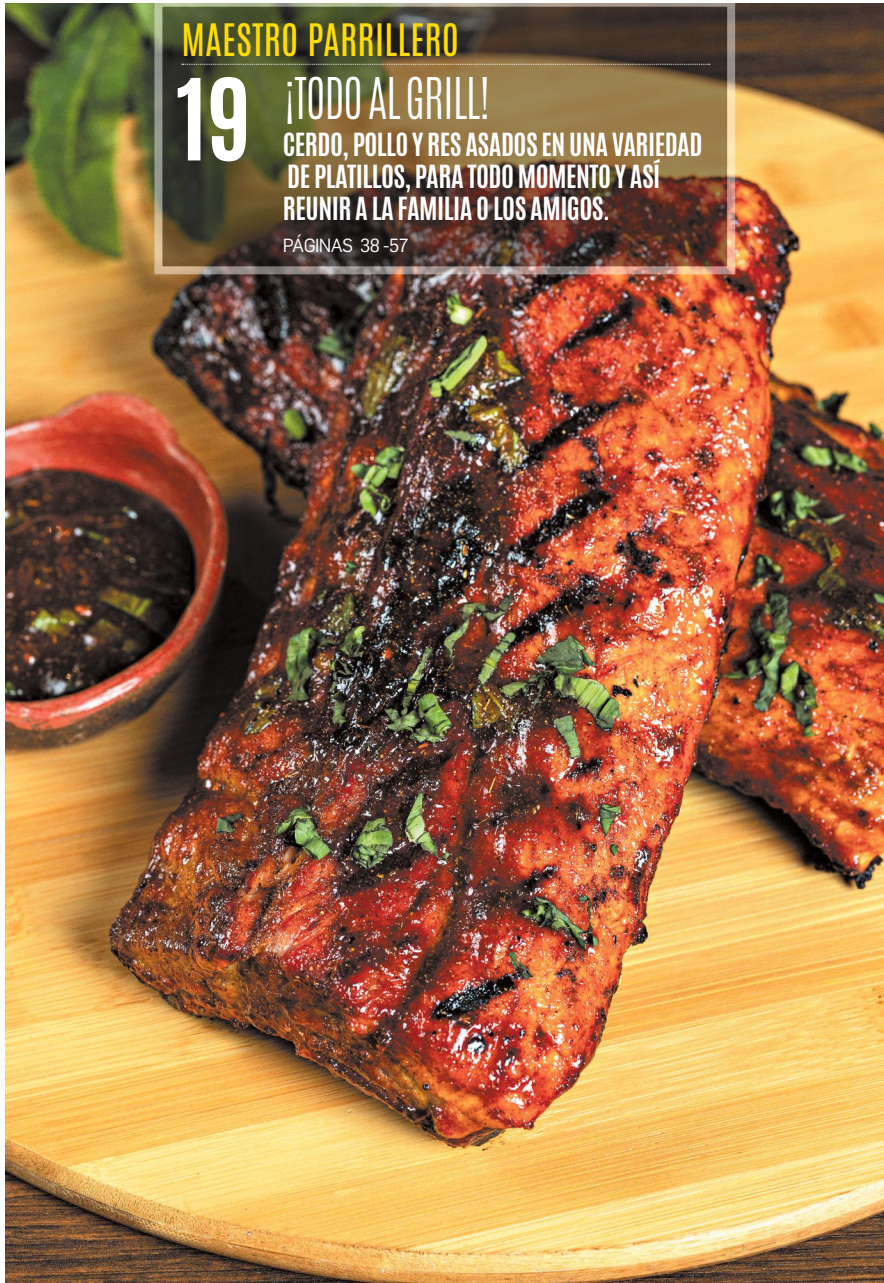
MAESTRO PARRILLERO

19

¡TODO AL GRILL!

CERDO, POLLO Y RES ASADOS EN UNA VARIEDAD DE PLATILLOS, PARA TODO MOMENTO Y ASÍ REUNIR A LA FAMILIA O LOS AMIGOS.

PÁGINAS 38 - 57



Sabores®
Una publicación exclusiva de



GUANGOLOLA
PARQUE AGROINDUSTRIAL

EDICIÓN Nº 20 ABRIL 2026

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, [ig: ProgCarne](https://ig.com/progcarne),

[youtube: Progcarne](https://youtube.com/progcarne) y [tiktok: Progcarne](https://tiktok.com/progcarne)

Teléfono: (+504) 2580-1525

Email: info@guangolola.com

Conceptualización, producción,
edición y diseño Revistas



GRUPO
OPSA



Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

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

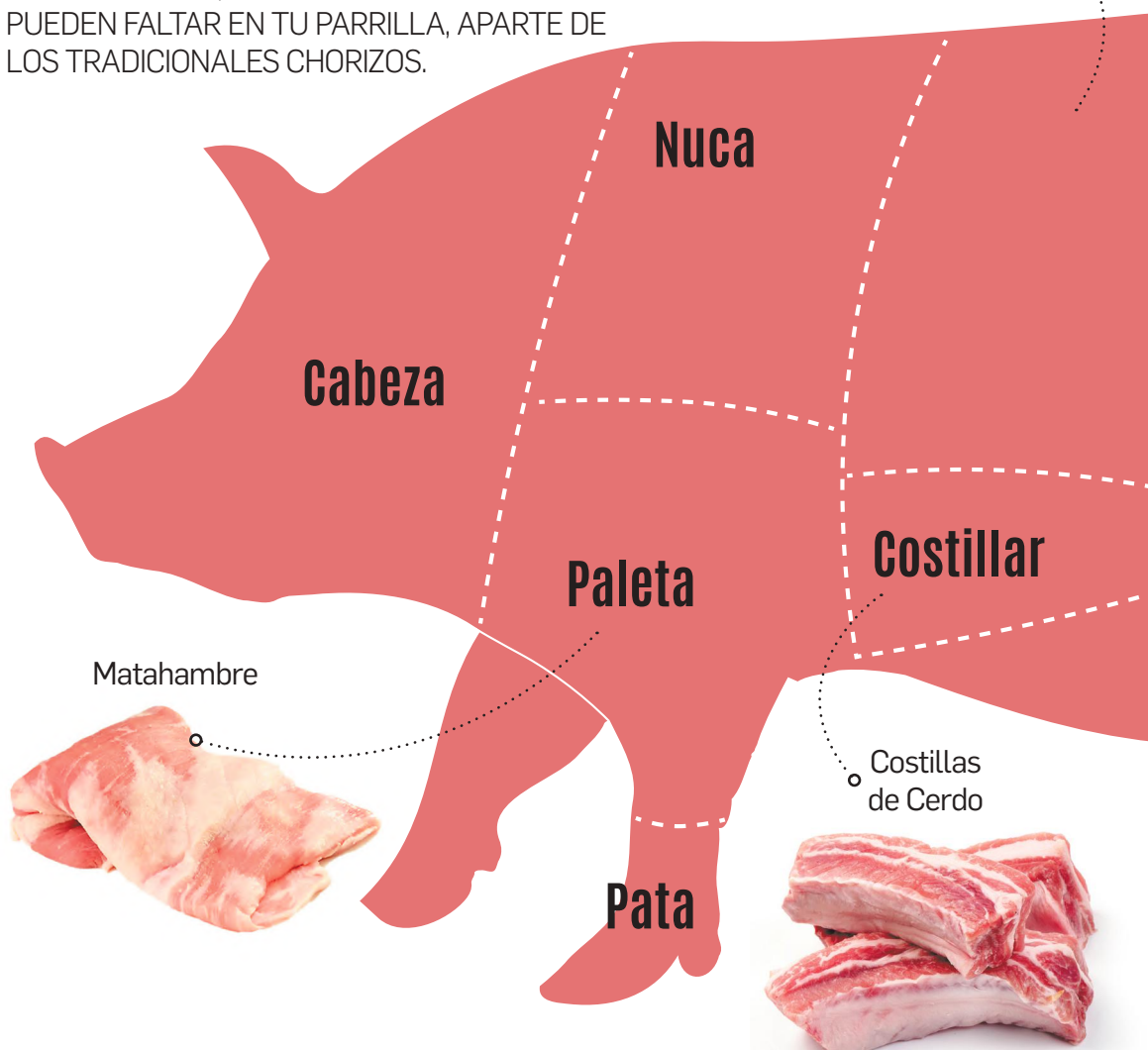

Progcarne


¿COMO ELEGIR EL MEJOR CERDO PARA ASAR?

DENTRO DE LA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE CERDO DE PROG CARNE, HAY UNA LISTA DE CORTES QUE NO PUEDEN FALTAR EN TU PARRILLA, APARTE DE LOS TRADICIONALES CHORIZOS.



Chuletas de Cerdo Tomahawk

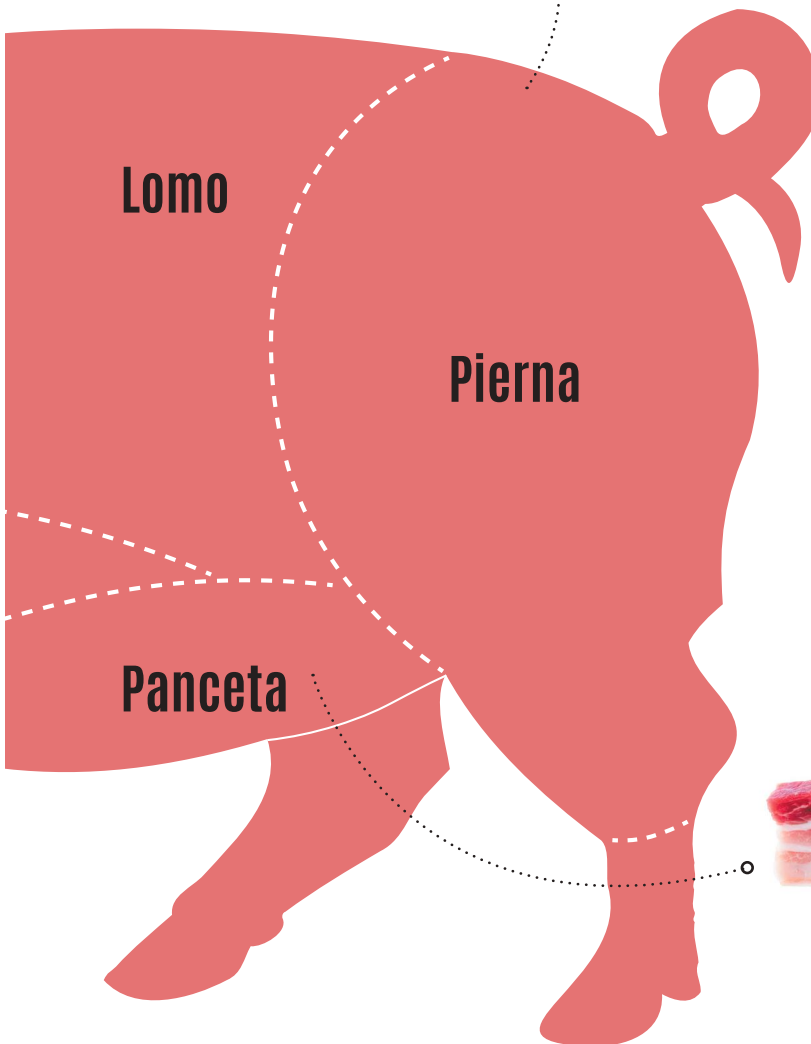


Matahambre

Costillas de Cerdo



Asar de Cerdo



GUÍA DE CORTES

ASAR DE CERDO PREMIUM MAP

Filete cortado en tiras, extraído de la mejor selección de la pierna de cerdo.

CHULETAS DE CERDO TOMAHAWK MAP

Es una chuleta con hueso de las costillas del cerdo, con marmoleo y grosor de 4 a 6 cm.

