

**Bachoco**<sup>®</sup>

*Cerdo*

RECETARIO

**ASÍ DE BUENO**



# || ÍNDICE ||

# Bachoco®

## Cerdo

### DESAYUNO



- 1 Burrito caminero de carne con chile
- 2 Sándwich de jamón york
- 3 Huevos rotos con tocino
- 4 Molletes de jamón de pierna
- 5 Sopes con chilorio

### COMIDA



- 6 Longaniza con nopales rancheros
- 7 Milanesa napolitana
- 8 Alambre de cecina enchilada
- 9 Salteado de tocino oriental
- 10 Torta de arrachera
- 11 Trozos de pierna con papa

### CENA



- 12 Chuleta en salsa de champiñones
- 13 Lomo ahumado rebanado en adobo de chipotle
- 14 Lomo canadiense en salsa de mostaza y miel
- 15 Mini hamburguesas de pulled pork
- 16 Tostadas de salpicón de cerdo

### PARRILLAS



- 17 Back ribs a la BBQ toreada
- 18 Diezmillo oriental al grill
- 19 Morrones rellenos de salchicha y queso provolone
- 20 Picaña a la mantequilla con ajo, romero y naranja
- 21 Pork belly con adobo de macha morita
- 22 Pork chop texas con salsa de queso
- 23 Portobellos asados al chori queso
- 24 Rib eye al chimichurri express
- 25 Riblets a la cerveza y papas
- 26 Salchiribs con salsa tatemada borracha

### REUNIONES



- 27 Chicharrón de papada con salsa de guacamole
- 28 Costilla adobada con puré rústico y elotes
- 29 Lomo de champiñón en salsa de hierbas finas y vegetales
- 30 Pasta fusilli con chistorra y champiñones
- 31 Pepito de lomo smoke and pepper

### FIESTAS



- 32 Tacos de chicharrón en salsa roja
- 33 Hamburguesa hawaiana pepper
- 34 Lomo mignon con salsa de manzana
- 35 Lomo pimienta naranja con papas al romero

### NAVIDEÑOS



- 36 Jamón navideño glaseado con naranja y chipotle
- 37 Lomo manzana canela con ensalada americana
- 38 Lomo relleno de piña con coditos al limón
- 39 Pierna de ciruela habanero con ensalada de cereza

### SABORES REGIONALES



- 40 Nachos con pastor
- 41 Chorisalsa
- 42 Costra de cochinita pibil

## ASÍ DE BUENO



# CERDO CON EQUILIBRIO.

TE AYUDA A EQUILIBRAR  
TU COLESTEROL.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**®

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo



**DESAYUNO**



**ASÍ DE BUENO**

–Selección Premium–  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

# BURRITO CAMINERO DE CARNE CON CHILE

## INGREDIENTES

- 500 g Carne con chile Bachoco®
- 1 pz Arúgula
- 1 pz Jitomate
- 1/2 pz Cebolla
- 2 pz Chile serrano
- 5 pz Tortilla burrera

## PREPARACIÓN

- 1 Calienta la carne con chile según las indicaciones del empaque.
- 2 Elabora una mezcla de jitomate, cebolla, arúgula y chile serrano.
- 3 Calienta las tortillas burreras.
- 4 Cada tortilla se rellena con la carne con chile y se integra con la mezcla anterior.
- 5 Dobra la tortilla, rellena para formar un burrito y envuelve la mitad del burrito con una hoja de aluminio.



PORCIONES



DESAYUNO



CERDO

-Selección Premium-  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## SÁNDWICH DE JAMÓN YORK

### INGREDIENTES

- 110 g Jamón York Bachoco<sup>®</sup>
- 100 g Queso gouda
- 1/2 pz Lechuga sangría
- 1 pz Jitomate
- 1/2 pz Cebolla
- 4 pz Chiles en vinagre
- 4 cda Mayonesa
- 8 pz Pan blanco de caja



### PREPARACIÓN

- 1 Separa las hojas de lechuga, seguido del jamón, jitomate, cebolla y chiles en vinagre.
- 2 Procedemos a abrir el pan de caja y en cada pieza untamos la mayonesa.
- 3 Una vez que tengamos todos los ingredientes, procede a juntarlos hasta formar tu sándwich.
- 4 Colócalo en una parrilla eléctrica o una sandwichera para que forme un color dorado.
- 5 Procede a servirlo en un plato y disfruta.

4

PORCIONES



DESAYUNO



CERDO

**Bachoco**

**Prácticos**



**ASÍ DE BUENO**

## HUEVOS ROTOS CON TOCINO

### INGREDIENTES

250 g Tocino ahumado Bachoco®

3 pz Papa blanca cortada en bastones

4 pz Huevo

1/2 cdtá Paprika

Al gusto Sal y pimienta

250 ml Aceite

### PREPARACIÓN

- 1** Corta las papas en bastones y sumerge en agua fría por 15 minutos, después escurrir muy bien y secar con una toalla seca para cocinar.
- 2** Precalear el aceite en una cacerola a fuego medio durante 4 minutos y freír las papas hasta quedar crujientes, escurrir y sazonar con sal, pimienta y paprika al gusto.
- 3** En otra sartén freír el tocino, una vez frito al gusto reservar junto con las papas.
- 4** En la misma sartén donde freímos el tocino, elabora huevos estrellados y sazona al gusto. (se recomienda dejar la yema tierna).
- 5** En un plato servimos las papas y el tocino y sobre ello servimos un par de huevos estrellados.



