

DESCONGELA • CALIENTA • SIRVE



Ficha Técnica



Chamorro Huérfano

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



Ingredientes

- Carne de Cerdo
- Jugo de naranja
- Vinagre
- Cebolla
- Aceite vegetal de cánoa
- Ashiote
- Ajo
- Sal
- Comino
- Especias

*Peso aproximado por pieza chamorro 1kg

Recetas

1. Tortillas de maiz
2. Cebollita morada desflemada
3. Salsa habanero roja o verde
4. Aguacate

Características del producto

1. Empacado al alto vacío
2. Congelado a -10 grados
3. 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 cocinada con altos estándares de sanidad, sazonada, lista para consumir.

Cómo descongelar el producto

A. TEMPERATURA AMBIENTE, tiempo de descongelamiento 20 minutos.

B. Colocar el producto en el empaque original dentro de un recipiente con agua FRÍA, hasta alcanzar el descongelamiento total del producto, una vez descongelado, calentar de acuerdo a las especificaciones sugeridas

C. REFRIGERACION, proceso de descongelamiento natural.

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

Sugerencias para calentar



PORKLUNCH

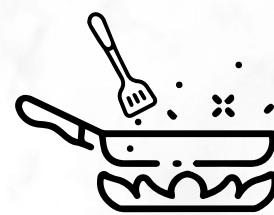


Horno Convencional

HORNO CONVENCIONAL SUGERIDA 🔥🔥

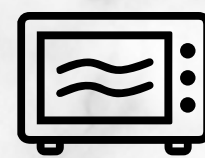
1. Descongelar el **CHAMORRO HUÉRFANO** de acuerdo a las indicaciones sugeridas, pre calentar el horno a 150 grados y colocar el CHAMORRO dentro de un refractario y verter **MEDIA TAZA DE AGUA** sobre la carne (tip sugerido). Calentar la carne a 150 grados por 40 minutos o hasta alcanzar la temperatura deseada. Bañarlo con la salsa Pibil antes de servir.
2. Acompañe con las guarniciones de su preferencia.

TIP. Para aprovechar todo el marinado del empaque, puede colocar media taza agua (necesaria para calentar el chamorro) en la bolsa del empaque original, agitar y verterlo sobre la carne antes de introducirlo al horno.



Sartén

1. Descongelar el CHAMORRO HUÉRFANO de acuerdo a las indicaciones sugeridas, colocar el CHAMORRO en el sartén y verter **MEDIA TAZA DE AGUA** (tip sugerido), sobre la carne. Calentar la carne a fuego medio-bajo por 20 minutos y taparlo de preferencia hasta alcanzar la temperatura deseada, revisando el guiso para que no se pegue al sartén. Bañarlo con la salsa Pibil mientras se esté calentando y antes de servir.



Horno de Microondas

1. Descongelar el CHAMORRO HUÉRFANO de acuerdo a las indicaciones sugeridas, colocar el CHAMORRO sobre un refractario y verter **MEDIA TAZA DE AGUA** (tip sugerido), sobre la carne. Calentar a temperatura media de 8 a 10 minutos y taparlo de preferencia, hasta alcanzar la temperatura deseada. Bañarlo con la salsa Pibil antes de servir.
2. Acompañe con las guarniciones de su preferencia.