COSTILLAS DE CERDO PREMIUM MAP

Son las costillas traseras del cerdo. A diferencia de las Baby Back ribs, son más grandes.

PORK BELLY MAP

Comprende la piel y la capa de carne bajo la piel del cerdo, alto en jugosidad por su grasa.

MATAHAMBRE TIPO ARRACHERA MAP

Conocido como "entraña de cerdo", es de textura suave e ideal para parrilladas.



Pork Belly



Chorizo artesanal picante

Elaborado de forma artesanal con carnes premium de res y cerdo. Este chorizo se destaca por su perfil especiado de ajo, comino, chile picante, vinagre y cebolla.



Chorizo artesanal

Chorizo artesanal de carne de res y cerdo, con una base aromática de ajo, comino, cebolla y vinagre. Su proceso de semicocción preserva la jugosidad sin extensores ni soya.

PROGCARNE: SUBE EL ESTÁNDAR DE INVENCIÓN

CON ESTA NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS PREPARADOS, GARANTIZAMOS SIEMPRE FRESCURA Y CALIDAD, EN CADA EMPAQUE

En **PROGCARNE** nuestra constante creación de productos nuevos es primordial para atender todos los gustos de nuestros consumidores. Gracias a nuestras nuevas líneas de valor agregado, podemos ofrecer estos chorizos artesanales, jamones y filetes marinados, ya listos para cocinar, otorgando facilidad, conveniencia y practicidad en su preparación, con el sello de sabor de **PROGCARNE** y **EMBUTIDOS GUANGOLOLA**.



Jamón de Pierna de Cerdo

Un producto elaborado con carne de cerdo extraído en 100% de la pierna de Cerdo. Posee un sabor especiado aromático, perfecto para sándwiches, pepitos, flats y wraps.



Jamón prensado York

Jamón prensado hecho con 100% carne de cerdo cocido. Es uno de los embutidos más clásicos y consumidos, ahora parte de la oferta de **EMBUTIDOS GUANGOLOLA**.

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



Filete de Cerdo sabor ajo rostizado y perejil

Una pieza de 1.2 libras, marinada en ajo y cebolla deshidratada, acentuada por el toque de pimienta negra y perejil picado. Una experiencia lista para cocinar que garantiza jugosidad en cada corte. Su empaque al vacío termoformado asegura máxima frescura.



Filete de Cerdo sabor finas hierbas

Una pieza de cerdo de 1.2 libras, impregnada en un marinado rústico. La frescura de la cebolla y el perejil se entrelaza con las notas del romero, laurel y el tomillo. Cada bocado ofrece una textura jugosa con un final herbal persistente y equilibrado.



Filete de Cerdo sabor paprika y especias

Una pieza seleccionada por su suavidad, con un marinado profundo y de carácter artesanal. La paprika aporta un color vibrante y una nota ahumada que se complementa con el comino. Se obtiene un sabor casero, intenso y equilibrado en cada rebanada.



ALIANZAS QUE CONSTRUYEN SABOR Y VALOR

PROGCARNE APUESTA POR FORTALECER LAS RELACIONES CON SUS ALIADOS COMERCIALES, IMPULSANDO VALORES, ESTÁNDARES Y LLEVAR PRODUCTOS CONFIABLES A CADA MESA HONDUREÑA.

Esta edición de la revista **Sabores** de **PROGCARNE**, responde a un modelo de crecimiento colaborativo que fortalece toda la cadena de valor, desde el procesamiento hasta el punto de venta. Al destacar a sus socios estratégicos, **PROGCARNE** no solo visibiliza historias de éxito, sino que también consolida su posicionamiento como una marca cercana, que entiende las necesidades del canal food service y del comercio tradicional, la integración de calidad, innovación y acompañamiento comercial se convierte así en un eje clave para generar preferencia, fidelidad y una experiencia consistente para el consumidor final. La innovación, la importancia en los procesos de inocuidad y la efectividad de la distribución de todo el catálogo de productos de **PROGCARNE**, los mantiene en el top of mind de la industria cárnica en toda Honduras.

SAN PEDRO SULA

Restaurante El Manzano

Para el equipo de **El Manzano**, formar parte de la familia **PROGCARNE** representa confianza. Este respaldo les permite trabajar con la seguridad de ofrecer productos que cumplen altos estándares y que están a la altura de las expectativas de sus comensales. La influencia de esta alianza se refleja en la excelente calidad que perciben los clientes en cada platillo. Los cortes destacan por su sabor y consistencia, mientras que la presentación impecable de los productos facilita mantener una oferta



atractiva y competitiva dentro de su especialidad. Los atributos que distinguen a **PROGCARNE** —sabor, frescura y una logística eficiente que garantiza fluidez en el abastecimiento— permiten al restaurante operar con continuidad



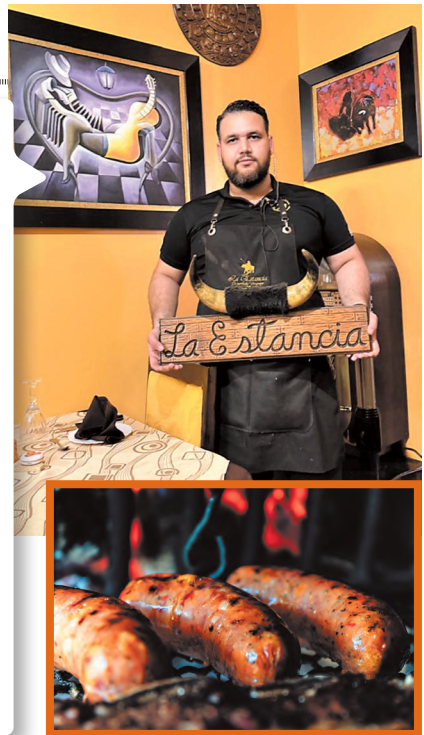
y mantener la calidad que lo caracteriza. Esta dinámica fortalece la confianza tanto en cocina como en el servicio. **El Manzano** califica la evolución de la marca con la máxima valoración, reconociendo su capacidad para ofrecer productos de calidad.

SAN PEDRO SULA

Restaurante La Estancia

Para el equipo de **Restaurante La Estancia**, formar parte de la familia **PROGCARNE** representa mucho más que una relación comercial: es ser parte de una tradición de calidad que honra lo mejor de la tierra hondureña. La alianza simboliza orgullo, respaldo y la certeza de que cada corte que llega a sus parrillas tiene detrás una historia de dedicación, profesionalismo y pasión por la excelencia. Trabajar con **PROGCARNE** ha elevado de manera natural el estándar de calidad en **La Estancia**. Sus productos,

respaldados por rigurosos procesos certificados y altos niveles de inocuidad, permiten al restaurante ofrecer a sus comensales fresca, consistencia y seguridad en cada platillo. Esta confianza se traduce directamente en satisfacción, ya que los clientes saben que reciben un producto confiable y de gran sabor. Esa cultura de calidad se refleja en la lealtad de los comensales. Los clientes regresan porque saben que cada experiencia cumple con lo que promete: fresca, sabor y seguridad. La repetición de visita, las recomendaciones y la satisfacción constante son prueba de que los valores compartidos entre **La Estancia** y **PROGCARNE** se traducen en experiencias memorables, para sus clientes bajo un sello de calidad garantizada.



COMAYAGUA

Chuchería Urbana

En el corazón de Comayagua, la **Cafetería Chuchería Urbana** ha encontrado en **PROGCARNE** un aliado estratégico que respalda su crecimiento y visión de calidad. Más que un proveedor, la marca representa un socio confiable que comparte valores fundamentales como el compromiso, la mejora continua y la excelencia en cada producto. La incorporación de los productos **PROGCARNE** ha permitido a **Chuchería Urbana** fortalecer su propuesta gastronómica, elevando las expectativas de sus clientes. La fresca, calidad y presentación de cada ingrediente se reflejan en platillos más consistentes y en una experiencia que genera satisfacción y fidelidad en el consumidor. Para el equipo de la cafetería, la combinación de calidad, fresca y procesos estructurados es el sello distintivo de **PROGCARNE**.



Saber que los productos provienen de una planta que opera bajo estrictos controles brinda seguridad y fortalece la credibilidad de su oferta gastronómica. En materia de innovación, **Chuchería Urbana** reconoce la capacidad de **PROGCARNE** para adaptarse a las necesidades del canal food service. Esta evolución constante permite a la cafetería un menú actualizado, competitivo y alineado con las expectativas de sus clientes.

SAN MARCOS DE OCOTEPEQUE

Sala de ventas Crisma

Para Orlando Perdomo, contar con el respaldo de **PROGCARNE** ha significado una valiosa oportunidad de crecimiento para su sala de ventas, fortaleciendo su oferta y permitiéndole brindar a sus clientes productos con estándares superiores de calidad. El trabajo conjunto se refleja principalmente en la frescura de los productos, un atributo que los consumidores identifican de inmediato. Esta característica ha contribuido a elevar la confianza del público y a consolidar la preferencia por su punto de venta dentro de la comunidad. Perdomo destaca que uno de los aspectos que más le enorgullece como colaborador es la calidad de los productos cárnicos que distribuye. El reconocimiento de las marcas de **PROGCARNE**, respaldadas por sus canales de distribución, genera seguridad tanto para el comerciante como para el consumidor final. Esa cultura de calidad se hace evidente en el comportamiento de compra de sus clientes, quienes distinguen y solicitan la marca por su nombre, asociándola con frescura, buen sabor y confiabilidad.



COFRADÍA

Mayorista zona noroccidente

Para Óscar Marín, trabajar de la mano con **PROGCARNE** significa contar con una marca confiable, guiada por valores sólidos que respaldan cada producto que llega a su distribuidora. Esta relación comercial le ha permitido fortalecer su portafolio y ofrecer a sus clientes opciones que combinan calidad, buen servicio y precios competitivos. Entre los aspectos que más destaca se encuentran la higiene en los procesos y la calidad del producto, factores que generan tranquilidad al momento de comercializarlo. Estos atributos, junto con la consistencia y el precio, convierten a **PROGCARNE** en una opción confiable. La cultura de calidad se evidencia en la demanda constante. Los clientes solicitan los productos de **PROGCARNE** de forma directa, asociándolos con frescura y buen desempeño, lo que fortalece la fidelidad hacia la marca y aporta valor al negocio. Marín reconoce la evolución permanente del portafolio, con el desarrollo de nuevos productos que responden a las necesidades del mercado. Esta dinámica le permite mantenerse competitivo y actualizado.





PROQCARNE

Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROQCARNE**
delivery
delivery.proqcarne.com

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 proqcarne.com

Proqcarne



LIGERAS, CRUJIENTES Y REFRESCANTES



Esta cremosa
combinación es
perfecta para servirse
con proteína de cerdo
o de pollo.

ESTAS 4 OPCIONES SON IDEALES PARA DISFRUTAR EN CUALQUIER MOMENTO. YA SEA DE ENTRADA O COMO UNA OPCIÓN CON PROTEÍNA PARA COMENZAR TU PLAN FIT, CON FUSIÓN ORIENTAL O ITALIANA.

Ensalada de pepino, zanahoria y repollo

TIEMPO: 10 minutos
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 repollo rallado
- 1 zanahoria rallada
- 1 pepino rallado y escurrido
- 1 ramita de apio picado
- 4 a 6 cucharadas de mayonesa
- ¼ taza de vinagre blanco
- 2 cucharaditas de azúcar
- Sal y pimienta lo necesario

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes en un tazón y mezclar bien, si le falta cremosidad agregar un poco más de mayonesa, verificar sazón y dejar refrigerada al menos 30 minutos antes de servir.

Tip:

Esta ensalada es perfecta para acompañar baby back ribs asadas, alitas en salsa barbacoa o picante y chicharrones.