**2**

PORCIONES



DESAYUNO



CERDO

-Selección Premium-  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

## MOLLETES DE JAMÓN DE PIERNA

### INGREDIENTES

- 250 g Jamón de pierna Bachoco®
- 30 g Mantequilla
- 6 pz Queso gouda rebanado en láminas
- 2 pz Jitomate
- 1/2 pz Cebolla
- 2 pz Chile serrano
- 220 g Frijoles refritos
- 3 pz Pan chapata

### PREPARACIÓN

- 1 Elabora un pico de gallo con el jitomate, la cebolla y el serrano.
- 2 En una sartén precalienta la mantequilla a fuego medio.
- 3 Lleva al sartén el jamón y sazonar con sal y pimienta al gusto.
- 4 Rebana el pan chapata por la mitad.
- 5 Unta los frijoles sobre cada mitad del pan chapata, junto con una lámina de queso gouda y cubre con el jamón.
- 6 Llevar a gratinar al horno y acompaña con el pico de gallo.



6

PORCIONES



DESAYUNO



CERDO

–Selección Premium–  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## SOPES CON CHILORIO

### INGREDIENTES

500 g Chilorio Bachoco<sup>®</sup>

8 pz Sopes de maíz

220 g Frijoles refritos

150 g Queso cotija desmoronado

1/2 pz Cebolla morada picada

1/4 tza Cilantro picado

### PREPARACIÓN

- 1 Calienta el chilorio según las indicaciones del empaque.
- 2 Sofríe los sopes en una sartén.
- 3 Untar los frijoles en cada sope junto con una porción de chilorio.
- 4 Espolvorea con el queso y agrega un poco de cebolla y cilantro.



8

PORCIONES



DESAYUNO



CERDO



# CERDO A LA BRASA.

TE AYUDA A MANTENER  
TU CORAZÓN MÁS SANO.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**®

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo

**COMIDA**

**ASÍ DE BUENO**



-Selección Premium-  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

## LONGANIZA CON NOPALES RANCHEROS

### INGREDIENTES

500 g Longaniza Bachoco®

500 g Nopales

6 pz Tortillas calientes

1 pz Cebolla

2 pz Diente de ajo

4 pz Chile cuaresmeño

Al gusto Sal

### PREPARACIÓN

- 1** Cuece los nopales, escurre y reserva.
- 2** En una cacerola fríe la longaniza a media cocción, escurre el exceso de grasa y agrega la cebolla.
- 3** Agrega el chile cuaresmeño y los nopales, termina cocción de la longaniza junto con todos los ingredientes.
- 4** Agrega sal al gusto y sirve sobre unas tortillas calientes.



PORCIONES



COMIDA



CERDO

**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## MILANESA NAPOLITANA

### INGREDIENTES

- 1 kg Milanese de cerdo Bachoco<sup>®</sup>
- 210 g Pan molido
- 3 pz Huevo
- 1/4 tza Leche
- 1/2 cdta Sal
- 1 pizca Pimienta
- 1/2 cdta Orégano
- 200 g Salsa para pizza
- 200 g Queso gouda rallado

### PREPARACIÓN

- 1** Haz una mezcla con el huevo, leche, orégano, sal y pimienta.
- 2** Empaniza las milanesas pasando primero por el huevo y luego por el pan, hacer este paso dos veces.
- 3** Cocina en una sartén con aceite por ambos lados y reserva.
- 4** Coloca en un refractario, baña con la salsa y con el queso y lleva a gratinar al horno.



PORCIONES



COMIDA



CERDO

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## ALAMBRE DE CECINA ENCHILADA

### INGREDIENTES

480 g Cecina enchilada Bachoco®

200 g Pimiento morrón rebanado

50 g Cebolla finamente picada

Al gusto Sal

1 pz Chile guajillo cortado en tiritas

### PREPARACIÓN

- 1 En una sartén saltea la cebolla, los pimientos morrones y el chile guajillo, sazona con un poco de sal y reserva.
- 2 Corta la cecina en tiras y cocina a fuego bajo.
- 3 Cuando esté cocinado el primer lado de nuestra cecina voltea y agrega el salteado inicial.
- 4 Sirve en un plato y disfruta.



PORCIONES



COMIDA



CERDO

– Selección Premium –  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## SALTEADO DE TOCINO ORIENTAL

### INGREDIENTES

350 g Tocino en salsa oriental Bachoco<sup>®</sup>

2 pz Zanahoria

1 pz Apio

1/2 pz Cebolla blanca

2 pz Calabacita

2 cda Aceite de ajonjolí

### PREPARACIÓN

- 1** Pica el tocino en cubos y las verduras.
- 2** En una sartén calienta el aceite de ajonjolí y cocina el tocino y la cebolla. Cocina por 2 minutos.
- 3** Agrega la zanahoria y el apio y cocina por 2 minutos más.
- 4** Finalmente agrega la calabacita y cocina por 2 minutos más.



**5**  
PORCIONES

COMIDA

CERDO

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## TORTA DE ARRACHERA

### INGREDIENTES

300 g Arrachera marinada Bachoco®

1/2 pz Cebolla blanca fileteada

2 pz Chile jalapeño en juliana

Al gusto Mayonesa chipotle

1 pz Lechuga

1 pz Jitomate

1 pz Pan baguette

### PREPARACIÓN

- 1** Corta la arrachera en fajitas y lleva a una sartén caliente, a media cocción agrega la cebolla y el chile, termina de cocinar.
- 2** A una baguette unta mayonesa de chipotle, agrega la lechuga y el jitomate, terminando por colocar nuestra arrachera.
- 3** Divide la baguette de 2 a 4 porciones.



PORCIONES



COMIDA



CERDO

**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## TROZOS DE PIERNA CON PAPA

### INGREDIENTES

1 kg	Trozos de pierna Bachoco <sup>®</sup>
250 g	Cebollitas cambray
350 g	Tomatillo verde
1/2 pz	Cebolla
3 pz	Chile serrano
2 pz	Diente de ajo
2 cdta	Caldo de pollo en polvo
Al gusto	Sal

### PREPARACIÓN

- 1** Fríe las cebollitas cambray hasta agarrar color dorado.
- 2** Licua el tomatillo, la cebolla, el ajo y el chile, sazona con el caldo de pollo y una taza de agua.
- 3** En una cacerola fríe los trozos de pierna hasta que queden completamente cocidos, y elimina exceso de grasa.
- 4** Agrega nuestra salsa y guisa. Una vez guisado agrega las cebollitas cambray hasta completar su cocción.



