

DESCONGELA • COCINA • DISFRUTA



Ficha Técnica



Carne Molida

preparada para pastel de carne,
picadillo, albóndigas, hamburguesas

CARNE DE CERDO MARINADA, LISTA PARA PREPARAR
SOLO DESCONGELE Y COCINE



Ingredientes

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

Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Fecha de caducidad 7 meses posterior a la fecha de empaque, SIEMPRE 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 cruda, sazonada, lista para asar o cocinar

NOTA IMPORTANTE: La consistencia de la carne de cerdo es menos firme que la carne de res, la Carne Molida Pork Shop® no contiene conservadores ni ningún otro ingrediente que no se encuentre sugerido en la etiqueta.

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
3. Cebollas caramelizadas
4. Chilitos toreados
5. Ensalada verde
6. Arúgula
6. Jitomate
7. Pepinillos y pepino asado

Cómo descongelar el producto

A. TEMPERATURA AMBIENTE, tiempo aproximado 20 minutos. Colocar el producto en el empaque original en un recipiente con agua FRIA hasta alcanzar el descongelamiento total del producto y calentar de acuerdo a las especificaciones.

B. REFRIGERACION *sugerida 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 función "descongelar" y seguir las instrucciones de su microondas.

Sugerencias para cocinar platillos ricos y sanos en 10 minutos



PORKLUNCH

SUGERIDA

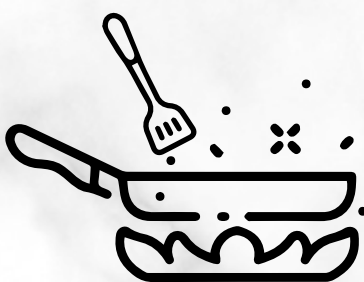
Descongelar la carne de acuerdo a las indicaciones sugeridas, precalentar un sartén antiadherente hasta alcanzar una temperatura media/baja. Añadir un poco de aceite en aerosol y colocar la carne dependiendo el guiso:

PICADILLO -.- Agregar al sartén la Carne Molida Pork Shop®, si lo desea puede agregar Salsa Inglesa, con la espátula revolver la carne hasta cocinar totalmente, al gusto, puede integrar carne de res en una proporción 50/50 para combinar sabores.

ALBÓNDIGAS -.- Colocar la Carne Molida Pork Shop® en un bowl y agregar huevo y pan molido al gusto, formar las albóndigas del tamaño deseado y freirlas. Posteriormente agregar a la salsa de su agrado para terminar la cocción y servir.

HAMBURGUESAS -.- Colocar la Carne Molida Pork Shop® en un bowl agregando huevo y pan molido al gusto, formar las hamburguesas del grosor y tamaño deseado, reservar. Precalentar un sartén antiadherente a una temperatura media/baja, si lo desea agregar poco aceite en aerosol y freir las hamburguesas por ambos lados, posteriormente taparlas para asegurar la cocción total de la carne de 8 a 10 minutos o hasta alcanzar el término deseado, servir acompañado de pan, bollos, ensalada y condimentos típicos para aderezar hamburguesas.

NOTA: También puede manejar la carne natural, cuidando la consistencia en el sartén y si lo desea también puede combinar la carne con res en proporción 50/50 para darle mayor consistencia.



Sartén



Asador

Descongelar la carne de acuerdo a las indicaciones sugeridas, precalentar el asador hasta alcanzar una temperatura media/baja. Añadir suficiente aceite en aerosol y colocar la carne,

HAMBURGUESAS -.- Colocar la Carne Molida Pork Shop® en un bowl agregando huevo y pan molido al gusto (sugerido), formar las hamburguesas del grosor y tamaño deseado, reservar. Asegurarse que las parrilla SE CONSERVE A UNA TEMPERATURA MEDIA-BAJA, ya que la carne se puede pegar a las parrillas deshaciéndolas, freir las hamburguesas por ambos lados y tapar la carne de 8 a 10 minutos o hasta alcanzar la cocción deseada, teniendo cuidado al voltearlas, servir acompañado de pan, bollos, ensalada y condimentos típicos para aderezar hamburguesas.

TIPS:

1. Si lo desea puede combinar la carne Molida Pork Shop® con carne molida de res en proporción 50/50 para darle mayor consistencia.
2. Puede agregar Tocino Pork Shop® en los bordes para darle más sabor a la carne y darle consistencia a la carne de cerdo natural.
3. Puede complementar con Salsa Carolina Gold® de Pork Shop® para elevar el sabor de la carne de cerdo