Ensalada asiática con Cerdo

TIEMPO: 30 minutos
PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- ½ taza de salsa de ciruela
- 3 cucharadas de salsa soya
- 1 cucharada de vinagre de arroz
- 1 diente de ajo en pasta
- 1 bandeja de **Filete de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- Sal y pimienta lo necesario
- ½ repollo morado rallado
- 1 chile morrón en lascas
- 4 rodajas de piña en cubos
- 10 vainitas blanqueadas y cortadas a la mitad
- ½ paquete de fideos de arroz cocidos
- 3 cebollines picados

PREPARACIÓN

- 1.** Precalentar el horno a 400°F.
- 2.** En un tazón pequeño combinar la salsa de ciruela, salsa soya, vinagre de arroz y ajo en pasta.
- 3.** Colocar los filetes de cerdo en una bandeja engrasada, sal pimentar al gusto, barnizar con la salsa anterior y reservar el resto. Llevar al horno por 15 minutos, verificar cocción y retirar.
- 4.** En un tazón combinar el resto de los ingredientes, colocar el cerdo encima, bañar con un poco más de la salsa de ciruela. Servir.

Tip:

Puedes incorporar los tallarines de arroz fritos también para darle una textura de crocante a la ensalada.

Ensalada Pollo Caprese

TIEMPO: 20 minutos

PORCIONES: 1

INGREDIENTES

- 1 Pechuga de Pollo deshuesada de MR. POLLOTE
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de hojas mixtas (lechuga y espinaca)
- 10 tomates Cherry partidos en cuartos
- 1 taza de queso mozzarella cortado en cubos
- 1 cucharada de vinagre balsámico
- 8 hojas de albahaca
- 1 aguacate

PREPARACIÓN

1. Condimentar la pechuga de pollo con sal, pimienta y ajo en polvo, cocinar en una plancha con una cucharada de aceite de oliva, retirar una vez cocida y reservar.
2. En un tazón colocar una cama de hojas mixtas, aparte mezclar el tomate con el queso y condimentar con vinagre balsámico, aceite de oliva, sal y pimienta, mezclar bien y colocar sobre las hojas.
3. Agregar la pechuga partida, las hojas de albahaca y el aguacate. Servir.



Tip:

Para que una Caprese sea auténtica, debe llevar: Tomate, queso mozzarella, albahaca fresca y aceite de oliva.



Ensalada fresca bicolor

TIEMPO: 10 minutos

PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 15 tomates Cherry partidos a la mitad
- 6 pepinos coctel partidos en rodajas y a la mitad
- 1 aguacate en cubos
- ½ cebolla en pequeñas lascas
- ½ cucharada de hierbas mixtas secas
- Sal y pimienta lo necesario
- Jugo de un limón

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los vegetales en un tazón y condimentar con hierbas mixtas, sal, pimienta y jugo de limón, mezclar bien y servir.

Tip:

Si prefieres, puedes incorporar el famoso aderezo Green Goddess, fácil de preparar en casa con mayonesa o yogur griego, ajo, perejil fresco, mantequilla crema, jugo de limón, cebollín, vinagre de manzana y estragón en polvo.

RECETAS TOP CON POLLO

NO DEJES A UN LADO LO QUE TE QUEDÓ DEL ASADO O SIMPLEMENTE YA NO SABES QUE PREPARAR CON EL POLLO. TE DAMOS IDEAS PARA REALZAR SU SABOR EN TUS COMIDAS



Arroz cantonés con Pollo y Cerdo

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 Lomo de Cerdo de PROGCARNE en cubos
- 3 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 huevo
- 1 Pechuga de Pollo deshuesada de MR. POLLOTE cocida a la plancha y partida en cubos
- 4 tazas de arroz blanco cocido
- 2 cebollines picados
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharadita de jengibre picado
- ½ taza de chícharos
- Salsa soya lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un wok con aceite vegetal y aceite de ajonjolí saltear el lomo de cerdo, una vez cocido agregar el huevo y revolver bien.
2. Agregar el pollo, arroz, cebollines, ajo, jengibre y chícharos, poco a poco ir agregando la salsa soya hasta encontrar el punto deseado, dejar dorar un poco y servir.

TIP. Al igual que la pechuga de pollo, el arroz es mejor si es de un día antes, así adquiere mejor el sabor de todos los ingredientes.

1

TÍPICO ORIENTAL HECHO EN CASA

Una fusión perfecta de texturas y sabor oriental. Disfruta de un arroz salteado con vegetales frescos, huevo y el toque aromático del aceite de sésamo y la soya, con trozos de pechuga de pollo cocinadas a la plancha en su punto exacto.



Pechuga de Pollo
deshuesada de MR. POLLOTE



Salsa soya



Huevo



Aceite vegetal

2 CLÁSICO HONDUREÑO

El sabor de la tradición en cada bocado. Pollo marinado con especias hondureñas y asado lentamente al calor del carbón, logrando una piel dorada y crujiente con ese toque ahumado inconfundible, mientras su interior se mantiene tierno y jugoso.



Pollo entero de MR. POLLOTE



Achiote en polvo



Jugo de naranja



Aceite de oliva



Pollo al carbón

TIEMPO: 2 horas

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 Pollo entero de MR. POLLOTE
- Sal y pimienta lo necesario
- 3 cucharadas de ajo en pasta
- 1 cucharada de achiote
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharadita de orégano seco
- Jugo de 3 naranjas
- Jugo de 1 limón
- 6 cucharadas de aceite de oliva

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar el pollo, agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien, dejar marinando durante al menos 1 hora.

2. Encender el carbón de un asador, una vez que las brasas estén bien calientes colocar el pollo a fuego indirecto y por el lado de la piel, cocinar 40 minutos por lado aproximadamente, verificar cocción y servir.

TIP. Si prefieres un sabor más ácido reemplaza el jugo de naranja dulce por jugo de naranja agria.

3

ALITAS PICANTES CON PIÑA

Estas alitas de pollo elevan el concepto de "alitas picantes" a un nivel superior, fusionando la intensidad del chile con el dulzor tropical de la piña caramelizada.

El secreto reside en un marinado con acidez natural que actúa como ablandador, logrando una carne jugosa y glaseada.



Alas de Pollo de MR. POLLOTE



Chile en polvo



Ajo en polvo



Piña



Alitas de Pollo picante con piña

TIEMPO: 1 hora

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 bolsa de **Alas de Pollo de MR. POLLOTE asadas**
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharada de chile en polvo
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharada de aceite vegetal
- ½ taza de salsa barbacoa
- ½ taza de jugo de piña
- ½ piña

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar las alitas asadas y condimentadas con ajo en polvo, paprika, chile en polvo, sal y pimienta, mezclar bien y reservar.

2. Mezclar el aceite vegetal, salsa barbacoa con el jugo de piña, barnizar las alitas con la salsa, tapar y sellar por 10 minutos. Retirar las alitas y servir con la piña ya asada.

TIP. Puedes también darle un giro coreano agregando un toque dulce, con azúcar morena o manzana rallada a la salsa.

4

REINVENTANDO LA TRADICIÓN CON SABOR

Este emparedado es el equilibrio entre el aprovechamiento inteligente y el sabor sofisticado, utilizando la pechuga de pollo del asado cortada en láminas para resaltar ese toque a la brasa, bañada con el famoso aderezo César.



Pechuga de Pollo deshuesada de MR. POLLOTE



Ajo



Mayonesa



Limón



Sándwich de Pollo con aderezo César

TIEMPO: 15 minutos

PORCIONES: 1

INGREDIENTES PARA EL SÁNDWICH

- 1 Pechuga de Pollo deshuesada de MR. POLLOTE cocida a la plancha
- 1 pan ciabatta
- Hojas de lechuga lo necesario

PARA EL ADEREZO

- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- ½ diente de ajo
- Jugo de 1 limón
- 2 anchoas
- Sal y pimienta lo necesario

PREPARACIÓN

1. Calentar la pechuga de pollo preparada previamente a la plancha o asada.

2. En un pan ciabatta colocar una cama de lechuga y encima el pollo cortado en lascas.

3. Para el aderezo licuar bien todos los ingredientes, agregar un poco sobre el pollo y servir.

TIP. Esta misma preparación la puedes hacer con una pechuga de pollo empanizada, para disfrutar del sabor del aderezo César.

Embutidos **Guangolola**®

NUEVO



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

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

 **2580-1525**
SERVICIO AL CLIENTE

 progcarne.com
 Embutidos
Guangolola

Corte rico en sabor

La **Paleta de Cerdo** es ideal para preparar al horno o a la plancha. Es rica en carne y sabor, perfecta para desmenuzar.



PALETA DE CERDO CON RUB PICANTE Y DULCE

TIERNA Y JUGOSA, ESTA RECETA RINDE PARA UNA MULTITUD Y ES SÚPER VERSÁTIL. PUEDES USAR LA CARNE DESMECHADA EN SÁNDWICHES, TACOS, NACHOS, BOWLS Y MUCHO MÁS.

Paleta de Cerdo en adobo

PORCIONES: 12

TIEMPO: 3 horas y 30 minutos

INGREDIENTES

- 1 Paleta de Cerdo de PROGCARNE
- 1 ½ cucharada de cebolla en polvo
- 1 ½ cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de pimienta negra molida
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharada de paprika
- 4 cucharadas de azúcar morena
- 1 taza de jugo de naranja
- Aceite de oliva, lo necesario
- Cebolla blanca y ajo picado al gusto

Paso a paso



1

Amarre y condimentos

Colocar la paleta de cerdo sobre una tabla y asegurarla con hilo para cocina. Colocar todos los ingredientes con su medida.



2

Preparar el adobo

En un tazón mezclar los ingredientes secos: cebolla y ajo en polvo, sal, pimienta negra, chile en polvo, paprika y azúcar morena.



3

Adobar y marinar

Bañar con el jugo de naranja toda la paleta, luego untar bien con todo el adobo, cubriendo bien la pieza de cerdo.



4

Reposo

Reservar y dejar reposar al tiempo por al menos 30 minutos, en un lugar fresco para que el adobo se adhiera bien a la carne.



5

Preparar el aceite

Precalentar una cacerola grande a fuego medio, con aceite de oliva y sofreír la cebolla y el ajo para aromatizar el aceite.



6

Sellar la paleta

Retirar el ajo y la cebolla sofrita, y con unas pinzas llevar a sellar la paleta por todos sus lados, unos 3 minutos.



7

A hornear

Precalentar el horno a 300 °F. Colocar la paleta de cerdo sellada en un molde para horno, y hornear por unas 3 horas.



8

Retirar y reservar

Pasado el tiempo, retirar la bandeja del horno. Dejar reposar la pieza y con una tijera cortar el hilo de cocina.



9

Desmenuzar

Pasados unos 10 minutos, comenzar a desmenuzar la carne con la ayuda de unos tenedores, así conserva sus jugos.



¡A disfrutar!

Esta preparación es perfecta para disfrutar en una reunión familiar. Puedes servirla como tacos suaves, acompañado de una salsa picante de jalapeño, chismol y guacamole al gusto. Igual puede ser tu ingrediente principal para unos crujientes nachos con queso derretido, chutney de cebolla caramelizada y salsa ranchera casera.

REINVENTANDO LA MESA TRADICIONAL

LOS TOMATES RELLENOS CON CARNE, UNA HAMBURGUESA DE FRIJOLES Y HONGOS Y UN CEVICHE DE CHICHARRÓN SON ALGUNAS DE LAS RICAS OPCIONES

Cocinar para quienes amamos es un acto de entrega, pero cocinar algo nuevo es una aventura compartida. Esta recopilación de recetas, no solo es un listado de ingredientes; es una invitación a redescubrir lo conocido. Desde la ligereza de una pizza plana hasta la explosión inesperada de un ceviche de chicharrón, un bowl keto con lomo de cerdo o incluso un sándwich mañanero con churrasco de res y huevo estrellado. Estas recetas han sido seleccionadas para quienes buscan sorprender y ser sorprendidos. ¡Elige tu favorita con lo mejor de los productos de **PROGCARNE**!