**10**  
PORCIONES



# ALAMBRE DE CERDO.

TE DA ENERGÍA CON VITAMINAS  
PARA TODO EL DÍA.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**®

*Tu proteína de todos los días*



**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo

**CENA**



**ASÍ DE BUENO**

**Bachoco**  
*Prácticos*



**ASÍ DE BUENO**

## CHULETA EN SALSA DE CHAMPIÑONES

### INGREDIENTES

- 1 pz Chuleta ahumada Bachoco®
- 1 pz Cebolla picada
- 4 dientes Ajo picado finamente
- 1 lt Crema para batir
- 400 g Champiñones fileteados
- 250 ml Vino blanco
- 4 cda Mantequilla
- Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1 Calienta un sartén con un poco de aceite, una vez caliente agregar la chuleta ahumada durante 1 minuto por lado.
- 2 Derrite la mantequilla en un sartén, agrega el ajo y la cebolla hasta transparentar la cebolla y suavizar los champiñones.
- 3 Agrega el vino blanco y raspa la superficie del sartén para despegar los aromas. Deja reducir el vino a la mitad.
- 4 Agrega la crema para batir y antes de que hierva sazona con sal y pimienta.
- 5 Sirve la chuleta ahumada con la salsa de champiñones bien caliente



PORCIONES



CENA



CERDO

**Bachoco**  
*Prácticos*



**ASÍ DE BUENO**

## LOMO AHUMADO REBANADO EN ADOBO DE CHIPOTLE

### INGREDIENTES

- 1 paq Lomo ahumado rebanado Bachoco®
- 4 cda Mantequilla
- 250 g Mango congelado
- 3 pz Chiles chipotles adobados
- 2 cda Vinagre de manzana
- 10 pz Papas cambray

### PREPARACIÓN

- 1 Calienta el lomo ahumado siguiendo las recomendaciones del empaque.
- 2 Licúa el chipotle con el mango previamente descongelado y el vinagre.
- 3 Cocina las papas cambray hirviéndolas en agua con sal hasta que estén suaves por dentro.
- 4 Calienta la salsa y agrega las papas coladas.
- 5 Sirve el lomo caliente con la salsa y las papas



4  
PORCIONES



CENA



CERDO

–Selección Premium–  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

## LOMO CANADIENSE EN SALSA DE MOSTAZA Y MIEL

### INGREDIENTES

- 1 *paq* Lomo canadiense Bachoco®
- 2 *pz* Naranjas
- 80 *ml* Vino blanco
- 3 *cda* Miel
- 3 *cda* Mostaza antigua o dijon
- 4 *pz* Diente de ajo
- 3 *cda* Aceite

### PREPARACIÓN

- 1** Para calentar el lomo canadiense sigue las instrucciones del empaque.
- 2** Mezcla el jugo de naranja con la miel y la mostaza hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3** Pica finamente lo ajos.
- 4** Calienta el aceite en un sartén y saltea el ajo finamente picado, una vez dorados agrega el vino blanco y deja reducir a la mitad.
- 5** Agrega el jugo de naranja, miel, mostaza y hiérvolo por 5 minutos.
- 6** Corta el lomo en rebanadas delgadas y báñalas con la salsa de mostaza.
- 7** Puede acompañarse con espárragos y puré de papa.



–Selección Premium–  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

## MINI HAMBURGUESAS DE PULLED PORK

### INGREDIENTES

- 1 paq Pulled pork Bachoco®
- 1/2 pza Col morada fileteada
- 3 pz Zanahoria rallada
- 1/2 pz Cebolla blanca fileteada
- 2 cda Vinagre blanco
- 5 cda Mayonesa
- Al gusto Sal y pimienta
- 10 pz Mini bollos

### PREPARACIÓN

- 1 Calienta el pulled pork en un sartén mediano a temperatura media.
- 2 Mezcla en un bowl la col, la zanahoria y la cebolla; agrega la mayonesa y un toque de vinagre blanco.
- 3 Sazona la mezcla con sal y pimienta a tu gusto.
- 4 Abre los mini bollos por la mitad y coloca una capa de pulled pork.
- 5 Termina con la ensalada por encima y coloca la tapa del bollo. Calienta y sirve



PORCIONES



CENA



CERDO

**Bachoco**  
*Prácticos*



**ASÍ DE BUENO**

## TOSTADAS DE SALPICÓN DE CERDO

### INGREDIENTES

- 500 g Carne deshebrada de cerdo Bachoco®
- 10 hojas Lechuga italiana en juliana
- 3 pz Jitomate saladet en rodajas
- 1 pz Cebolla morada en juliana
- 3 pz Jugo de limón
- 3 cda Vinagre blanco
- 5 cda Salsa inglesa
- 1 cda Crema ácida
- Al gusto Sal y pimienta
- 1 pz Rábano en rodajas
- 10 pz Tostaditas

### PREPARACIÓN

- 1 En un tazón mezcla la carne deshebrada con la lechuga, el jitomate y la cebolla.
- 2 Agrega a la mezcla el limón, el vinagre, la salsa inglesa y sazona con sal y pimienta a tu gusto.
- 3 Unta la crema ácida en tus tostaditas.
- 4 Prepara las tostadas con la mezcla y corónalas con unas rodajas de rábano.



