

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DIAS
ANAPOR

presenta:

ESPECIAL DE SÁNDWICHES CON SABOR Y ALEGRÍA

EDICIÓN

6ta



@ELSABORDELAALEGRIA.PA





ÍNDICE

- 1- TAQUITO DE FAJITAS DE CERDO EN HOJAS DE LECHUGA
- 2- MONTECRISTO CON JAMÓN COCIDO, BACON Y GUAYABA
- 3- MINI SÁNCWICH DE PIERNA DE CERDO EN PAN KETO
- 4- PITA PORK POCKET
- 5- SÁNDWICH DE COSTILLA Y GUACAMOLE
- 6- CHORIPÁN SANTEÑO CON SALSA CRIOLLA
- 7- TAQUITOS DE CERDO EN TORTILLAS DE MAÍZ

TAQUITO DE FAJITAS DE CERDO EN HOJA DE LECHUGA

INGREDIENTES

8 HOJAS DE LECHUGA
½ KILO DE CARNE DE CERDO EN FAJITAS, O MOLIDA.
1 CEBOLLA BLANCA PICADA
3 DIENTES DE AJO
JUGO DE 2 LIMONES
1 CDA. DE SALSA DE SOYA BAJA EN SODIO
1 CDA. DE VINAGRE BLANCO
2 CDAS. DE ACEITE DE OLIVA
SAL Y PIMIENTA
PEREJIL FRESCO AL GUSTO
2 TOMATES PERITA PICADOS
½ AGUACATE
½ UNIDAD DE MANGO
1 CDTA DE RASPADURA MOLIDA O MIEL

PREPARACIÓN

1. EN UNA SARTÉN CALIENTE COLOCAR UN POCO DE ACEITE Y AGREGAR LA MITAD DE LA CEBOLLA PICADA, EL DIENTE DE AJO, AÑADA UN POCO DE SAL, 1 CDTA. DE RASPADURA OPCIONAL, COCINAR DURANTE CINCO MINUTOS.
2. AÑADIR LA CARNE DE CERDO Y MEZCLAR. SAZONAR CON EL JUGO DE UN LIMÓN, LA SALSA DE SOYA, EL VINAGRE Y UN POCO DE PIMIENTA NEGRA. DEJE COCINAR HASTA QUE SE HAYA EVAPORADO TODO EL LÍQUIDO. RESERVAR.
3. PARA EL PICO DE GALLO CON MAGO: MEZCLE TOMATE PICADO, CEBOLLA PICADA, PEREJIL PICADO, MANGO PICADO, AGREGAR VINAGRE BLANCO, SAL Y PIMIENTA AL GUSTO
4. COLOQUE LAS HOJAS DE LECHUGA LAVADAS Y SECAS SOBRE UN PLATO Y RELLENALAS CON LA CARNE Y DECORE CON PICO DE GALLO Y 1 REB DE AGUACATE ENCIMA.



