

DESCONGELA • COCINA • SIRVE



# Ficha Técnica



## Lomo / Pierna

Salsa ciruela o Zarzamora chipotle

**CARNE DE CERDO COCINADA Y MARINADA , LISTA PARA SERVIR**

La carne se encuentra pre-cocida requiere terminar su cocción al horno para darle el término deseado

### Ingredientes

- Lomo de Cerdo
- Romero
- Ajo
- Tomillo
- Cebolla
- Sal

### SALSA

- Ciruela pasa natural
- Mantequilla
- Benzoato de sodio

### 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, consérvelo en congelación
5. Carne pre-cocida, para terminar en horno convencional

### Acompaña con

#### PURÉ DE PAPA

- 4 Papas blancas
- 250 g Leche
- 5 cditas Margarita
- Sal y pimienta al gusto

#### PREPARACION

1. Cocer las papas en agua hasta que al introducir un tenedor entre y salga suavemente y limpio, se pueden pelar o no las papas
2. Colocar leche y mantequilla en una olla hasta integrarlas y agregar las papas cocidas y con un tenedor deshacer las papas hasta obtener la consistencia deseada
3. Salpimentar al gusto y servir caliente

### Cómo descongelar el producto

#### 1. REFRIGERACION

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

#### 2. TEMPERATURA AMBIENTE

Colocar el producto en el empaque original en un recipiente con poca agua FRIA, hasta alcanzar el descongelamiento total del producto y calentar de acuerdo a las especificaciones.

## Sugerencias para calentar



PORKLUNCH

### SUGERIDA



**Horno Convencional**

1. Descongele de acuerdo a los métodos sugeridos en la ficha
2. Coloque el contenido en una charola y si así lo desea rebane la Pierna o Lomo del grosor deseado
3. Precalentar el horno a 150 grados por 15 minutos e introducir al horno por aproximadamente 8 a 10 minutos, ésto dependerá del tipo de horno que tenga en casa (sugerimos para calentar la PIERNA debido a que el horno tiende a secarla, rociar con jugo de manzana o naranja o simplemente con agua, si así lo desea) una vez alcanzada la temperatura deseada, sirva.

1. Descongele de acuerdo a las sugerencias
2. Rebane la pierna o lomo y caliente a temperatura media por 8 minutos o hasta alcanzar la temperatura deseada.
3. Sirva

Para la salsa,

A) Microondas: Retirare el contenido de su empaque original, y coloque en un recipiente de vidrio, caliente a temperatura media por 4 minutos dependiendo su horno o hasta alcanzar la temperatura deseada.

B) Baño María: Colocar la salsa en su empaque original en un recipiente con agua muy caliente hasta alcanzar la temperatura deseada.

Para servir: puede colocar la salsa en un bowl en mesa para servir de forma individual o vaciarla sobre la pierna o lomo.