**4**  
PORCIONES

**CENA**

**CERDO**



**HOY.**

**Bachoco<sup>®</sup>**

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx



**MAÑANA.**

**Bachoco<sup>®</sup>**

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx



# EL FIN DE SEMANA.

LA CARNE DE CERDO SE RECOMIENDA  
COMER 3 VECES POR SEMANA.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**<sup>®</sup>

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo



**PARRILLAS**



**ASÍ DE BUENO**

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## || BACK RIBS A LA BBQ TOREADA ||

### INGREDIENTES

- 4 pz Back rib Bachoco®
- 5 pz Chile serrano
- 1/2 pz Cebolla blanca fileteada
- 3 pz Dientes de ajo
- 3 pz Jugo de limón
- 4 cda Aceite
- 4 cda Salsa inglesa
- 7 cda Salsa bbq



### PREPARACIÓN

- 1** Prende tu asador.
- 2** En un sartén calienta el aceite, agrega el ajo, la cebolla y los chiles serranos hasta dorar ligeramente.
- 3** En la licuadora agrega la mezcla anterior y añade el jugo de limón, la salsa inglesa y la salsa bbq.
- 4** Marina el back rib con sal y pimienta y deja reposar a temperatura ambiente por 30 min.
- 5** Barniza el back rib con la mezcla de chiles y coloca a fuego indirecto con la parte del hueso hacia abajo hasta sellar.
- 6** Voltea el backrib y barniza de nuevo con la mezcla. Parrillar por 35 minutos hasta quedar bien cocido.
- 7** Al servir barniza por última vez con la mezcla.



PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## DIEZMILLO ORIENTAL AL GRILL

### INGREDIENTES

- 4 pz Diezmillo de cerdo Bachoco®
- 5 cda Salsa de soya
- 3 cda Vinagre de arroz
- 2 cda Aceite de ajonjolí
- 3 cda Salsa teriyaki
- 5 pz Colas de cebolla cambray
- 2 pizcas Ajo en polvo
- Al gusto Sal y pimienta



### PREPARACIÓN

- 1** Prende tu asador.
- 2** En un bowl y con la ayuda de un batidor globo, mezcla todos los ingredientes excepto la cebolla cambray, hasta lograr una mezcla homogénea.
- 3** Sazona el diezmillo con sal y pimienta al gusto.
- 4** Con la mezcla de la salsa de soya marina los diezmillos y deja reposar por 30 minutos mínimo.
- 5** Coloca los diezmillos a fuego indirecto por 5 minutos por lado hasta quedar bien cocidos y ligeramente dorados.
- 6** Sirve acompañado de la misma salsa marinada.

**4**

PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

# MORRONES RELLENOS DE SALCHICHA Y QUESO PROVOLONE

## INGREDIENTES

- 4 pz Salchicha parrillera Bachoco®
- 4 pz Pimiento morrón varios colores
- 5 rebanadas Queso provolone rebanado
- 4 cda Aceite de oliva
- Al gusto Sal y pimienta
- 4 cda Frijoles refritos

## PREPARACIÓN

- 1** Prende tu asador.
- 2** Parte los pimientos por la mitad y retira las semillas, sazona con sal y pimienta y una cucharada de aceite de oliva.
- 3** Unta una cucharada de frijoles refritos y reserva.
- 4** Coloca las salchichas parrilleras en el asador hasta dorar por fuera.
- 5** Pica las salchichas en rebanadas y rellena los pimientos.
- 6** Tapa cada pimiento con una rebanada de provolone y al asador.



PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco**<sup>®</sup>

**PARRILLEROS**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

# PICAÑA A LA MANTEQUILLA CON AJO, ROMERO Y NARANJA

## INGREDIENTES

2 pz Picaña Bachoco<sup>®</sup>

90 g Mantequilla

1 ramita Hojas de romero fresco picadas

3 pz Dientes de ajo machacado

1 pz Ralladura de naranja

Al gusto Sal gruesa

1 pizca Orégano

Al gusto Pimienta gorda machacada

## PREPARACIÓN

- 1** Prende tu asador y deja solo las brasas.
- 2** Haz cortes en forma de rombo en la parte de la grasa de la picaña y sazónala con la sal y la pimienta.
- 3** Calienta un sartén y agrega la mantequilla hasta derretir.
- 4** Agrega las hojas de romero picadas, los dientes de ajo, la ralladura de naranja y el orégano.
- 5** Deja hervir lentamente hasta dorar los ingredientes.
- 6** Coloca la picaña en el asador y barniza cada 5 minutos con la mantequilla.
- 7** Terminar de cocinar la picaña a 3/4, rebana y sirve.



PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco®**

**PARRILLEROS®**



**ASÍ DE BUENO**

# PORK BELLY CON ADOBO DE MACHA MORITA

## INGREDIENTES

- 1 pz Pork belly Bachoco®
- 1 cda Sazonador cajún
- 1 cda Sal en grano
- 1 cda Pimienta gorda
- 4 cda Aceite vegetal
- 4 pz Chile morita
- 3 pz Dientes de ajo
- 250 ml Agua caliente
- Al gusto Sal

## PREPARACIÓN

- 1** Prende tu asador y deja que solo queden las brasas.
- 2** Haz cortes en forma de rombo en el pork belly y sazona con el cajún, la sal en grano y la pimienta en grano troceado.
- 3** Para la salsa macha calienta el aceite a fuego medio, agrega los chiles y el ajo, fríelos sin quemarlos.
- 4** Retira los chiles y ajos, remójalos en el agua caliente por 10 minutos, licúalos con la mitad del agua del remojo y el aceite donde los freiste.
- 5** Coloca tu pork belly sazonado con la grasa hacia abajo hasta dorar ligeramente, voltéalo y cocínalo tapado hasta quedar bien cocido.
- 6** Córtalo en tiras y ponlo en un plato junto con la salsa macha, remoja los chicharrones en la salsa y disfruta.



PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco®**  
**PARRILLEROS®**



**ASÍ DE BUENO**

## || PORK CHOP TEXAS CON SALSA DE QUESO ||

### INGREDIENTES

2 pz Pork chop texas Bachoco®

50 g Mantequilla

100 g Harina

100 g Leche

200 g Queso amarillo rallado

1 cda Pimentón

1 cda Ajo en polvo

1 cda Cebolla en polvo

Al gusto Sal en grano

Al gusto Pimienta en grano

### PREPARACIÓN

- 1** Prende tu carbón y déjalo solo con las brasas.
- 2** Haz varias rayas a los pork chop texas y sazona con sal y pimienta. Ponlos al fuego indirecto por 15 minutos por lado.
- 3** Calienta una olla y agrega la mantequilla hasta derretir, coloca la harina y dora ligeramente.
- 4** Agrega la leche y sigue moviendo constantemente hasta desaparecer los grumos.
- 5** Agrega el queso y mueve hasta derretir, sazona con pimentón, cebolla, ajo en polvo, sal y pimienta.
- 6** Mueve hasta que la salsa espese, rectifica sazón. Revisa que los pork chop texas tengan por lo menos 75°C de temperatura interna.
- 7** Parte el pork chop en fajitas y acompaña con la salsa de queso.



**4**

PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

–Selección Premium–  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## || PORTOBELLOS ASADOS AL CHORIQUESO ||

### INGREDIENTES

4 pz Chorizo para asar Bachoco<sup>®</sup>

4 pz Hongo portobello

200 g Queso oaxaca

4 cda Aceite de oliva

Al gusto Sal y pimienta

4 ramitas Cilantro picado finamente

### PREPARACIÓN

- 1** Prende tu asador.
- 2** Limpia tus hongos portobellos y ahuecalos un poco con ayuda de una cuchara, sazónalos con sal y pimienta y agrega unas gotas de aceite de oliva.
- 3** Coloca el chorizo para asar en un sartén y cocínalo a término medio desmoronándolo.
- 4** Coloca encima de cada portobello un poco de chorizo y el queso oaxaca.
- 5** Poner los hongos en el grill a fuego indirecto hasta que el queso se gratine.
- 6** Decora cada portobello con el cilantro y sirve con una salsa de tu preferencia.



4  
PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco**<sup>®</sup>

**PARRILLEROS**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## RIB EYE AL CHIMICHURRI EXPRESS

### INGREDIENTES

- 4 pz Rib eye Bachoco<sup>®</sup>
- 4 pz Ajo picado finamente
- 1 cda Romero fresco
- 1 cda Tomillo fresco
- 1 cda Mejorana fresca
- 3 cda Vinagre blanco
- 3 ramitas Perejil
- 3 cda Aceite de oliva
- Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1 Prende tu asador y espera a que solo queden las brasas.
- 2 Licúa todos los ingredientes y sazona la mezcla con sal y pimienta.
- 3 Baña con la mezcla el rib eye y déjala reposar por 30 min.
- 4 Coloca a fuego indirecto cada rib eye y cocina hasta quedar bien cocido.
- 5 Acompaña con los vegetales de tu elección.



4

PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## RIBLETS A LA CERVEZA Y PAPAS

### INGREDIENTES

- 3 pz Riblets de cerdo Bachoco®
- 1 lata Cerveza negra
- 4 cda Miel
- 1 cda Azucar morena
- 2 pizcas Paprika
- 1 pizca Ajo en polvo
- 1 pizca Cebolla en polvo
- 10 pz Papa cambray en mitades
- Al gusto Sal y pimienta
- 3 cda Mantequilla



### PREPARACIÓN

- 1 Prende tu asador. Sazona los riblets con sal y pimienta.
- 2 Coloca los riblets a fuego indirecto durante 10 minutos por lado hasta dorar ligeramente.
- 3 En un sartén colocar la mantequilla, agregar la papa cambray, la cerveza y deja reducir a la mitad.
- 4 Retira los riblets de la parrilla y córtalos de forma individual, agrégalos a la mezcla de las papas.
- 5 Agrega el azúcar, la paprika, el ajo en polvo, la cebolla en polvo yazona con sal y pimienta.
- 6 Tapa y deja cocinar a fuego indirecto en la parrilla por 20 minutos.
- 7 Sirve la mezcla y disfruta.



4  
PORCIONES



PARRILLAS



CERDO

**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## SALCHIRIBS CON SALSA TATEMADA BORRACHA

### INGREDIENTES

- 1 paq Salchiribs Bachoco®
- 1 pza Cebolla
- 3 pz Dientes de ajo
- 3 pz Jitomate
- 3 ramitas Cilantro
- 3 pz Chile serrano
- 4 cda Tequila
- Al gusto Sal y pimienta



### PREPARACIÓN

- 1 Prende tu asador.
- 2 En el asador deja las salchiribs hasta dorar por fuera mientras hacemos la salsa.
- 3 Coloca en el asador la cebolla, el ajo, el jitomate, los chiles y el cilantro hasta tatemar.
- 4 En un molcajete o licuadora agrega todos los vegetales tatemados y sazona con sal y pimienta.
- 5 Agrega el tequila y reserva.
- 6 Sirve las salchiribs asadas junto con la salsa y dipea.



PORCIONES



PARRILLAS



CERDO



# UN CERDO CON MUCHO CORAZÓN.

CUIDA TU CORAZÓN YA QUE REDUCE  
LAS GRASAS MALAS.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**®

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>

*Cerdo*

**REUNIONES**

**ASÍ DE BUENO**



**Bachoco**  
**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## CHICHARRÓN DE PAPADA CON SALSA DE GUACAMOLE

### INGREDIENTES

500 g Papada Bachoco®

500 g Manteca

Al gusto Sal en grano

Al gusto Pimienta en grano machacada

Salsa de guacamole:

4 pz Aguacate

1/2 pz Cebolla blanca

3 pz Chile serrano

4 ramitas Cilantro

4 pz Jugo de limón

Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno o freidora de aire a 190°C.
- 2 Haz cortes superficiales en diagonal a la papada, úntala con la manteca y sazona con sal y pimienta.
- 3 Introduce la papada a la freidora de aire y cocina por 35 minutos o hasta dorar la grasa.
- 4 Agrega todos los ingredientes de la salsa a una licuadora hasta tener una salsa ligera y consistente, sazona al gusto.
- 5 Parte la papada en fajitas y acompaña con la salsa.