PARA SABER
Chorizo Ahumado
DE PROGCARNE
Es un chorizo precocido,
con una textura exquisita
y la mejor selección
de carnes.

Chorizo Ahumado en salsa de tomates y chiles

TIEMPO: 45 minutos **PORCIONES:** 4

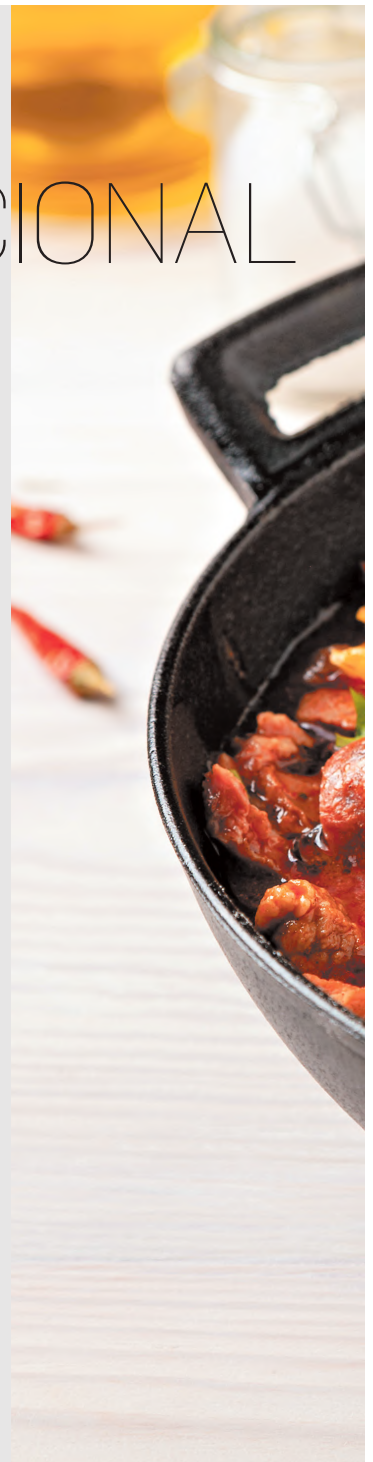
Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cebolla blanca finamente picada
- 4 dientes de ajo finamente picados
- 8 tomates bien maduros
- 1 chile morrón rojo finamente picado
- ½ chile morrón amarillo picado en trozos medianos
- 1 bandeja de **Fajitas de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- 4 **Chorizos Ahumados de PROGCARNE**
- 3 tazas de frijoles
- Sal y pimienta lo necesario
- 2 cucharaditas de comino en polvo
- ½ cucharada de paprika
- Cilantro picado para servir

PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén honda con un poco de aceite de oliva, saltear la cebolla durante 3 minutos, agregar el ajo y saltear un par de minutos más.
- 2.** Agregar los tomates licuados y el chile morrón finamente picado, dejar cocinando a fuego bajo durante 20 minutos.
- 3.** Aparte en otra sartén con aceite de oliva saltear el chile morrón amarillo, las fajitas y el chorizo ahumado en rodajas, un par de minutos, retirar y agregar a la salsa.
- 4.** Agregar los frijoles y condimentar con sal y pimienta, comino y paprika, tapar y dejar cocinando durante 25 minutos más.
- 5.** Retirar del fuego y agregar cilantro picado al momento de servir.







Ceviche de Chicharrón

TIEMPO: 1 hora **PORCIONES:** 4

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Chicharrones de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- 1 cebolla
- 5 pimientas enteras
- 5 dientes de ajo
- 2 hojas de laurel
- 2 tazas de manteca de cerdo
- Jugo de 1 limón mandarina
- ½ cebolla morada en lascas
- ½ mazo de cilantro picado
- 1 aguacate picado en cubos
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** En una olla con agua colocar la cebolla, pimienta, ajo y laurel, agregar el chicharrón y cocinar a fuego medio alto durante 40 minutos, retirar, secar bien y dejar enfriar.
- 2.** En otra olla derretir la manteca de cerdo, una vez frío el chicharrón cocido agregar a la manteca y dejar dorar por completo, retirar y reservar.
- 3.** Cortar los chicharrones en trozos pequeños y colocar en un tazón, condimentar con limón mandarina,



**CHICHARRÓN DE CERDO
MAP DE PROGCARNE**

cebolla morada, cilantro, aguacate, sal y pimienta, mezclar bien y servir acompañado de tostones.



Tomates rellenos de Cerdo

TIEMPO: 30 minutos **PORCIONES:** 4

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 8 tomates
- Aceite de oliva lo necesario
- ½ cebolla finamente picada
- 2 dientes de ajo picados
- 1 libra de **Carne de Cerdo molida de PROGCARNE**
- ½ mazo de cilantro finamente picado
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 2 cucharaditas de paprika
- 8 lascas de queso mozzarella

PREPARACIÓN

- 1.** Cortar la tapa de los tomates y con ayuda de una cuchara retirar el interior y reservar.
- 2.** En una sartén con aceite de oliva saltear la cebolla y el ajo durante un par de minutos, agregar la carne de cerdo, la mitad del interior de los tomates, el cilantro y condimentar con sal y pimienta, comino y paprika, mezclar bien y dejar cocinando durante 20 minutos removiendo constantemente.



- 3.** Colocar los tomates en un molde para horno y rellenar con la carne ya cocida, encima de cada tomate colocar una lasca de queso mozzarella y llevar al horno en broil hasta que el queso esté bien dorado, retirar y decorar con hojitas de albahaca al momento de servir.



Hamburguesa de frijoles y Res con hongos

TIEMPO: 40 minutos **PORCIONES:** 4

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- ¼ taza de champiñones picados
- 2 tazas de frijoles cocidos
- 1 cucharadita de ajo picado
- 2 cucharaditas de paprika
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharada de salsa soya
- Sal y pimienta al gusto
- ½ libra de **Tajo Molido de Res de TOP BEEF**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ¼ taza de cebolla finamente picada
- 8 panes de papa para hamburguesa

- 2 tomates en rebanadas
- 1 taza de guacamole al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Pasar los champiñones por agua caliente de 5 a 10 minutos.
- 2.** Procesar la mitad de los champiñones, frijoles, ajo, especias y salsa soya. Mezclar bien y salpimentar al gusto.
- 3.** Mezclar en un tazón lo anterior con la carne de res molida. Formar las cuatro tortas de carne y reservar.

- 4.** Calentar una sartén con el aceite de oliva y sofreír hasta caramelizar el resto de hongos con la cebolla. Reservar.

- 5.** Colocar la torta en la misma sartén y cocinar bien por ambos lados, de 5 a 10 minutos. Retirar y reservar

- 6.** Armar cada hamburguesa colocando sobre el pan de papa, rodajas de tomate, la torta, el guacamole, el caramelizado de hongos y cebolla para terminar con la tapa de pan de papa. Repetir el proceso para armarlas todas. Servir.



Sándwich de Lomo de Cerdo

TIEMPO: 25 minutos **PORCIONES:** 1

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 2 **Lomo de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- Aceite de oliva lo necesario
- ½ chile verde dulce en lascas
- 1 pan baguette personal
- 1 cucharada de mayonesa
- 4 rodajas de tomate
- 2 lascas de jamón serrano

PREPARACIÓN

1. Condimentar las rodajas de lomo de cerdo con sal, pimienta, ajo y paprika.
2. En una sartén con aceite de oliva saltar el chile verde, agregar el lomo, dorar por ambos lados y dejar cocinar durante 5 minutos, verificar cocción y retirar.
3. Para armar el sándwich untar el pan con mayonesa, agregar tomate en rodajas, el cerdo cortado en mitades, chile morrón, jamón serrano y la tapa, servir en el momento acompañado de papas fritas.



**LOMO DE CERDO
MAP DE PROGCARNE**



Keto bowl con Filete de Cerdo

TIEMPO: 40 minutos **PORCIONES:** 2

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 1 **Filete de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Ajo en polvo lo necesario
- Paprika lo necesario
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 taza de maíz dulce
- 5 hongos cortados en rodajas
- 5 tomates cherry cortados a la mitad
- Rúcula o espinaca baby al gusto
- Salsa teriyaki al gusto
- Semillas de sésamo al gusto

PREPARACIÓN

1. Sazonar el filete de cerdo con sal, pimienta, ajo y paprika.
2. Calentar una sartén con aceite de oliva, y sellar el filete de por todos lados. Cocinar de 10 a 15 minutos. Retirar y reservar.
3. Cortar el lomo en rebanadas. Colocar en un tazón en forma de círculo las rebanadas, junto a la mitad del maíz, hongos, tomate y la rúcula.
4. Rociar con la salsa teriyaki el filete de cerdo al igual que las semillas. Servir.



**FILETE DE CERDO
MAP de PROGCARNE**



**CARNE DE CERDO
BARBACOA PARA ASAR DE PROGCARNE**

Pizza con Cerdo barbacoa, maíz y hongos

TIEMPO: 1 hora **PORCIONES:** 4

Por Chef Laura Morales Bueso

INGREDIENTES

• 1 paquete de **Carne de Cerdo Barbacoa para Asar de PROGCARNE**

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 ½ tazas de harina
- 1 cucharada de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza de agua
- 1 taza de salsa de tomate casera
- 1 cebolla amarilla mediana finamente picada
- 2 tazas de queso mozzarella rallado

- ½ taza de champiñones enteros
- Maíz dulce lo necesario
- Cilantro picado para servir

PREPARACIÓN

- 1.** En una sartén con 1 cucharada de aceite de oliva, sofreír la carne de cerdo barbacoa. Retirar y reservar.
- 2.** En un tazón colocar la harina y levadura, previamente cernidos.
- 3.** Mezclar el agua con el azúcar y el resto de aceite, poco a poco agregar la mezcla de harina.

- 4.** Mezclar bien y amasar por 10 minutos, dejar reposar por 30 minutos.
- 5.** Pasado el tiempo de reposo, estirar la masa en forma rectangular sobre una placa engrasada, bañar con la salsa cubriendo bien todo.
- 6.** Agregar la cebolla en rodajas, luego el mozzarella, la carne de cerdo barbacoa, hongos y el maíz.
- 7.** Meter al horno a 350 °F por 25 minutos o hasta estar dorada.
- 8.** Retirar y servir con el cilantro picado.

Fajitas de Cerdo en salsa de tamarindo oriental

TIEMPO: 20 mins. PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Fajitas de Cerdo MAP de PROG CARNE**
- Aceite vegetal lo necesario
- ½ cebolla roja en julianas
- 2 dientes de ajo finamente picados
- ½ chile verde dulce en julianas
- ½ pataste en rodajas finas
- 1 cucharada de jengibre finamente picado
- ½ mazo de cilantro finamente picado

PARA LA SALSA

- ½ taza de salsa de ostra
- 2 cucharadas de salsa soya
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- ½ taza de agua
- ¼ pulpa de tamarindo

PREPARACIÓN

1. Precalentar un wok con un poco de aceite a fuego alto y saltear las fajitas de cerdo por 3 minutos, retirar.
2. En el mismo wok, saltear la cebolla, chile verde y pataste por 5 minutos, agregar el ajo y el jengibre terminando con el cilantro. Mover todo y retirar la mezcla de vegetales.
3. Para la salsa, mezclar todos los ingredientes en un tazón y agregarlos al wok. Remover bien y dejar hervir. Incorporar las fajitas y vegetales a la mezcla, saltear todo por 3 minutos retirar y servir acompañado de arroz blanco.