PORCIONES
4



CALORÍAS
290



CARBOHIDRATOS
10 gramos



PROTEÍNA
28 gramos



GRASAS
15 gramos

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DÍAS
ANAPOR

First Choice®
EXPORT QUALITY BEEF

CASA
IBÉRICA
Premium
Quality

USSEC
U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

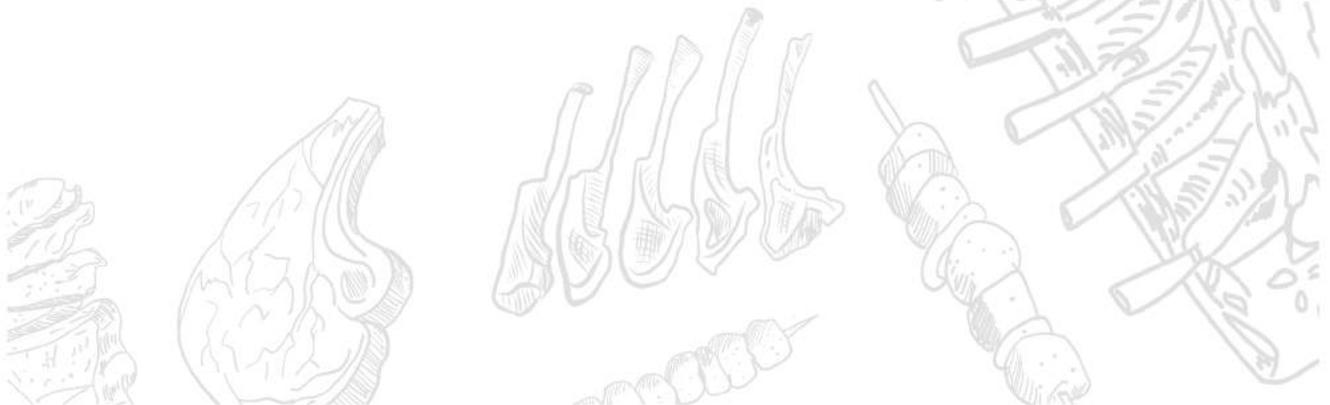
US SOY
Delivers Solutions

NUTRITIPS

PRESENTADO POR:

EL **SABOR**
DE LA **ALEGRÍA**
CARNE DE CERDO
PARA **TODOS LOS DÍAS**
ANAPOR

CONSERVA ADECUADAMENTE TU CARNE DE CERDO FRESCA PARA QUE DISFRUTES DE TODO SU SABOR Y NUTRICIÓN, RECUERDA QUE PUEDE PERMANECER EN LA NEVERA HASTA POR 5 DÍAS Y CONGELADA HASTA POR 3 O 4 MESES DESPUÉS DE SU COMPRA; AL DESCONGELARLA, PÁSALA A LA NEVERA.





Elige productos First Choice.
El ingrediente secreto para
compartir.



MONTECRISTO CON JAMÓN COCIDO, BACON Y GUAYABA

INGREDIENTES

- 3 REBANADAS DE PAN
- 3 REBANADAS DE QUESO
- 4 REBANADAS DE JAMÓN COCIDO DE CERDO FIRST CHOICE
- 2 LONJAS DE BACON PREVIAMENTE COCIDAS
- 1 HUEVO
- ¼ TZ. DE LECHE
- 1 CDTA. DE MANTEQUILLA
- SAL Y PIMIENTA
- NUEZ MOSCADA
- 1 CDTA. MAYONESA
- 1 CDTA. DE MERMELADA DE GUAYABA

PREPARACIÓN

1-EN UN PLATO SEMI HONDO, COLOCAR EL HUEVO, LA NUEZ MOSCADA, SAL Y PIMIENTA, LECHE Y BATIMOS TODO, RESERVAR.

2-TOMAMOS LAS 3 REBANADAS DE PAN, UNTAMOS CON MAYONESA Y LA REBANADA QUE VA EN EL MEDIO CON MERMELADA DE GUAYABA, LE COLOCAMOS 1 QUESO A CADA REBANADA, LOS TROZOS DE BACON Y EL JAMÓN TAMBIÉN, ARMAR COMO UN SÁNDWICH PROCURAR QUE QUEDE BIEN COMPACTO Y CENTRADO TODO, PARA LUEGO PASARLO POR LA MEZCLA DE HUEVO POR AMBOS LADOS Y LOS BORDES HASTA QUE QUEDE BIEN IMPREGNADO.

3-EN UN SARTÉN CALIENTE, AGREGUE LA MANTEQUILLA Y COLOQUE EL PAN HASTA DORAR CADA LADO.
SIRVA Y DISFRUTE.



PORCIONES

1



CALORÍAS

520



CARBOHIDRATOS

48 gramos



PROTEÍNA

28 gramos



GRASAS

24 gramos

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DIAS
ANAPOR



USSEC
U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

US SOY
Delivers Solutions

MINI SÁNDWICH DE PIERNA DE CERDO EN PAN KETO

INGREDIENTES

PARA EL PAN KETO (1 PORCIÓN)

- 1 HUEVO ENTERO
- 1/3 TZ. DE HARINA DE ALMENDRAS
- 1/4 CDTA. DE POLVO DE HORNEAR
- 1 CDA. DE ACEITE DE AGUACATE O DE COCO
- SALPIMENTAR
- 1 PIZCA DE ROMERO U ORÉGANO OPCIONAL
- 1 CDTA. DE RASPADURA MOLIDA O

PREPARACIÓN

1- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y COLOCAR EN UN MOLDE DE SILICÓN PEQUEÑO O UN POSILLO DE PORCELANA (QUE DE SU FORMA REDONDA), COLOCAR EN EL MICROONDAS POR 2 MINUTOS.