4

PORCIONES



REUNIONES



CERDO

**Bachoco**

**PARRILLEROS**



**ASÍ DE BUENO**

## COSTILLA ADOBADA CON PURÉ RÚSTICO Y ELOTES

### INGREDIENTES

- 1 pz Costilla adobada Bachoco®
- 3 p Papa blanca
- 90 g Mantequilla
- 150 ml Media crema
- 1 paq Elote amarillo
- 1 pizca Ajo en polvo
- Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1 Cocina la costilla adobada siguiendo las instrucciones del empaque.
- 2 Hierva las papas con piel en agua con sal hasta suavizar por dentro.
- 3 Retira las papas del agua y machácalas con un tenedor en un bowl, agrega la media crema y dos cucharadas de mantequilla.
- 4 Sazona el puré con sal y pimienta y un poco de ajo en polvo.
- 5 Derrite cuatro cucharadas de mantequilla en un sartén y agrega sal y pimienta.
- 6 Corta los elotes amarillos y barnízalos con la mantequilla de sal y pimienta.
- 7 Asa los elotes en un sartén o parrilla.
- 8 Sirve la costilla en trozos individuales y acompaña con el puré y los elotes en un plato grande.



4

PORCIONES



REUNIONES



CERDO

-Selección Premium-  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## LOMO DE CHAMPIÑÓN EN SALSA DE HIERBAS FINAS Y VEGETALES

### INGREDIENTES

- 1 pz Lomo relleno de champiñones Bachoco<sup>®</sup>
- 1 l Crema para batir
- 1 cda Ajo en polvo
- 1 cda Cebolla en polvo
- 1 cda Hierbas finas
- 4 pz Zanahoria en bastones
- 8 pz Papas cambray en mitades
- 2 pz Brócoli en flores medianas
- Al gusto Sal y pimienta



### PREPARACIÓN

- 1 Precalienta el horno a 170°C.
- 2 Corta el lomo en rebanadas y colócalas en una charola para hornear.
- 3 Corta el lomo en rebanadas de 2 cm y colócalas en una charola para hornear.
- 4 Rodea el lomo con los vegetales y sazónalos con sal y pimienta.
- 5 Hornea el lomo con los vegetales por 20 minutos.
- 6 Calienta la crema para batir en una cacerola pequeña y sin dejar que hierva sazona con las hierbas finas, ajo y cebolla en polvo.
- 7 Retira el lomo del horno y en un plato coloca las rebanadas de lomo y los vegetales, báñalos con la salsa cremosa y sirve.



PORCIONES



REUNIONES



CERDO

–Selección Premium–  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## PASTA FUSILLI CON CHISTORRA Y CHAMPIÑONES

### INGREDIENTES

- 1 paq Chistorra Bachoco<sup>®</sup>
- 300 g Pasta fusilli
- 4 pz Jitomate picado finamente
- 1/2 pz Cebolla picada finamente
- 2 pz Dientes de ajo picados
- 1 pizca Albahaca seca
- Al gusto Sal y pimienta
- 3 cda Aceite de oliva
- 100 ml Vino tinto
- 10 hojas Albahaca fresca



### PREPARACIÓN

- 1 Hierva la pasta en agua con sal hasta quedar al dente (aprox 12 minutos) retira del agua y enfría.
- 2 Corta la chistorra en trozos de 3 cm y cocínala en un sartén hasta dorar.
- 3 Calienta una cacerola con aceite de oliva, agrega la cebolla con el ajo hasta transparentar la cebolla.
- 4 Agrega el jitomate, suaviza y coloca el vino, deja reducir a la mitad.
- 5 Sazona con sal y pimienta.
- 6 Agrega la pasta a la salsa caliente seguido de los trocitos de chistorra y calienta.
- 7 Sirve la pasta y decora con las hojas de albahaca.

4

PORCIONES



REUNIONES



CERDO

–Selección Premium–  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## PEPITO DE LOMO SMOKE AND PEPPER

### INGREDIENTES

- 1 paq Lomo smoke and pepper Bachoco<sup>®</sup>
- 1 pz Cebolla blanca fileteada
- 4 pz Pan chapata
- Al gusto Salsa teriyaki
- 4 cda Mostaza dijon
- 10 rebanadas Queso cheddar rebanado
- 4 cda Mantequilla

### PREPARACIÓN

- 1 Hornea el lomo smoke and pepper según las instrucciones del empaque.
- 2 Derrite la mantequilla en un sartén y agrega la cebolla hasta caramelizar. Agrega a la cebolla la salsa teriyaki.
- 3 Corta el pan en dos y unta la mostaza dijon.
- 4 Agrega dos rebanadas de lomo smoke and pepper en el pan. Coloca un poco de cebollitas teriyaki y 2 rebanadas de queso cheddar.
- 5 Agrega cualquier ingrediente adicional para completar tu pepito, una vez listo coloca por unos minutos en el sartén.
- 6 Parte por la mitad los pepitos y sírvelo a tus invitados.