**FAJITAS DE CERDO MAP
DE PROG CARNE**



Escanea el
código QR para
ver el vídeo
de la receta



Filete de Cerdo en cenizas de romero

TIEMPO: 2 Horas

PORCIONES: 8-10

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Filete de Cerdo MAP de PROG CARNE**
- ½ libra de ramas de romero

PARA EL ADOBO

- 3 cucharadas de mostaza Dijon
- ¼ taza de aceite de oliva
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharada de achiote en polvo
- 1 cucharada de hojuelas de chile
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de miel

PREPARACIÓN

- 1.** Precalentar el horno a 500 °F por 15 minutos.
- 2.** Secar muy bien el filete de cerdo, untar la mostaza y aceite de oliva. Adobarlo con los ingredientes secos, reservar.
- 3.** Envolver el filete previamente adobado con el romero hasta cubrirlo por completo, amarrar con cordel de amarre para fijarlo.
- 4.** Colocar el filete en una bandeja para horno, hornear a 500 °F por 10 minutos. Bajar temperatura a 325 °F por 40 minutos, retirar del horno y cubrir con papel aluminio, dejar reposar por 15 minutos.
- 5.** Retirar los amarres y el romero, brochar con la miel y cortar en rodajas de 1 pulgada para servir.



**FILETE DE CERDO MAP
DE PROG CARNE**



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



Mini Chicharrón con chismol cremoso

TIEMPO: 40 minutos.

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

• 2 paquetes de **Mini Chicharrón de PROGCARNE**

- ½ taza de aceite vegetal
- 1 cucharada de sal
- 10 tortillas

PARA EL CHISMOL CREMOSO

- 1 tomate finamente picado
- ½ cebolla roja finamente picada
- 1 chile verde dulce finamente picado
- ¼ mazo de cilantro finamente picado
- 1 aguacate
- 2 limones, su jugo
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cucharadita de sal y pimienta
- ½ diente de ajo

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno o freidora de aire a 400 °F. Colocar los mini chicharrones en con el aceite y la sal, mover muy bien, asegurar que cada uno esté con la piel hacia arriba.

Hornear por 15 minutos o hasta estar dorados y crocantes. Reservar.

2. Para el chismol, colocar en la licuadora el aguacate, jugo de limón, comino, ajo, sal y pimienta al gusto licuar todo y mezclar con el resto de ingredientes del chismol.

3. Acompañar los chicharrones con el chismol cremoso de aguacate, tortillas calientes y rodajas de limón.



**MINI CHICHARRÓN
DE PROGCARNE**



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



Pan mañanero con Res y huevo estrellado

TIEMPO: 30 mins.

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Churrasco de Res de TOP BEEF**
- 4 rodajas de pan masa madre
- 4 huevos
- 4 rodajas de queso amarillo
- ½ mazo de cilantro fino
- ¼ taza de mayonesa
- 2 aguacates
- Aceite de oliva lo necesario
- Mini pepinillos al gusto
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Retirar el churrasco y cortar en 4 porciones a contra de la fibra, adobar con aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
- 2.** Precalentar una sartén a fuego fuerte, colocar los churrascos 2 minutos por lado, retirar y reservar.
- 3.** En el mismo sartén tostar los panes, por aparte hacer los huevos estrellados y reservar.
- 4.** Untar ambos panes con la mayonesa, colocar la carne encima de la base, queso, huevo estrellado, aguacate y cilantro, cubrir con la otra rebanada de pan.
- 5.** Atravesar un pincho y colocar 2 mini pepinillos encima del pan mañanero, servir.



CHURRASCO DE RES
DE TOP BEEF



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta





**CHORIZO HABANERO
DE PROCARNE**

Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



Fundido con Chorizo habanero, frijoles y quesillo

TIEMPO: 20 minutos **PORCIONES:** 6-8

INGREDIENTES

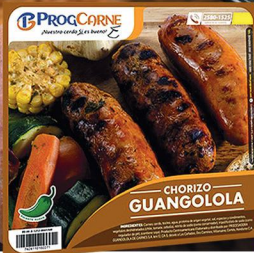
- 1 paquete de **Chorizo Habanero de PROCARNE**
- ½ taza de frijoles refritos
- 1 libra de quesillo
- 1 aguacate en cubos
- ¼ taza de mantequilla crema
- 2 cucharadas de queso seco
- 1 paquete de tortillas chip

PREPARACIÓN

- 1.** Cortar en rodajas el chorizo habanero, precalentar una sartén a fuego fuerte añadir un poco de aceite y y saltear muy bien el chorizo hasta que esté bien dorado retirar.
- 2.** En la misma sartén agregar los frijoles y el quesillo hasta formar el fundido a fuego medio.

- 3.** En una cazuela profunda colocar el fundido de frijoles y quesillo como base, encima el chorizo, queso, mantequilla y terminar con el aguacate.
- 4.** Acompañar con tortillas chips y degustar.

LO MEJOR PARA TUS
Reuniones



Adquiere en los principales
supermercados o en
 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com

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

PROGCARNE

Progcarne


DEL FUEGO AL PLATO

CERDO, RES Y POLLO AL GRILL

19 RECETAS AL GRILL CON LOS TRES REYES DE LA
PROTEÍNA, VARIEDAD DE OPCIONES PARA TODA
OCASIÓN Y REUNIR LA FAMILIA O LOS AMIGOS

*Las Short Ribs de Res
pueden prepararse también
con salsa al mojo.*



Costillas de Res Short Rib a lo cubano

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 4

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 2 libras de Costilla de Res Short Rib de TOP BEEF
- ½ mazo de cilantro fino
- ½ taza de hojas de menta
- 3 dientes de ajo
- 1 cucharada de orégano
- 3 cucharaditas de comino en polvo
- Sal y pimienta lo necesario
- ½ taza de aceite de oliva
- Jugo de 2 naranjas

PREPARACIÓN

1. Colocar las short ribs en un tazón, licuar el resto de los ingredientes y bañar la carne, tapar y dejar marinando durante mínimo 4 horas.
2. Pasado el tiempo de marinado sacar las short ribs del tazón, sellar en el grill a fuego directo durante un par de minutos por lado, luego pasar a fuego indirecto y cocinar de 4 a 5 minutos por lado.
3. Dejar reposar 3 minutos y servir.



Las Costillas de Res Short Rib poseen un exquisito marmolado y es una costilla alargada.

Lomo de Cerdo balsámico con vegetales

TIEMPO: 45 minutos **PORCIONES:** 6

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 2 bandejas de **Lomo de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- Aceite de oliva lo necesario
- Sal y pimienta al gusto
- 2 dientes de ajo en pasta
- 1 cucharada de paprika
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 ramita de tomillo picado
- 1 ramita de romero picado
- 1 taza de hongos en trozos
- 1 chile pimienta en trozos
- 2 pipianes en trozos
- Frijolitos verdes lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar el lomo de cerdo y condimentar con aceite de oliva, sal y pimienta, ajo, paprika, vinagre balsámico, tomillo y romero, mezclar bien y dejar marinando durante 30 minutos.
2. Pasado el tiempo del marinado llevar las rodajas de lomo al grill y cocinar durante 5 minutos por lado, verificar cocción y retirar.
3. Salpimentar los vegetales y bañar con un poco de aceite de oliva, mezclar bien y saltar sobre una plancha durante 5 minutos.
4. Servir el lomo de cerdo acompañado de los vegetales.



Su empaque MAP permite conservar mejor sus jugos naturales y sabor.

Filete de Cerdo en rub picante con orégano

TIEMPO: 3 horas PORCIONES: 4

Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

• 1 Filete de Cerdo MAP de PROGCARNE

- Jugo de 2 naranjas
- 3 dientes de ajo en pasta
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- 1 cerveza clara
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharada de chile en polvo
- 1 cucharada de orégano seco
- 1 cucharada de azúcar morena

PREPARACIÓN

1. Limpiar el exceso de grasa del filete de cerdo, colocar en un tazón y condimentar con jugo de naranja, ajo, cebolla en polvo y cerveza, tapar y dejar marinando durante 2 horas.

2. Aparte para el rub mezclar sal y pimienta, chile en polvo, orégano seco y azúcar morena.

3. Retirar el filete de cerdo de la marinada y cubrir toda la pieza con el rub picante, llevar al grill a fuego medio y cocinar de 20 a 25 minutos por lado, verificar cocción y dejar reposando 5 minutos antes de servir.



El Filete de Cerdo es también conocido como Solomillo y popular por ser un corte magro.





Tomahawk a las siete especias

TIEMPO: 20 minutos **PORCIONES:** 2

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de clavo de olor en polvo
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharada de cardamomo en polvo
- ½ cucharada de nuez moscada en polvo
- 1 cucharada de semilla de cilantro en polvo
- 1 cucharada de pimienta en polvo
- 2 piezas de **Chuletas de Cerdo Tomahawk MAP de PROG CARNE**
- Sal lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar todas las especias y mezclar bien.
2. Frotar las piezas de Tomahawk con un poco de la mezcla de 7 especias por ambos lados.
3. Cocinar las piezas de Tomahawk en un grill a fuego medio alto durante 5 a 7 minutos por lado dependiendo el término deseado, agregar sal al gusto y dejar reposar 5 minutos antes de servir.



La Chuleta de Cerdo Tomahawk se debe dejar reposar siempre antes de cortarla.



Costillas de Cerdo en glaseado de mermelada de naranja

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 4

Por Chef Laura Morales Bueso

INGREDIENTES

- 1 Costilla de **Cerdo Premium de PROGCARNE**
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de azúcar morena
- Sal, pimienta y comino lo necesario
- 1 taza de mermelada de naranja
- ½ taza de salsa barbacoa

PREPARACIÓN

1. Retirar la membrana del costillar y

remover excesos de grasa, secar bien.

2. Untar toda la pieza con mostaza, condimentar por ambos lados con paprika, azúcar morena, sal, pimienta y comino.

3. En un grill engrasado a fuego medio dorar el costillar durante 3 minutos por lado.

4. Envolver el costillar en papel aluminio, cocinar al grill durante una hora, pasada la primera hora voltear y cocinar una hora más.



Estas costillas de corte fresco, son de la parte trasera del cerdo, que provienen de la sección "lomo" del cerdo.

5. Sacar el costillar del papel aluminio, mezclar la salsa barbacoa con la mermelada de naranja y barnizar toda la pieza, dorar en el grill durante 3 minutos por lado, dejar reposar 5 minutos y servir entera o cortada.

Pollo asado criollo con encurtido de cebolla

TIEMPO: 4 horas **PORCIONES:** 6 minutos
Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 1 Pollo entero de MR. POLLOTE
- ¼ taza de vinagre de manzana
- 2 tazas de jugo de naranja agria
- 2 cucharadas de mostaza
- 1 cerveza clara
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharada de paprika
- ½ cucharada de orégano seco
- 2 cucharadas de ajo en pasta
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 cucharadas de miel
- 1 barra de mantequilla amarilla derretida

PARA EL ENCURTIDO

- 2 cebollas moradas cortadas en pluma
- 2 tazas de agua
- 2 tazas de vinagre
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharada de orégano seco

PREPARACIÓN

1. Abrir el pollo en corte mariposa.
2. En un tazón mezclar el resto de los ingredientes a excepción de la mantequilla amarilla, sumergir el pollo, tapar y dejar marinando durante 3 horas.
3. Para el encurtido: cortar las cebollas en pluma, separar y colocar dentro de un frasco hermético.
4. En una olla colocar el resto de los ingredientes, llevar a hervir y retirar del fuego, dejar enfriar un poco y bañar las cebollas, tapar y dejar reposar.
5. Pasado el tiempo del marinado sacar el pollo, colocar en un grill a fuego indirecto por el lado del hueso, barnizar con mantequilla amarilla y cocinar durante 40 minutos barnizando con mantequilla amarilla cada 15 minutos.
6. Pasados los 40 minutos voltear y repetir el mismo proceso por el otro



lado durante 40 minutos, una vez bien cocido y dorado el pollo retirar y dejar reposar durante 5 minutos antes de cortar, servir acompañado del encurtido de cebolla.

