

DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE



# Ficha Técnica



## Carne al Pastor

**CARNE DE CERDO COCINADA , LISTA PARA SERVIR**  
solo descongele, caliente y sirva.  
La carne se encuentra totalmente cocinada

### Ingredientes

- Carne de Cerdo
- Chile Guajillo
- Chile ancho
- Clavo
- Tomillo
- Orégano
- Pimienta
- Canela
- Comino
- Laurel
- Ajo
- Gengibre
- Vinagre
- Piña en trozo
- Cebolla

### Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Fecha de caducidad 7 meses posteriores a la fecha de empaque, MANTENIÉNDOLO EN CONGELACIÓN
3. Una vez abierto el producto consumir en su totalidad en los próximos 5 días
4. Una vez que reciba el producto y que no lo vaya a consumir, conservarlo en congelación
5. Carne cocinada y lista para servir

### Recetas

#### TACOS AL PASTOR

1. Tortillas de Maiz hechas a mano o de máquina
2. Cebolla y cilantro finamente picado
3. Pastor marca Pork Shop®
4. Salsa verde o roja

#### GRINGAS

1. Tortillas de harina
2. Queso derretido
3. Pastor marca Pork Shop®
4. Salsa verde o roja
5. Cebolla y cilantro finamente picado

#### COMPLEMENTOS

1. Sobre chilaquiles
2. En sopes o tlacoyos

### Cómo descongelar el producto

#### A. TEMPERATURA AMBIENTE

Colocar el producto en el empaque original a temperatura ambiente en un recipiente con poca agua FRIA, una vez descongelado, caliente de acuerdo a las especificaciones.

#### B. REFRIGERACION

Colocar el producto un día antes en refrigeración en su empaque original, una vez descongelado calentar de acuerdo a las especificaciones sugeridas.

#### C. MICROONDAS

Colocar el producto en su empaque original en microondas en la tecla "descongelar" y seguir las instrucciones de su microondas



## Sugerencias para calentar



PORKLUNCH

### SUGERIDA

1. Una vez descongelado, abrir el paquete y colocar el producto en el sartén.
2. A fuego medio revolver la carne para calentar de forma homogénea y evitar que el producto se pegue al sartén.
3. Con la pala que se está revolviendo, desmenuzar la carne si así lo desea y bajar el fuego revisando la consistencia, mientras mas temperatura, el marinado se condensa y la carne quedará mas seca.
4. Sirva y acompañe con verdura fresca

### Nota importante

Si usted opta por calentar el producto en el horno de microondas la carne quedará con mas caldo debido a que el microondas no logra espesar la salsa como el fuego convencional.



Sartén



Microondas



Baño María

1. Descongele
2. Vacíe el contenido en una sartén antiadherente, y caliente a fuego bajo, moviendo la Cochinita Pibil Pork Shop® para evitar que se pegue, si es necesario puede agregar un poco de agua
3. Sirva

1. Descongele
2. Coloque el paquete cerrado en un recipiente con agua muy caliente
3. Déjelo reposar hasta alcanzar la temperatura deseada y sirva