

RECOMENDACIONES PARA UN DELICIOSO ASADO

CHURRASCO

400 gr de delicioso corte de Chatas de Res, es un corte graso de gran sabor.

Para un jugoso churrasco, el término recomendado es 3/4, conservando su grasa para potencializar su sabor. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIPS PARA ASAR

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Azul	2 a 3 min.
Medio	3 a 4 min.
3/4	12 a 13 min.
Bien	15 a 16 min.
Asado	

PUNTA DE ANCA

400gr de delicioso corte de Punta de Anca de Res, es un corte graso de gran sabor.

Para una jugosa y suave Punta de Anca, el término recomendado es Medio. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIPS PARA ASAR

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Azul	2 a 3 min.
Medio	3 a 4 min.
3/4	12 a 13 min.
Bien	15 a 16 min.
Asado	

PUNTA DE ANCA

220 gr de delicioso corte de Punta de Anca de Res, es un corte graso de gran sabor.

Para una jugosa y suave Punta de Anca, el término recomendado es Medio. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIPS PARA ASAR

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Azul	2 a 3 min.
Medio	3 a 4 min.
3/4	6 min.
Bien	10 min.
Asado	

BABY BEEF

400gr de delicioso corte de Lomo de Res, es un corte magro y muy suave.

Para un jugoso Baby Beef, el término recomendado es 3/4. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIPS PARA ASAR

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Azul	3 a 4 min.
Medio	4 a 5 min.
3/4	11 min.
Bien	17 min.
Asado	



LOMO DE CERDO

TIPS PARA ASAR

350 gr de delicioso corte de Lomo de Cerdo, es un corte magro y suave.

Para un perfecto Lomo de Cerdo, el término recomendado es bien asado. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Bien Asado

11 min.

COSTILLA DE CERDO

TIPS PARA ASAR

450 gr de deliciosa Costilla de Cerdo, es un corte graso de gran sabor.

Para una perfecta Costilla de Cerdo, el término recomendado es bien asado. Para empezar a asar, cubre con aceite todos los lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Bien Asado

8 min.

PECHUGA DE POLLO

TIPS PARA ASAR

400 gr de delicioso corte de Pechuga de Pollo, es un corte magro y suave.

Para una jugosa y perfecta Pechuga de Pollo, el término recomendado es bien asado. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Bien Asado

14 min.

PECHUGA DE POLLO

TIPS PARA ASAR

220 gr de delicioso corte de Pechuga de Pollo, es un corte magro y suave.

Para una jugosa y perfecta Pechuga de Pollo, el término recomendado es bien asado. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO

Bien Asado

13 min.



HAMBURGUESA

TIPS PARA ASAR

220 gr de deliciosa Carne de Res, es un corte suave y de gran sabor.

Para una jugosa Hamburguesa de Carne de Res, el término recomendado es 3/4. Para empezar a asar, cubre con aceite ambos lados del corte, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO	Azul	2 a 3 min.
	Medio	3 a 4 min.
	3/4	6 min
	Bien Asado	10 min.

PINCHO DE POLLO

TIPS PARA ASAR

200 gr de deliciosos cortes de Pechuga de Pollo, es un corte magro y suave.

Para un jugoso y perfecto Pincho de Pollo, el término recomendado es bien asado. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados de los pinchos, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO	Bien Asado	11 min.
---------	------------	---------

PINCHO DE CARNE

TIPS PARA ASAR

200 gr de deliciosos cortes de Lomo de Res, es un corte magro y muy suave.

Para un jugoso Pincho de Carne de Res, el término recomendado es 3/4. Para empezar a asar retira la bolsa, cubre con aceite ambos lados de los pinchos, pon en la parrilla y rocía con sal parrillera y pimienta al gusto, voltea una sola vez en la mitad del tiempo según el término... y Disfruta!!!

TIEMPOS DE COCCIÓN

TÉRMINO	Azul	2 a 3 min.
	Medio	3 a 4 min.
	3/4	6 min
	Bien Asado	10 min.