4

PORCIONES



REUNIONES



CERDO



# EL MÁS APLICADO.

NUESTRO CERDO CUENTA CON 11 CERTIFICACIONES  
NACIONALES E INTERNACIONALES.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**®

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo

**FIESTAS**

**ASÍ DE BUENO**



**Bachoco**  
*Prácticos*



**ASÍ DE BUENO**

## TACOS DE CHICHARRÓN EN SALSA ROJA

### INGREDIENTES

- 250 g Chicharrón prensado en salsa roja Bachoco®
- 12 pz Tortillas calientes
- 1 tza Cilantro y cebolla finamente picada
- 1 pz Chiles en vinagre picados
- 1/2 cda Orégano

### PREPARACIÓN

- 1 Calienta el chicharrón según instrucciones del empaque.
- 2 Mezcla el cilantro, la cebolla, los chiles y el orégano en un tazón y reserva.
- 3 Calienta las tortillas en un comal, y agrega el chicharrón prensado junto con la mezcla previamente reservada.
- 4 Sirve en un plato y disfruta.



PORCIONES



FIESTAS



CERDO

**Bachoco**<sup>®</sup>

**PARRILLEROS**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## HAMBURGUESA HAWAIANA PEPPER

### INGREDIENTES

6 pz Hamburguesa de cabeza de lomo Bachoco<sup>®</sup>

1 pz Cebolla blanca fileteada

1/2 lata Piña en almibar

3 pz Chile habanero

Al gusto Mayonesa

Al gusto Catsup

1 pz Jitomate

1 pz Lechuga

Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1** En una sartén con aceite fríe la cebolla junto con la piña y el chile habanero hasta que la cebolla logre caramelizar y reservar.
- 2** Cocina la hamburguesas a la parrilla a temperatura media, durante 4 minutos por lado.
- 3** Arma tus hamburguesas con los aderezos que prefieras, agrega de base la cebolla y los chiles, y corona con la piña.



PORCIONES



FIESTAS



CERDO

**Bachoco**<sup>®</sup>

**PARRILLEROS**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## LOMO MIGNON CON SALSA DE MANZANA

### INGREDIENTES

- 4 pz Lomo mignon Bachoco<sup>®</sup>
- 2 pz Manzana roja sin cáscara y en cubos
- 1 pz Ramita de romero fresco
- 1/2 tza Media crema
- 3 cda Azúcar morena
- Al gusto Sal y pimienta
- 40 g Mantequilla

### PREPARACIÓN

- 1 Sal pimentar el lomo mignon al gusto.
- 2 Precalear una sartén a fuego medio con la mantequilla y el romero.
- 3 Cocina los lomos a fuego medio, retira de la sartén y reserva tapados en un recipiente o en aluminio para conservar su jugosidad.
- 4 En la misma sartén sofríe la manzana agrega el azúcar hasta disolver, agrega la crema y calienta hasta espesar.
- 5 Sirve en un plato el filete y bañar con la salsa.



PORCIONES



FIESTAS



CERDO

–Selección Premium–  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

# LOMO PIMIENTA NARANJA CON PAPAS AL ROMERO

## INGREDIENTES

- 1 pz Lomo pimiento naranja Bachoco®
- 150 g Mantequilla
- 1 pz Romero fresco
- Al gusto Sal y pimienta
- 1 kg Papas cambray
- 2 pz Cebolla cambray
- 1 pz Zanahoria

## PREPARACIÓN

- 1 En un refractario engrasa y hornea el lomo a 180°C durante 45 minutos.
- 2 Mientras el lomo esta en cocción derrite la mantequilla en un sartén y añade el romero, dejar calentar por 3 minutos.
- 3 En un recipiente coloca las papas, sal y pimienta al gusto y añade la mantequilla con romero.
- 4 A los 30 minutos de cocción del lomo, coloca las papas, las cebollas cambray y la zanahoria alrededor y termina la cocción.
- 5 Espera el lomo en reposo durante 10 minutos y procede a cortar, sirve las porciones y acompáñalas con las papas al romero.



PORCIONES



FIESTAS



CERDO

# CERDO A LA NARANJA.

FORTALECE TU SISTEMA INMUNE  
APORTANDO AMINOÁCIDOS.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**®

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo

**NAVIDEÑOS**



**ASÍ DE BUENO**

-Selección Premium-  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## JAMÓN NAVIDEÑO CON NARANJA Y CHIPOTLE

### INGREDIENTES

- 1 pz Jamón navideño Bachoco<sup>®</sup>
- 2 pz Chiles chipotles
- 4 cda Jugo de limón
- 2 1/2 tza Jugo de naranja
- 1 pz Ralladura de naranja
- 1 pizca Comino
- 250 g Miel
- 1 ramita Canela
- 3 pz Clavos de olor



### PREPARACIÓN

- 1** En una licuadora agrega el jugo de naranja, limón, chiles chipotles y comino.
- 2** Calienta una olla y agrega la mezcla de la licuadora, añade la miel, la ralladura de naranja, los clavos y la canela.
- 3** Baja el fuego y calienta por 25 minutos.
- 4** Hornea el jamón por 20 minutos según la temperatura sugerida en el empaque.
- 5** Saca el jamón del horno y glasea con la salsa, introduce al horno por 10 minutos más. Si lo desea decore con rebanadas de naranja y piña.



PORCIONES



NAVIDEÑOS



CERDO

-Selección Premium-  
**Bachoco**®



**ASÍ DE BUENO**

## LOMO MANZANA CANELA CON PURÉ DE PAPA

### INGREDIENTES

- 1 pz Lomo manzana canela Bachoco®
- 1 kg Papa blanca
- 4 cda Mostaza
- 4 cda Mayonesa
- 2 ramas Apio picado en rebanadas
- Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1** Hornea el lomo siguiendo las instrucciones del empaque.
- 2** Hierva agua con sal y agrega la papas, retira hasta que estén suaves en el interior.
- 3** En un bowl parte las papas toscamente con un tenedor.
- 4** Agrega la mayonesa, la mostaza, el apio y sazona con sal y pimienta.
- 5** Sirve el lomo acompañado del puré de papa. Si desea puede acompañar con una ensalada.



