

ASA • SIRVE



Ficha Técnica



Bombachas *Hamburguesas con tocino*

CARNE DE CERDO MARINADA, LISTA PARA ASAR
Peso aproximado por Bombacha 200g
Peso total del paquete 1 k



Ingredientes

- Carne de Cerdo
- Pan molido
- Cebolla
- Perejil
- Tocino
- Durazno (según temporada)
- Piña (según temporada)
- Mango (según temporada)
- Especias

*Peso aproximado por bombacha 200 gms

Acompaña con

1. Bollos artesanales
2. Queso derretido
Manchego
Queso amarillo
Queso Gouda
3. Salsa BBQ marca Pork Shop

COMPLEMENTOS

1. Papas a la francesa
2. Papas gajo
2. Puré de Papa
3. Cebollas caramelizadas
4. Chilitos toreados
5. Ensalada verde
6. Arúgula
6. Jitomate
7. Pepinillos y pepino asado

Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Fecha de caducidad 8 meses posteriores a la fecha de empaque
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, consérvelo en congelación
5. Carne cruda, sazonada, lista para asar o cocinar

Cómo descongelar el producto

1. **TEMPERATURA AMBIENTE**
Colocar el producto en el empaque original a temperatura ambiente antes de asarlos, se recomienda asar la carne un poco congelada para mantener la consistencia
2. **REFRIGERACION**
Colocar el producto un día antes en refrigeración en su empaque original, una vez descongelado asar de acuerdo a las especificaciones sugeridas.

Sugerencias para cocinar



PORKLUNCH

SUGERIDA

1. Descongele de acuerdo a las indicaciones sugeridas, pre calentar un sartén antihaderente hasta alcanzar una temperatura media. Añadir aceite en aerosol y colocar las bombachas una a una aplanándolas con la espátula para asegurar una mejor cocción o ajustar el tamaño de la carne a sus bollos.

2. Freír las bombachas por ambos lados dejando que el tocino se tueste un poco y posteriormente tapan las bombachas en el mismo sartén, **bajando la flama**, de 8 a 10 minutos o hasta alcanzar el término deseado, esto para ayudar a que la carne alcance una cocción uniforme.

3. Sirva y acompañe con las guarniciones de su preferencia.



Sartén



Asador

1. Descongele de acuerdo a las indicaciones sugeridas, pre calentar el asador a temperatura BAJA y añadir suficiente aceite en spray para evitar que la carne se pegue a la parrilla, colocar las bombachas con separación y freirlas 2 minutos por lado dejando que el tocino se tueste un poco, si lo cree necesario, aplane cada bombacha con la espátula para asegurar una mejor cocción o ajustar el tamaño de la carne a sus bollos.

2. Baje la tapa de su asador o tape las bombachas, de 8 a 10 minutos o hasta alcanzar el término deseado, esto para ayudar a que la carne alcance una cocción uniforme. **Trate de mantener una temperatura baja en su asador para lograr la cocción total de la carne sin quemar el tocino.**

3. Sirva y acompañe con las guarniciones de su preferencia.