

ASA • SIRVE



Ficha Técnica



Mini Bombachas

Mini hamburguesas con tocino

CARNE DE CERDO MARINADA, LISTA PARA ASAR
Peso aproximado por mini-bombacha 45g
Peso total del paquete 1 kg



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

Características

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

Acompaña con:

1. Mini bollos artesanales Pork Shop®
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

Cómo descongelar

1. TEMPERATURA AMBIENTE
Colocar el producto en el empaque original a temperatura ambiente en un recipiente con poca agua FRIA, 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



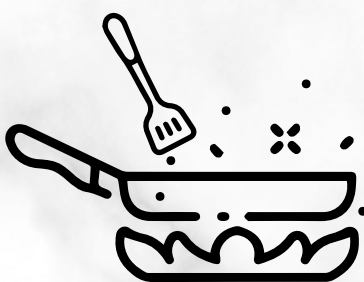
PORKLUNCH

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.