2- CUANDO ESTÉ LISTO DEJE REPOSAR UNOS MINUTOS Y REBANE POR MITAD.

ARMA EL EMPAREDADO UTILIZANDO:

- 1 A 2 REBANADAS DE JAMÓN DE PIERNA
- QUESO MOZZARELLA
- LECHUGA Y TOMATE
- MANTEQUILLA DE AJO

2-COLOQUE LA MANTEQUILLA EN EL PAN Y ARME CON UNA CAPA DE JAMÓN DE PIERNA, LECHUGA Y TOMATE.



PORCIONES

1



CALORÍAS

470



CARBOHIDRATOS

3 gramos



PROTEÍNA

24 gramos



GRASAS

40 gramos

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DÍAS
ANAPOR



USSEC
U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

SOY
Delivers Solutions



¡El **tocino** más crujiente para tus emparedados!

NUTRITIPS

PRESENTADO POR:



PARA ACOMPAÑAR TUS COMIDAS CON CARNE DE CERDO NACIONAL, YA SEA PARA EL DESAYUNO, ALMUERZO O CENA; TE RECOMENDAMOS ELEGIR BEBIDAS REDUCIDAS EN AZÚCAR AÑADIDA, POR EJEMPLO: LICUADOS O JUGOS DE FRUTAS NATURALES COMO LIMONADAS, AGUA CON GAS, TE Y CAFÉ. SI REQUIERES ENDULZAR DE UNA FORMA MÁS SALUDABLE, OPTA POR ENDULZANTES NATURALES SIN CALORÍAS A BASE DE ESTEVIA O FRUTA DE MONJE, MIEL O AZÚCAR DE COCO.

PITA PORK POCKET

INGREDIENTES

1 PAQUETE DE PULLED PORK CASA IBÉRICA
1 CDA. DE ACEITE DE OLIVA
½ CEBOLLA MORADA
2 CDTAS. DE AJO EN POLVO
2 CDAS. DE CILANTRO (PARA DECORAR)
2/3 TAZA DE PIÑA FRESCA EN CUBITOS
PIMIENTA Y SAL
2 CDAS. DE SALSAS BARBACOA (OPCIONAL) O MIEL DE CAÑA
OPCIONAL CHILE FLAKES (PIZCA)
1 ½ TZ. DE REPOLLO MORADO RALLADO
1 ½ TZ. DE ZANAHORIA RALLADA
½ LIMÓN
3 CDAS. DE MAYONESA LIGERA
1 SOBRE DE ESTEVIA OPCIONAL
2 CDAS. DE LECHE DESCREMADA

PREPARACIÓN

1-COLOCAR EN UNA CACEROLA CALIENTE EL ACEITE Y LUEGO AGREGAR LA CEBOLLA MORADA PICADA, EL PULLED PORK CASA IBÉRICA, PREVIAMENTE DESCONGELADO, EL AJO EN POLVO, LA PIMIENTA Y LAS HOJUELAS DE AJÍ PICANTE, UN TOQUE DE SAL OPCIONAL, AGREGUE ½ TZ. DE AGUA, COCINE UNOS MINUTOS Y AGREGUE LA PIÑA Y LA SALSAS BARBACOA. COCINE A FUEGO BAJO HASTA QUE SE SEQUEN LOS JUGOS.

2-APARTE, PREPARE LA ZANAHORIA Y EL REPOLLO RALLADO CON LA MAYONESA, AGREGUE SAL Y PIMIENTA, LIMÓN, LAS CUCHARADAS DE LECHE Y OPCIONAL EL SOBRE DE ESTEVIA.

3-PARTA EL PAN PITA INTEGRAL POR MITAD Y ABRA PARA ARMAR LOS POCKETS, RELLENE PRIMERO CON EL PULLED PORK, LUEGO COLOQUE EL REPOLLO Y DECORE CON CILANTRO FRESCO.