PORCIONES



NAVIDEÑOS



CERDO

-Selección Premium-  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## || LOMO RELLENO DE PIÑA || CON CODITOS AL LIMÓN ||

### INGREDIENTES

- 1 pz Lomo de piña Bachoco<sup>®</sup>
- 300 g Pasta codito
- 1/2 pz Cebolla morada picada
- 2 pz Ralladura de limón amarillo
- 2 pz Jugo de limón amarillo
- 40 g Mantequilla
- 8 pz Jitomate cherry
- 10 pz Hojas de perejil
- 1 cda Ajo en polvo
- Al gusto Sal y pimienta



### PREPARACIÓN

- 1** Cocina el lomo de piña según las instrucciones del empaque.
- 2** Hierva la pasta en agua con sal, retira y corta cocción.
- 3** Derrite la mantequilla en un sartén y agrega la cebolla y el jitomate cherry.
- 4** Agrega a la mezcla el jugo de limón y sazona con ajo en polvo, sal y pimienta.
- 5** Mezcla la pasta codito en el sartén con todos los ingredientes y espolvorea la ralladura de limón.
- 6** Sirve el lomo relleno de piña, acompañado del codito y sirve las hojas de perejil como decoración.



PORCIONES



NAVIDEÑOS



CERDO

-Selección Premium-  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## PIERNA CIRUELA HABANERO CON ENSALADA DE CEREZA

### INGREDIENTES

- 1 pz Pierna de ciruela habanero Bachoco<sup>®</sup>
- 10 pz Cerezas en almibar
- 3 pz Piña en almibar
- 1 pz Romero fresco
- 4 cda Vinagre balsámico
- 4 cda Aceite de oliva
- Al gusto Sal y pimienta

### PREPARACIÓN

- 1** Cocina la pierna de ciruela habanero siguiendo las instrucciones del empaque.
- 2** Mezcla las cerezas y la piña en almibar, junto con el romero.
- 3** Agrega el vinagre balsámico y el aceite de oliva sobre la mezcla.
- 4** 5 minutos antes de la cocción de la pierna, agregar la mezcla para dorar un poco la ensalada.
- 5** Sirve la pierna y acompaña de la ensalada.



PORCIONES



NAVIDEÑOS



CERDO



# UN CERDO PARA PASARLA BIEN.

TIENE 90% DE DIGESTIBILIDAD.

ASÍ DE BUENO.

**Bachoco**<sup>®</sup>

*Tu proteína de todos los días*



@BachocoMx

**Bachoco**<sup>®</sup>  
Cerdo

# SABORES REGIONALES

ASÍ DE BUENO



**Bachoco**

**Prácticos**



**ASÍ DE BUENO**

## NACHOS CON PASTOR

### INGREDIENTES

250 g Carne al pastor Bachoco®

200 g Totopos de maíz

4 pz Jitomate

1/2 pz Cebolla

2 cda Cilantro picado

2 pz Chile serrano

100 g Queso amarillo derretido

### PREPARACIÓN

- 1** Cocina en una sartén la carne al pastor siguiendo instrucciones del empaque.
- 2** Pica la carne en tiras. Elabora un pico de gallo (jitomate, cebolla, cilantro y chile).
- 3** Coloca en un plato los totopos, seguido de una capa de carne al pastor y queso amarillo derretido.
- 4** Lleva al horno de microondas para gratinar el queso.
- 5** Corona tus nachos con el pico de gallo.



**5**

PORCIONES



SABORES  
REGIONALES



CERDO

**Bachoco**  
*Prácticos*



**ASÍ DE BUENO**

## || CHORISALSA ||

### INGREDIENTES

- 250 g Chorizo sonorense Bachoco®
- 2 pz Jitomate
- 1/4 pz Cebolla
- 2 pz Chile serrano
- 2 pz Diente de ajo
- Al gusto Sal y pimienta



### PREPARACIÓN

- 1** Fríe el chorizo en una sartén con aceite, una vez terminado de freír, reserva el chorizo.
- 2** En la misma sartén, fríe la cebolla, el ajo, el jitomate y el chile serrano.
- 3** Lleva a la licuadora el chorizo junto con los demás ingredientes y licuar a velocidad baja.
- 4** Regresamos la salsa para terminar de guisar y sazonamos con sal y pimienta al gusto.

Nota: Sugerimos acompañar con unos huevos estrellados.



**5**  
PORCIONES



**SABORES**  
REGIONALES



**CERDO**

-Selección Premium-  
**Bachoco**<sup>®</sup>



**ASÍ DE BUENO**

## || COSTRA DE COCHINITA PIBIL ||

### INGREDIENTES

- 250 g Cochinita pibil Bachoco<sup>®</sup>
- 1/2 pz Cebolla morada
- 3 pz Chile Habanero
- 1/2 cda Orégano
- Al gusto Sal y pimienta
- 250 ml Jugo de limón
- 5 pz Tortillas de maíz
- 5 pz Queso manchego en láminas

### PREPARACIÓN

- 1** Filetea la cebolla morada y el chile habanero y reserva en un tazón.
- 2** Añade el jugo de limón y sazona con orégano, sal y pimienta.
- 3** Conserva en refrigeración por 2 horas.
- 4** Calienta la Cochinita Pibil siguiendo las instrucciones del empaque.
- 5** En un sartén ligeramente engrasado coloca la lámina de queso y sobre ella una porción suficiente de cochinita pibil.
- 6** Coloca la costra con la cochinita sobre la tortilla y corona con la cebollita curtida.



**6**

PORCIONES



SABORES  
REGIONALES



CERDO

# Bachoco®

Cerdo

# ASÍ DE BUENO



**Bachoco**<sup>®</sup>

*Cerdo*



@BachocoMx