El Pollo entero es una de las carnes que no puede faltar en tus asados.



Chuletas deshuesadas en yogur con guacamole asado

TIEMPO: 1 y 30 minutos PORCIONES: 4
Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 8 Chuletas de Cerdo Ahumada Deshuesadas de PROGCARNE
- 1 taza de yogur natural
- ½ cucharada de ajo en polvo
- ½ cucharada de cebolla en polvo
- ½ cucharada de paprika
- Sal y pimienta lo necesario
- Aceite de oliva lo necesario
- 2 aguacates
- 1 taza de chismol

PREPARACIÓN

1. En una bolsa o en un tazón colocar las chuletas, agregar el yogur, ajo y cebolla en polvo, paprika, sal y pimienta y un chorro de aceite de oliva, mezclar bien y dejar marinando durante 1 hora.
2. Pasado el tiempo de reposo llevar las chuletas al grill, cocinar durante aproximadamente 5 minutos por lado, verificar cocción y dejar reposar.
3. Cortar los aguacates por la mitad, agregar un poco de aceite y colocar en el grill a fuego indirecto durante 1 minuto, rellenar con chismol y servir como acompañante de las chuletas.

La Chuleta Ahumada Deshuesada es ideal para hacer a la plancha o al grill.





Chorizo Cervecero con salsa de tomatillo

TIEMPO: 25 minutos **PORCIONES:** 4

Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 1 chorrito de aceite vegetal
- 8 tomatillos verdes
- 2 chiles jalapeños
- 1 rodaja gruesa de cebolla blanca
- 2 dientes de ajo
- 2 chiles guajillo secos
- ¼ taza de agua
- Sal y pimienta al gusto
- **8 Chorizos Cerveceros de PROG CARNE**

PREPARACIÓN

1. En una sartén con un chorrito de aceite vegetal tatemar los tomatillos, chiles

jalapeños, cebolla, ajo y chiles guajillo, dejar que se doren bien por ambos lados y retirar.

2. Colocar todo en la licuadora, agregar el agua y salpimentar al gusto, licuar y reservar.

3. Hacer pequeños cortes en los chorizos y colocar en la parrilla, pincelar con un poco de aceite vegetal y dejar que se doren bien por ambos lados.

4. Retirar los chorizos de la parrilla y servir acompañados de la salsa de tomatillo.



Es una opción de chorizo picante, que no puede faltar a la parrilla.



Alitas de Pollo en piña con salsa Habanera

TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 3 Por Chef Laura Morales

INGREDIENTES

- 1 bolsa de **Alas de Pollo de MR. POLLOTE**
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de paprika
- 1 cucharada de cebolla en polvo
- Sal y pimienta lo necesario
- Aceite vegetal lo necesario
- ¼ de cebolla blanca
- 1 diente de ajo
- 1 chile Habanero sin semillas
- ½ piña madura
- ¼ taza de agua

PREPARACIÓN

1. Colocar las alitas en un tazón, agregar

la mostaza, paprika, cebolla en polvo, sal y pimienta, mezclar bien y reservar.

2. En un grill a fuego medio colocar las alitas a fuego indirecto, cocinar por 20 minutos, voltear y cocinar por 20 minutos más, reservar.

3. En una sartén con un poco de aceite, tatemar la cebolla, el ajo y el chile, luego licuar con la piña y el agua.

4. En la misma sartén con un poco de aceite cocinar la salsa durante 5 minutos, salpimentar al gusto y retirar.

5. Bañar las alitas con la salsa, llevar nuevamente al grill y dejar caramelizar de 5 a 8 minutos, retirar y servir.



Las Alas de Pollo son una pieza favorita para tirar al asador, por su jugosidad y sabor para todo tipo de marinados.

Carnitas de Cerdo

TIEMPO: 40 minutos

PORCIONES: 4

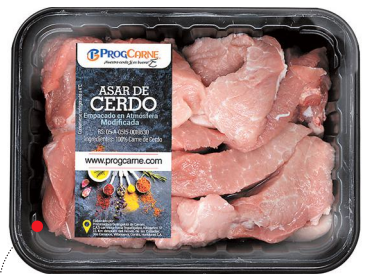
Por **Chef Laura Morales Bueso**

INGREDIENTES

- 2 bandejas de **Asar de Cerdo Premium MAP de PROG CARNE**
- ½ cebolla blanca rallada
- 2 dientes de ajo rallados
- ½ cucharada de orégano seco
- Sal, pimienta y comino en polvo lo necesario
- 1 chorrito de aceite vegetal
- 1 naranja agria, su jugo

PREPARACIÓN

- 1.** En un tazón colocar la carne de cerdo, agregar cebolla, ajo, orégano, las especias, aceite y jugo de naranja agria, mezclar bien y dejar marinando durante mínimo 20 minutos.
- 2.** Pasado el tiempo de marinado colocar las carnitas en un grill bien caliente y dejar cocinando durante 10 minutos, mover y dejar cocinando durante 15 minutos más, verificar cocción y retirar.
- 3.** Servir las carnitas sobre tortillas de maíz con cebollita morada y cilantro picado.



El Asar de Cerdo es cortado en tiras gruesas, con la mejor selección de carne de la pierna de cerdo.

Fajitas de Res hawaianas con salsa cítrica

TIEMPO: 50 minutos PORCIONES: 4

Por Chef Laura Morales Bueso

INGREDIENTES

- 1½ libra de **Fajitas de Res de TOP BEEF**
- Aceite vegetal lo necesario
- 2 rodajas de piña finamente picadas
- 2 dientes de ajo picados
- Sal y pimienta lo necesario
- 2 cucharadas de salsa soya

PARA LA SALSA

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cebolla blanca en lascas
- 2 cebollines
- Sal y pimienta al gusto
- Jugo de 2 limones

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar las fajitas de res, agregar la piña picada, aceite vegetal, ajo, sal, pimienta y salsa soya, mezclar bien y dejar marinando durante 30 minutos.
2. Pasado el tiempo de marinado llevar las fajitas al grill y cocinar durante 8 minutos, retirar y reservar.
3. Para la salsa, en una sartén con aceite vegetal saltar la cebolla y el cebollín durante un par de minutos, retirar del fuego y condimentar con sal, pimienta y jugo de limón.
4. Servir sobre tortillas las fajitas bañadas con la salsa.



Este corte es práctico para crear un sinfín de recetas al grill o a la plancha.





Falda de Res con pico de gallo

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

INGREDIENTES

• 2 libras de **Falda de Res**

TOP BEEF

- 3 dientes de ajo en pasta
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharadita de comino en polvo
- 1 cerveza clara
- 3 tomates picados
- ½ pepino sin semilla picado
- 1 taza de maíz dulce
- 2 cucharadas de cilantro fino picado
- Jugo de 1 limón
- Aceite de oliva lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un tazón colocar la falda de res y condimentar con ajo en pasta, sal

y pimienta, comino y cerveza clara, tapar y dejar marinando durante al menos 30 minutos.

2. Para la salsa fresca, mezclar los tomates con el pepino, el maíz dulce y el cilantro picado, condimentar con jugo de limón, un poco de aceite de oliva, sal y pimienta, mezclar y reservar.

3. Pasado el tiempo de marinado colocar la falda de res en el grill bien caliente, cocinar durante 5 minutos por lado o hasta alcanzar el término de cocción deseado, retirar y dejar reposar durante 5 minutos.

4. Partir la falda de res y servir con la salsa fresca por encima.



Este corte lo puedes solicitar en la sección de carnicería de tu distribuidor preferido.



Costillas Kalbi, estilo coreano

TIEMPO: 9 horas **PORCIONES:** 10

Por **Chef Laura Morales**

INGREDIENTES

- 2 libras de **Costillas de Res tipo Short Rib de TOP BEEF**
- 1/3 taza de jugo de manzana
- 1 cucharadita de vinagre de arroz
- 1/8 taza de azúcar
- 1/2 taza de salsa soya
- 4 cebollines picados
- 7 dientes de ajo grandes y picados
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1/2 cucharadita de aceite de sésamo
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1/4 cucharadita de pimienta negra

PREPARACIÓN

1. Colocar las costillas en un recipiente; mezclar el jugo de manzana, vinagre de

arroz con el azúcar y frotar por ambos lados de las costillas. Cubrir y dejar reposar por 15 minutos.

2. Mezclar la salsa soya, los cebollines, el ajo, el azúcar morena y el aceite de sésamo en un tazón. Agregar 1 1/3 tazas de agua y revolver hasta que el azúcar se disuelva. Incorporar el aceite vegetal y la pimienta. Verter la mezcla sobre las costillas y cubrirlas bien.

3. Tapar y refrigerar marinando por 8 horas o toda la noche. Sacar y dejar a temperatura ambiente antes de cocinarlas. Desechar el marinado.

4. Encender el grill y colocar las costillas en calor indirecto. Asar sin tapar hasta sellar de 1 a 2 minutos por lado. cocinarlas. Desechar el marinado.



Las Costillas de Res Short Rib son perfectas para asar, freír y sellar.

5. Pasar las costillas al lado de la parrilla y terminar de asarlas, sin tapar, hasta que estén tiernas (5 minutos por lado). hasta sellar de 1 a 2 minutos por lado. cocinarlas.

6. Retirarlas de la parrilla y repetir el procedimiento con el resto de las costillas. Servir sobre hojas de lechuga.

Chile dulce relleno de Philly steak

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 4

Por Chef Laura Morales Bueso

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Fajitas de Res de TOP BEEF**
- Aceite vegetal lo necesario
- ½ cebolla amarilla picada
- 1 taza de hongos en lascas
- Sal y pimienta lo necesario
- 2 chiles morrones verdes grandes
- ½ libra de quesoillo o queso mozzarella

PREPARACIÓN

1. Cortar las fajitas de res en pedazos más pequeños.
2. En una sartén con aceite saltear la cebolla, cuando esté dorada agregar los hongos y la carne, salpimentar al gusto y cocinar durante 5 minutos.
3. Partir los chiles por la mitad y retirar las semillas.
4. Partir el queso mozzarella o quesoillo en trozos medianos y mezclar con la carne, rellenar las mitades de los chiles y llevar al grill hasta que el queso se haya derretido y el chile se haya dorado, servir decorado con rodajas de chile morrón amarillo.



Proviene del corte del tajío de res finamente cortado en fajitas.





Escanea el código QR para ver el video de la receta



Paella con Chorizo y Cerdo

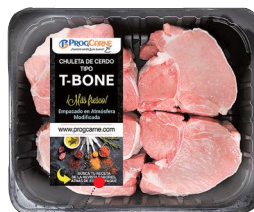
TIEMPO: 1 hora PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Chorizo Habanero de PROGCARNE**
- 1 bandeja de **Chuleta de Cerdo tipo T-Bone de PROGCARNE**
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ cebolla amarilla finamente picada
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharadita de paprika
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 taza de arroz bomba/arroz para paella
- 2 tazas de caldo de pollo
- 3 hebras de azafrán
- 1 chile dulce rojo en julianas
- ½ libra de arvejas
- ¼ taza de perejil finamente picado
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Cortar el chorizo en rodajas y reservar, cortar la chuleta tipo T-Bone por mitad salpimentar y reservar.
2. Precalentar el grill al máximo, colocar la olla paellera encima y precalentar 5 minutos.
3. Agregar el aceite de oliva y la chuleta, sellar hasta dorarla y retirar. Agregar el chorizo, retirar hasta dorar y reservar las carnes.
4. Sofreír en la misma paellera con aceite, la cebolla y ajo, ya dorados agregar la paprika y la pasta de tomate, mover todo muy bien, agregar el arroz, chorizo y chuleta, mover para integrar.
5. En un recipiente pequeño con agua



Producto de calidad para preparar una paella perfecta.

caliente agregar el azafrán y dejar reposar 5 minutos, incorporar a la paella más el caldo de pollo, mover bien hasta dejar todo uniforme.