PORCIONES

1



CALORÍAS

270



CARBOHIDRATOS

26.6 gramos



PROTEÍNA

19 gramos



GRASAS

9 gramos

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DÍAS
ANAPOR



USSEC
U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

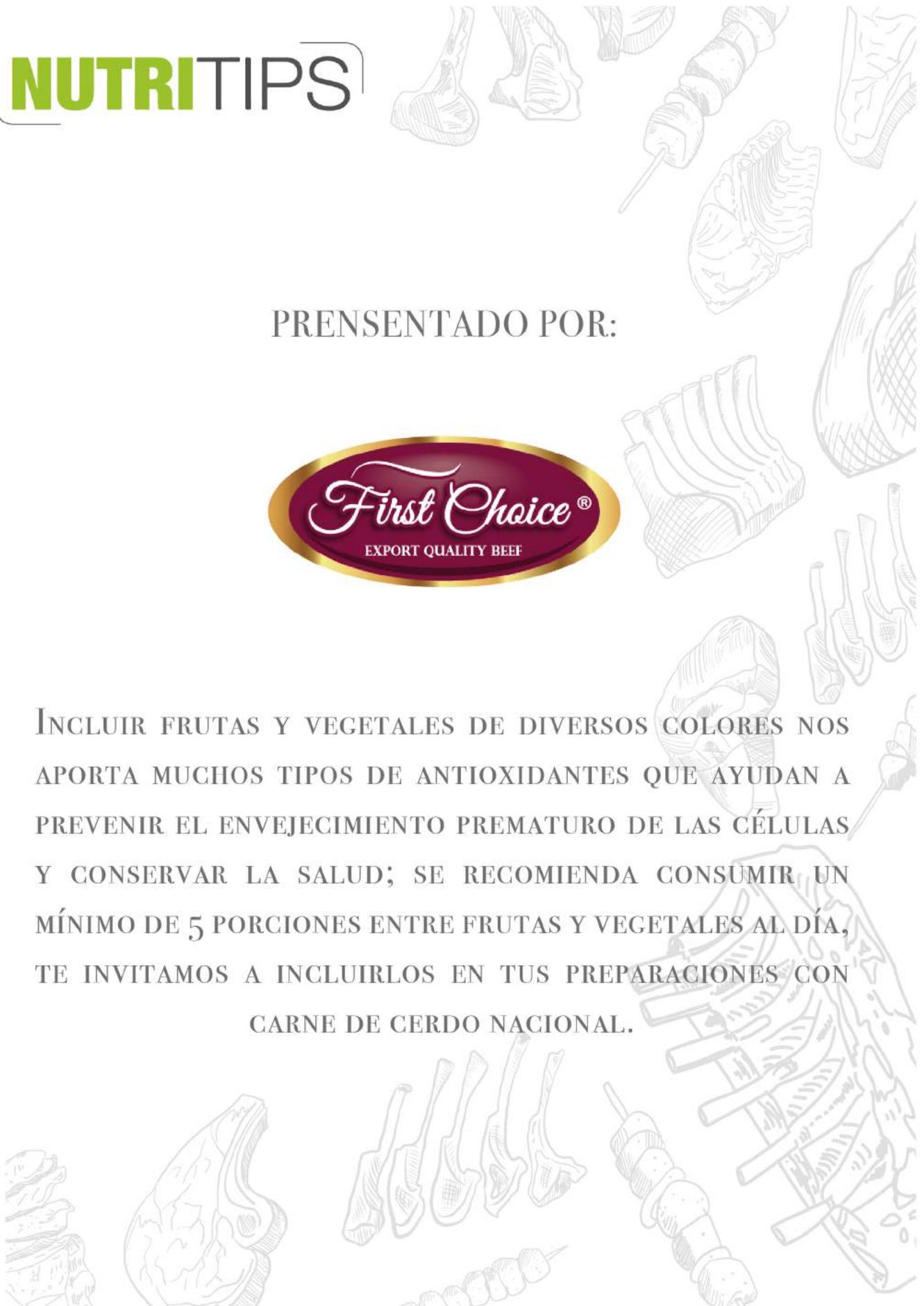
SOY
Delivers Solutions

NUTRITIPS

PRESENTADO POR:



INCLUIR FRUTAS Y VEGETALES DE DIVERSOS COLORES NOS APORTA MUCHOS TIPOS DE ANTIOXIDANTES QUE AYUDAN A PREVENIR EL ENVEJECIMIENTO PREMATURO DE LAS CÉLULAS Y CONSERVAR LA SALUD; SE RECOMIENDA CONSUMIR UN MÍNIMO DE 5 PORCIONES ENTRE FRUTAS Y VEGETALES AL DÍA, TE INVITAMOS A INCLUIRLOS EN TUS PREPARACIONES CON CARNE DE CERDO NACIONAL.



Auténtico sabor interiorano



**Chorizo Tipo
SANTEÑO**

Imagen de referencia
Ingredientes: Carne de cerdo, tocino de cerdo, agua, proteína de soya, almidón de yuca, ajo en polvo, cebolla puerro, sal refinada, sal de cura, cilantro, fosfato y eritorbato.
Alérgenos: contiene soya, trigo y sulfitos.

Energía	Grasas Totales	Grasas Saturadas	Coleseterol	Sodio
252 kcal	19.8g	6.5g	81mg	2270mg
	30.5% DV	12.5% DV	27% DV	91% DV



Peso Neto / Net Weight: **454 g**

Elaborado por / Produced by Arce Avícola División Embalados • Juan Díaz
Calle José Agustín Arango • Tels: (+507) 220-1634, (+507) 266-8753
ventas@arceavicola.com, ventas02@arceavicola.com • Zona 9, Panamá,
República de Panamá • HECHO EN PANAMA / MADE IN PANAMA

MANTÉNGASE REFRIGERADO ENTRE 0°C Y 4°C
KEEP REFRIGERATED BETWEEN 0°C AND 4°C



VÁLIDO PARA PEDIDOS A TRAVÉS DE WWW.PRODUCTOSDELDIA.COM

Y LA LÍNEA DE WHATSAPP 6327-0587



SÁNDWICH DE COSTILLA Y GUACAMOLE

INGREDIENTES

- 1 KG. DE COSTILLA DE CERDO NACIONAL REBANADA
- PAPRIKA
- SAL Y PIMIENTA
- ACEITE DE OLIVA
- 1 CDA. A 2 CDAS. DE SALSA DE SOYA BAJA EN SODIO (PUEDE REEMPLAZAR POR AMINO LIQUID)
- 1 AGUACATE
- 8 DIENTES DE AJO
- 2 CEBOLLAS MORADAS PEQUEÑAS
- ½ PIMENTÓN ROJO
- 1 CDA. DE VINAGRE
- 1 LIMÓN
- 1 TOMATE PERITA PARA EL GUACAMOLE
- CILANTRO AL GUSTO
- 6 PIEZAS DE PAN BAGUETTE (APROX. 100 GRAMOS)

PREPARACIÓN

1- SAZONE LA COSTILLA CON SAL, PIMIENTA, PAPRIKA, AJO EN POLVO. LICÚE 1 CEBOLLA MORADA, EL PIMENTÓN, 4 DIENTES DE AJO Y LA SALSA DE SOYA; AGRÉGUelo A LAS COSTILLAS ENCIMA Y DEJE REPOSAR EN LA NEVERA POR 1 HORA. POSTERIOR, EN UNA CACEROLA CALIENTE, AGREGUE UN POCO DE ACEITE DE OLIVA Y COLOQUE LOS TROZOS DE COSTILLAS, DÉJELOS DORAR POR AMBOS LADOS, Y LUEGO COLOQUE 3 CDAS. DE SALSA BARBA-COA DE SU PREFERENCIA, UN POCO DE AGUA Y DEJE COCINAR A FUEGO MEDIO POR UN TIEMPO PROLONGADO SEGÚN EL GROSOR DE SU COSTILLA.

2- PREPARE EL GUACAMOLE MAJANDO EL AGUACATE Y AGREGUE LA CEBOLLA PICADA, EL JUGO DE UN LIMÓN, AJO PICADO, TOMATE PERITA PICADO Y CILANTRO FRESCO.

3- CUANDO LAS COSTILLAS ESTÉN LISTAS, DESPRENDA Y PROCEDA A TROCEAR LA CARNE DE CERDO. PREPARE EL EMPAREDADO: COLOCAR EN EL PAN BAGUETTE UN TOQUE DE MANTEQUILLA DE AJO, COLOQUE LA CARNE DE CERDO Y ENCIMA EL GUACAMOLE FRESCO.



PORCIONES

6



CALORÍAS

580



CARBOHIDRATOS

54 gramos



PROTEÍNA

54 gramos



GRASAS

27 gramos



PRUEBA UNA BEBIDA MÁS LIGERA



RICO SABOR

Las bebidas hechas con soya,
tienen un rico sabor y le caen
bien a tu organismo.