6. Dejar cocinar hasta que el arroz esté cocido, agregar más caldo de ser necesario, colocar el chile morrón y arvejas encima, cubrir con papel aluminio, retirar y reservar 10 minutos, previo a servir.

Pollo Tandoori, estilo hindú

TIEMPO: 2 horas **PORCIONES:** 6

INGREDIENTES

- 1 Pollo entero de MR. POLLOTE
- ½ cucharadita de cúrcuma en polvo
- ½ cucharadita de semillas de cilantro
- ½ cucharadita de comino en polvo
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- ½ cucharadita de pimienta cayena
- ½ cucharadita de cardamomo en polvo
- ½ mazo de cilantro finamente picado
- ¼ cucharadita de canela en polvo
- ½ taza de aceite de oliva
- ½ taza de yogur griego
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Secar muy bien el pollo y partir por la mitad.
2. Adobar con todos los ingredientes, dejar reposar en frío de 1 hora hasta 12 horas para un mejor sabor.
3. Precalentar el grill a fuego medio, colocar el pollo huesos hacia abajo, bajar al fuego mínimo y tapar, cocinar por 20 minutos.
4. Voltear el pollo y cocinar por 20 minutos más a fuego bajo con la tapa cerrada.
5. Colocar de nuevo con los huesos hacia abajo, brochar con aceite el pollo y dejar cocinar por 5 minutos.
6. Retirar y dejar reposar cubierto por 8 minutos antes de cortar.



*El Pollo entero es práctico para
preparar en tu asado*



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



Escanea el
código QR para
ver el video
de la receta



Tomahawk rellena de Chorizo con piña

TIEMPO: 40 minutos PORCIONES: 3

INGREDIENTES

- 1 bandeja de **Chuleta Tomahawk de Cerdo MAP de PROGCARNE**
- ½ libra de chorizo suelto
- 1 limón, su jugo
- ½ taza de mostaza
- ¼ taza de aceite de oliva
- ¼ taza de salsa inglesa

PARA LA SALSA

- ½ piña en rodajas
- 1 cebolla amarilla por la mitad
- 1 jalapeño
- ¼ taza de vinagre condimentado
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 2 cucharaditas de achiote en polvo
- Culantro de pata finamente picado, cantidad necesaria
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIÓN

- 1.** Secar bien las Tomahawks con papel toalla, realizar una incisión por un costado, insertando el cuchillo hasta la orilla sin traspasarlo para poder rellenar.
- 2.** Con una cuchara, colocar el chorizo suelto hasta rellenarla, repetir el proceso con el resto de chuletas.
- 3.** Adobar bien cada Tomahawk de cerdo con el limón, aceite de oliva, mostaza, salsa inglesa y dejar reposar 15 minutos refrigerada.
- 4.** Precalentar el grill a fuego fuerte, colocar las chuletas y cocinar 15 minutos, colocar las rodajas de piña voltear cada 2 minutos o hasta caramelizarlas, retirar del grill. Repetir el mismo proceso con la cebolla y el jalapeño.



*Es un corte perfecto para
rellenar con carnes o quesos.*

- 5.** Cortar en cubos la cebolla, piña y jalapeño, agregar el resto de los ingredientes y licuar todo hasta obtener una salsa homogénea.
- 6.** Colocar de nuevo las Tomahawk al grill en fuego alto, brocharlas con la salsa hasta caramelizarlas, retirar y servir con más salsa.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



Hamburguesas rellenas de queso

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 2

INGREDIENTES

- 2 bandejas de **Master Burgers de TOP BEEF**
- 4 panes de papa
- ½ libra de queso mozzarella rallado
- 8 tiras de tocino frito
- 4 hojas de lechuga romana
- 1 tomate en rodajas
- ½ cebolla morada en rodajas
- ½ taza de mayonesa
- 1 cucharadita de paprika
- ¼ taza de cilantro finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- Mini pepinillos para servir

PREPARACIÓN

1. Sacar las tortas de carne, colocar en el centro de cada una, un puñado de queso mozzarella, cubrir con otra torta de carne, presionar muy bien todos los bordes para encapsular el queso en medio, repetir el proceso y formar 2 tortas de carne rellenas.
2. Precalentar el grill a fuego máximo, salpimentar al gusto las carnes, colocar al grill 4 minutos por lado o hasta estar bien dorada.
3. Tostar los panes en el grill retirar y reservar.
4. En un recipiente mezclar el cilantro, mayonesa y paprika, reservar.
5. Para el armado, untar sobre todos los panes la mayonesa de cilantro, colocar en las bases de los panes la hamburguesa, encima el tocino, lechuga, tomate y cebolla, tapar con la tapa del pan. Sostener insertando un palillo con pepinillo para servir.



Torta de res para hamburguesa elaborada con brisket, chuck y ribs. Lista para preparar a la parrilla y la plancha.

Baby Back ribs con barbacoa y panela

TIEMPO: 2 horas PORCIONES: 6-8

INGREDIENTES

- 1 rack de **Baby Back ribs de PROGCARNE**
- Sal y pimienta al gusto
- Papel aluminio cantidad necesaria
- 1 taza de salsa barbacoa
- ½ taza de panela rallada
- 1 cucharadita chile en hojuelas (opcional)
- 1 cucharada de comino en polvo
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ¼ taza de cilantro finamente picado

PREPARACIÓN

1. Secar muy bien el costillar, Remover la membrana que se encuentra pegada a las costillas, adobar con sal y pimienta y envolver en papel aluminio.
2. Precalentar el grill a fuego medio, colocar las costillas con los huesos hacia abajo, por 20 minutos tapadas con papel aluminio. Pasados los 20 minutos, voltear y repetir el proceso.
3. Para la salsa, mezclar muy bien todos los ingredientes y reservar.
4. Remover del papel aluminio en las costillas, subir a fuego medio alto el grill y colocar las costillas. Comenzar a brochar la salsa encima por ambos lados volteando cada 3 minutos, repetir el proceso hasta terminar la salsa y que estén completamente caramelizadas.
5. Retirar del grill y dejar reposar 8 minutos antes de cortar.



Las Baby Back ribs son un corte estrella de PROGCARNE para hacer glaseadas.



Escanea el código QR para ver el video de la receta



POR CHEF
LAURA
MORALES



10 CLAVES PASA ASAR COMO UN EXPERTO DEL GRILL



Los secretos para hacer un asado perfecto, son más sencillos de lo que te imaginas. Mucho consiste en una organización precisa, de tener lo necesario para prepararlo. Para perfeccionar una parrillada, la clave reside en dominar el control de la temperatura y la humedad. Es fundamental gestionar el fuego según el tipo de brasa, siendo roja para sellar carnes y la gris para cocciones lentas. Aquí te revelamos 10 secretos infaltables para que te organices y sepas lo necesario para ser el máster de las parrilladas. Desde cómo manejar el calor según el corte que se está preparando, el término deseado, dejar reposar la carne y saber con qué salsa acompañar cada tipo de carne. Si sigues todo esto al pie de la letra, disfrutarás mejor tu asado y serás halagado por el asado perfecto que has preparado. ¡A disfrutar en familia o con los amigos!

1. Hamburguesa

Para mantener una torta de carne dorada por fuera, pero tierna y jugosa por dentro recurre al hielo. Mientras la estás cocinando a la parrilla a un fuego medio, coloca un poco de agua helada con un atomizador o directamente sobre ella un cubo de hielo. Así se cocina sin sufrir resequedad.

2. Cortar caliente

Los cortes como la falda de res o la arrachera, se debe cocinar a fuego alto y aquí se rompe la regla de dejarla reposar para filetearla. Se debe cortar inmediatamente de ser retirada, ya que su carne es fibrosa, y al dejarla enfriar tiende a endurecerse.

3. Glaseado

Al tirar a la parrilla piezas de pollo o de costillas de cerdo, debes brochar con la salsa dulce o glaseado en los últimos minutos de cocción, a fuego bajo. Es importante no aplicar las salsas recién puesta la carne porque se quemará, arruinando el glaseado y el sabor de la carne.

4. A fuego alto

Un asador con el carbón al rojo vivo o a un fuego alto en el grill eléctrico, solo funciona para sellar las carnes. Esto con los filetes y bistecs de res, las hamburguesas y los pescados de corte grueso.

5. El poder de la mano

Para medir el calor, coloca la mano sobre el grill o asador a unos 10 cm de la parrilla. Si aguantas a tener la mano de 2-3 segundos es fuego fuerte, 5-6 segundos es medio, y 8-10 segundos es calor suave.

6. Calor medio

Este se define por un asador de carbón con brasas grises alrededor, pero rojas al centro, que tiran llamas al recibir líquidos. Ideal para asar pollos enteros en corte mariposa, así como cortes de cerdo como las chuletas y tomahawks.

7. Refrigeración

Nunca saques la carne del refrigerador directo a la parrilla. Tienes que dejarla reposar fuera a temperatura ambiente, al menos 30-60 minutos para que las fibras se relajen y la cocción sea uniforme.

8. Aprovecha la sal

El poder de la sal es clave para la carne. Debes: usar sal gruesa o entrefina para salar la carne justo antes de ponerla al fuego, así ayudas a crear una costra sabrosa sin extraer los jugos internos.

9. Lejos el trincho

Siempre usa pinzas en lugar de tenedores para manipular las piezas de la parrillada. Al pinchar la carne, rompes sus fibras y permites que se escapen los jugos que mantienen el corte tierno.

10. Usa el hueso

Al comenzar el asado, pon primero los cortes más gruesos y los que tienen hueso, siempre con el hueso hacia abajo primero. Así estos cortes actúan como conductores de calor hacia el centro del músculo.

¡FRESCURA EN CADA BOCADO!

LOS VEGETALES SON TUS ALIADOS AL ELEGIR LOS ACOMPAÑANTES DE TU CARNE PREFERIDA. BASTA CON MEZCLAR COLORES Y TEXTURAS PARA HACER ALGO ÚNICO Y DELICIOSO.

Ensalada de elote asado, aguacate y tomate

TIEMPO: 20 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 3 mazorcas de maíz amarillo
- 15 lascas de tocino
- 10 tomates Cherry partidos en cuartos
- 2 aguacates en cubos
- ¼ mazo de cilantro picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Jugo de limón lo necesario
- Sal, pimienta y cominos lo necesario

PREPARACIÓN

1. Asar el elote en una plancha o grill hasta que esté dorado, desgranar con ayuda de un cuchillo con bastante filo y reservar.
2. En una sartén dorar el tocino por ambos lados hasta que esté crujiente, picar y reservar.
3. En un tazón colocar el maíz, los tomates, el aguacate, el tocino en trozos y el cilantro picado, condimentar con aceite de oliva, jugo de limón, sal, pimienta y cominos. Mezclar bien y servir.



Hongos y frijolitos salteados

TIEMPO: 20 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- ½ cebolla morada en lascas
- 2 dientes de ajo picados
- 1 bandeja de hongos en rodajas
- ½ libra de frijolitos verdes cocidos
- 2 cucharadas de salsa soya
- Sal y pimienta lo necesario
- 1 cucharada de semillas de ajonjolí

PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite vegetal y de ajonjolí saltear la cebolla, agregar el ajo y los hongos y saltear por 3 minutos más.
2. Agregar los frijolitos y condimentar con la salsa, sal y pimienta y semillas de ajonjolí, mezclar y saltear 5 minutos remover, rectificar sazón y servir.