CHORIPÁN SANTEÑO CON SALSA CRIOLLA

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

3 TOMATES PERITA
1 CEBOLLA AMARILLA O MORADA
½ PIMENTÓN ROJO
½ PIMENTÓN VERDE O TAJÍ
2 CDAS. DE VINAGRE BLANCO
SAL Y PIMIENTA
1/3 TZ. DE ACEITE
JUGO DE ½ LIMÓN

INGREDIENTES PARA EL CHORIPÁN

5 PANES ESTILO BAGUETTE O PARA HOT DOG. (60 GRS. APROXIMADAMENTE)
1 PAQUETE DE CHORIZOS SANTEÑO CASA IBÉRICA

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

PARA LA SALSA, MEZCLE TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOWL Y RESERVE.

COCINE LOS CHORIZOS EN UN SARTEN O EN LA PARRILLA. UNA VEZ LISTOS, ARME SU CHORIPÁN, COLOQUE EN SU PAN MANTEQUILLA DE AJO (OPCIONAL), AGREGUE EL CHORIZO Y ENCIMA COLOQUE LA SALSA CRIOLLA.



PORCIONES

5



CALORÍAS

420



CARBOHIDRATOS

35



PROTEÍNA

21 gramos



GRASAS

21 gramos

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DÍAS
ANAPOR



USSEC
U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

US SOY
Delivers Solutions

NUTRITIPS

PRESENTADO POR:

EL **SABOR**
DE LA **ALEGRÍA**
CARNE DE CERDO
PARA **TODOS LOS DÍAS**
ANAPOR

CONSUMIR PROTEÍNAS, COMO LA QUE NOS BRINDA LA CARNE DE CERDO NACIONAL, EN TODAS LAS COMIDAS NOS ASEGURA OBTENER TODOS SUS BENEFICIOS PARA EL CUERPO COMO LA FORMACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS MÚSCULOS, CONTRIBUCIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE ANTICUERPOS Y ENZIMAS DIGESTIVAS Y PARA PRODUCIR HEMOGLOBINA.





¡Los chorizos favoritos
para tus recetas!

TAQUITOS DE CERDO EN TORTILLA DE MAÍZ

INGREDIENTES

- 2 PIEZAS DE CHULETA DE CERDO PICADAS
- 1 LATA PEQUEÑA DE FRIJOLeros ROJOS O NEGROS
- ½ CEBOLLA
- 3 DIENTES DE AJO
- SAL Y PIMIENTA
- ½ CDTA. DE COMINO
- 1 AJÍ VERDE
- ½ LECHUGA PICADA FINAMENTE
- 1 CEBOLLA MORADA
- 3 LIMONES
- ½ TZ. DE VINAGRE BLANCO
- 1 CDTA. DE ACEITE DE OLIVA
- 1 CDTA. ORÉGANO
- 8 TORTILLAS DE MAÍZ PARA TACOS.

PREPARACIÓN

1-prepare las cebollas picando una entera en julianas, agregue en un posillo con vinagre, oregano, pimienta, limón, dejarlas reposar aparte.

2-Picar las dos chuleta en trocitos pequeños, colocar en una sartén a fuego medio, aceite de oliva, cebolla picada, los dientes de ajo picados, ají verde picado; agregue 1 tz. de frijoles rojos o negros previamente drenados, saltear, agregar pimienta, comino, incorporar los trozos de chuleta de cerdo nacional, saltear junto.

3.En las tortillas de maíz, sirva la carne de cerdo con los frijoles, agregue queso rallado encima, lechuga picada finamente y cebollas en vinagre, previamente escurridas.



PORCIONES

4 (2 taquitos)



CALORÍAS

360



CARBOHIDRATOS

48 gramos



PROTEÍNA

19 gramos



GRASAS

9.1 gramos

EL SABOR DE LA ALEGRÍA CARNE DE CERDO PARA TODOS LOS DIAS ANAPOR

First Choice® EXPORT QUALITY BEEF

CASA IBERICA US 30 Premium Quality

USSEC U.S. SOYBEAN EXPORT COUNCIL

US SOY Delivers Solutions

EDICIÓN

6ta

EL SABOR
DE LA ALEGRÍA
CARNE DE CERDO
PARA TODOS LOS DIAS
ANAPOR

ESPECIAL DE SÁNDWICHES CON SABOR Y ALEGRÍA



@ELSABORDELAALEGRIA.PA