Pinchos de papas asadas con tocino

TIEMPO: 30 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 4 papas en rodajas
- Sal y pimienta lo necesario
- Aceite de oliva lo necesario
- 1 cucharada de ajo en polvo
- 1 cucharadita de paprika
- 8 lascas de tocino en trozos
- Queso cheddar rallado lo necesario

PREPARACIÓN

1. En un tazón sazonar las papas con sal y pimienta, aceite de oliva, ajo y paprika, mezclar bien y reservar.
2. Armar los pinchos alternando las papas y el tocino, colocar en una placa para horno, tapar y hornear a 380°F por 20 minutos.
3. Pasado el tiempo destapar, agregar el queso y hornear hasta dorar. Servir.





Esquites

TIEMPO: 20 minutos PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 cucharadas de manteca de cerdo
- ¼ de cebolla picada
- 1 chile jalapeño picado
- 1 diente de ajo picado
- 8 elotes en grano
- ¼ de mazo de cilantro picado
- Sal y pimienta lo necesario
- Queso semi seco lo necesario
- Chile piquín lo necesario

PREPARACIÓN

1. En una sartén derretir la manteca de cerdo y saltear la cebolla, el chile jalapeño y el ajo durante 3 minutos.
2. Agregar los elotes en grano y el cilantro picado, mezclar bien y salpimentar al gusto, dejar cocinando 5 minutos.
3. Al momento de servir agregar un poco de queso semi seco y chile piquín.

Extra oriental

CARNES CON SELLO ASIÁTICO

TE COMPARTIMOS CUATRO RECETAS PARA PREPARAR CERDO,
RES Y POLLO CON LA MAGIA DE LA COCINA ORIENTAL DESDE CASA.



*El pak choy es
tan versátil. Costar
aproximadamente 2,5
€ por kg, aprovechando
casi toda la verdura, con un
desperdicio mínimo.*

Salteado de Res con pak choi y jengibre

TIEMPO: 25 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 2 libras de **Solomito de Res de TOP BEEF** en trozos
- 1 cucharada de jengibre picado
- 2 dientes de ajo en pasta
- 1 cebollín picado
- ¼ taza de salsa soya
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí
- 1 cucharadita de fécula de maíz
- 1 bolsa de pak choi cocidos al vapor
- Arroz blanco cocido lo necesario

PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite vegetal saltear el lomo en trozos durante un par de minutos, agregar el jengibre, el ajo y el cebollín.
2. Mezclar la salsa soya con el aceite de ajonjolí y la fécula de maíz hasta que esté bien disuelta, agregar a la carne, mezclar bien y dejar cocinando de 5 a 8 minutos a fuego medio.
3. Servir la carne con el pak choi cocido al vapor y arroz blanco.



Solomito de Res de TOP BEEF
Es un corte muy tierno con poca grasa que se separa con toda facilidad del músculo.



Wraps de Res estilo coreano

TIEMPO: 30 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 libras de **Carne de Res picada a mano de TOP BEEF**
- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de jengibre picado
- 3 cebollines picados
- ½ taza de semillas de marañón picadas
- 1 cucharada de salsa sriracha
- ¼ taza de salsa soya
- 1 cucharada de mirin

PREPARACIÓN

1. En un wok con aceite vegetal y aceite de ajonjolí saltear la carne con el ajo, jengibre, cebollines y las semillas de marañón picadas.
2. Condimentar con salsa sriracha, salsa soya y mirin, mezclar bien y saltear durante 5 minutos a fuego alto.
3. Colocar la carne sobre hojas de lechuga y agregar cilantro picado al momento de servir.



Carne de Res picada a mano de TOP BEEF

Esta pieza de tajo de pierna de res es finamente picada y lista para preparar wraps o tacos.

*El calor moderado y el
glasado dulce que le dan
a estos pinchos coreanos un
sabor intenso.*



Yakitori, pinchos de Pollo coreano

TIEMPO: 40 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- 2 Pechugas de Pollo de MR. POLLOTE en trozos
- 6 cucharadas de salsa soya
- ¼ taza de mirin
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de aceite de ajonjolí

PREPARACIÓN

1. Colocar las pechugas de pollo en un tazón y condimentar con salsa soya, mirin, azúcar y aceite de ajonjolí, mezclar bien y dejar reposando durante 20 minutos.
2. Pasado el tiempo de reposo colocar los trozos de pechuga de pollo en palillos de bambú previamente hidratados en agua, llevar a una plancha bien caliente o parrilla y cocinar durante 6 minutos por lado, verificar cocción y servir decorando con semillas de ajonjolí y cebollín picado.



Pechugas deshuesadas de Pollo de MR. POLLOTE

Es un corte magro, jugoso y una de las proteínas preferidas.

Calentar a fuego alto el wok, para que selle la proteína y los vegetales.



Wok de arroz con Cerdo y vegetales

TIEMPO: 20 minutos

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- Aceite vegetal lo necesario
- 1 cucharada de aceite de ajonjolí
- 1 libra de **Lomo de Cerdo MAP de PROCARNE** picado
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada de jengibre picado
- 1 ramita de apio picado
- 1 chile morrón rojo picado
- ½ taza de chícharos
- ¼ taza de salsa soya
- ½ taza de mirin
- 6 tazas de arroz blanco cocido
- 1 cebollín picado

PREPARACIÓN

- 1.** En un wok a fuego medio con aceite vegetal y aceite de ajonjolí saltear el cerdo durante un par de minutos, agregar el ajo, el jengibre, el apio, el chile morrón y los chícharos, mezclar bien.
- 2.** Condimentar con salsa soya y mirin, agregar el arroz cocido, mezclar bien y saltear durante un par de minutos, verificar sazón y decorar con cebollín picado al momento de servir.



Lomo de Cerdo MAP de PROCARNE

El corte del tajo del lomo del cerdo es de utilidad para una variedad de recetas en wok.



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



PROCARNE

Procarne



LO MEJOR DE PROGCARNE

OTRA TEMPORADA CON LA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE LA FAMILIA PROGCARNE, EMBUTIDOS GUANGOLOLA, LA JULIA, TOP BEEF Y MR. POLLOTE

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 sin 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

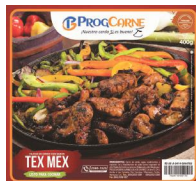
Una parte deliciosa en sabor, que se puede usar en varias recetas. Es la parte trasera del cerdo y suele tener una textura cartilaginosa.



✓ Tajo de Cerdo

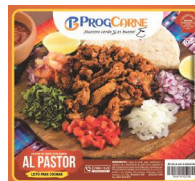
Tajo de cerdo empacado y listo solo para sazonar al gusto y meter al horno. Es un corte de cerdo magro y perfecto para cenas en ocasiones especiales.

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 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

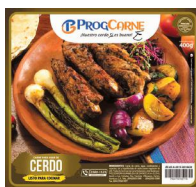
Gracias a su sabor natural, este corte no necesita mucho para prepararse, basta con sal y algunas especias para que esté listo. Su fácil preparación lo convierte en un corte muy utilizado en Parrilladas.



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.

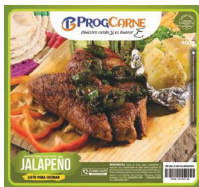
Carnes Marinadas (asares)



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.

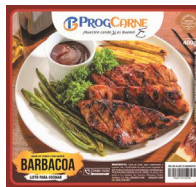
✓ Recomendada para cocinar al carbón.



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 Guangelola

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.

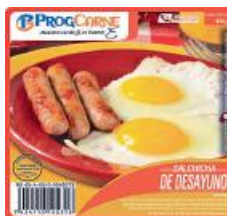
- ✓ Recomendado para tu parrillada.



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.



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.

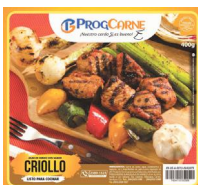
- ✓ Perfecta para preparar al grill.



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.



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 productos



Chorizo Artesanal

Chorizo de carne de res y cerdo, con una base aromática de ajo, comino, cebolla y vinagre. Su proceso de semicocción preserva la jugosidad sin extensores ni soya.

- ✓ El complemento de tus parrilladas y platillos típicos hondureños.



Chorizo Artesanal Picante

Elaborado de forma artesanal con carnes premium de res y cerdo. Este chorizo se destaca por su perfil especiado de ajo, comino, chile picante, vinagre y cebolla.

- ✓ Si te encanta el chile, este chorizo no debe faltar en tus asados.



Filete de Cerdo con sabor ajo rostizado y perejil

Pieza de 1.2 libras, marinada en ajo y cebolla deshidratada, con un toque de pimienta negra y perejil picado.



Filete de Cerdo sabor finas hierbas

Un filete de 1.2 libras, en un marinado rústico. La cebolla y el perejil se mezclan con romero, laurel y tomillo.



Filete de Cerdo sabor paprika y especias

Filete con un marinado profundo con paprika mezclado con el comino, para lograr un sabor casero intenso.

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



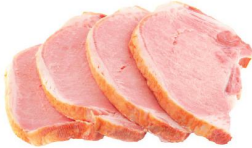
Costilla Ahumada

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



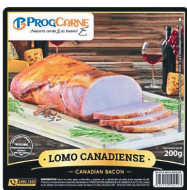
Lomo de Cerdo Ahumado

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, 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.



Extremeno

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

✓ Pruébalo en desayunos y en las baleadas.



Mortadela

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

✓ Ideal para preparar en desayunos.



Copetín

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

✓ Ideal para la cena.

Nuevos Embutidos Guangolola



Jamón de Pierna de Cerdo

Un producto elaborado con carne de cerdo extraído en 100 por ciento de la pierna de Cerdo con un toque especiado aromático.



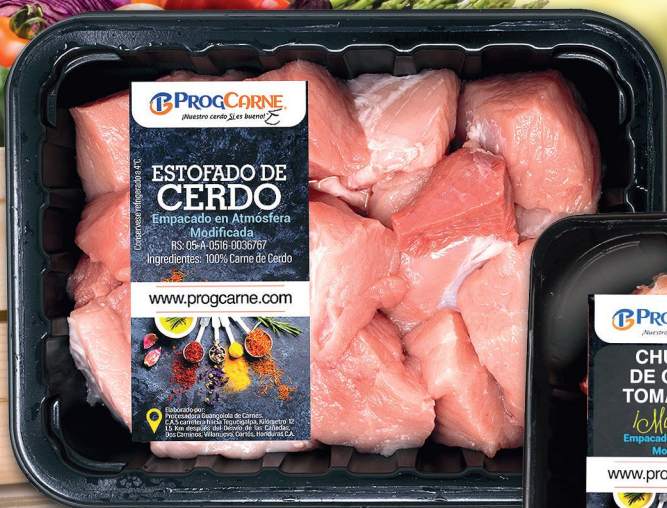
Jamón York

Jamón prensado hecho con 100% carne de cerdo cocido. Es uno de los embutidos más clásicos y consumidos en Honduras.



Chorizo Parrillero sabor Barbacoa

Este chorizo combina lo picantito con el sabor barbacoa. Es un mix de carne de cerdo con tocino, ahora disponible en presentación de 480 gramos.



ProCARNE

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

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

Procarne


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 un 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 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.

Congelados



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.



Extremoño

Delicioso extremoño 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.



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.

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

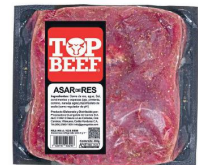
Tajo de res molido, posee un 20% de grasa y es ideal para tortas para hamburguesa, en salsas, guisos y con pastas.



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 salpicon. 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.



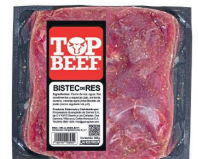
Tajo Molido de Res Premium

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 de grasa 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.



Patas 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
 **PROGCARNE**
delivery
delivery.progcarne.com



PROGCARNE

Progcarne





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

