

VIVE TU PASIÓN
CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA



**COME MÁS CARNE
DE CERDO
COLOMBIANA**
LA DE TODOS LOS DÍAS
comemascarnedecerdo.co



An aerial, top-down view of a soccer field at night. The field is illuminated, and the white lines of the pitch are clearly visible. The field is covered with a large amount of falling confetti, which appears as numerous small, dark, rectangular pieces scattered across the green grass. The confetti is falling from the top of the frame, creating a sense of motion and celebration. The overall atmosphere is festive and dynamic.

Sedes Futboleras

VIVE TU PASIÓN
CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA



ARMENIA

- PARRILLA EL LIMONAR
Carrera 6 #44N - 04 Local 2

BARRANQUILLA

- BOCCA RESTAURANTE
Calle 88 #71 - 156, Villa Carolina

BOGOTÁ

- LA PACA GRILL BAR
Carrera 12 # 93 - 13

DOÑA OFELIA - ALBEIRO
Calle 12C # 1 - 40 Local 14

LA BIRRIA DEL GORDO TAQUERIA
Disponible es sus 11 Sucursales

NECIO GASTRO BAR
Cc Bulevar Local 314

PPC
Disponible en algunas sedes a nivel nacional

BOGOTÁ - CHÍA

- ANDRÉS CARNE DE RES
Avenida Calle 82 No. 12-21 - Chía

BUCARAMANGA Y GIRÓN

- FOGÓN GIRONÉS
Cra 28 # 28 A 11, Centro Histórico Girón, Santander.
Km 7 Bga/Pdta Plazoleta Hic Local 5-6

CALARCÁ

- YAMPA
Variante Chaguala

CARTAGENA

- HARD ROCK CAFÉ
Plaza de la Aduana, Old Town, Cra. 7 # 32 - 10

COME MÁS CARNE
DE CERDO
COLOMBIANA
LA DE TODOS LOS DÍAS
comemascardecerdo.co



VIVE TU PASIÓN
CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA



ENVIGADO

- BARBARO COCINA
Cc Viva Envigado Zona Bistro Local 338A

MEDELLÍN

- HOTEL TEQUENDAMA (RESTAURANTE MED)
Carrera 50 # 70 - 124

MIA ROOF TOP
Calle 42 # 101A - 27

TORO RESTAURANTE
Carrera 80 # 32Ee - 04

BOTSWANA CAFÉ BRUNCH
Circular 75 # 38 - 35

BIFE
Calle 52 #73 - 30

AREPITAS PA MAMA
Calle 52 #73 - 30

TIPICOS DE MI TIERRA
Calle 52 #73 - 30

PANARR ESTACION DE COMIDAS
Calle 27 # 46 - 15 Local 129-130 Cc Punto Clave

MONTERÍA

- EL PAPÁ DE LOS ASADOS
Calle 41 # 07 - 05

MR. COTICHES
Calle 41 # 14C - 32

MOSQUERA

- RISTORANTE PIZZERIA MANGANIELLO
Carrera 4 # 3 -12

COME MÁS CARNE
DE CERDO
COLOMBIANA
LA DE TODOS LOS DÍAS
comemascarnedecerdo.co



VIVE TU PASIÓN
CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA



NEIVA

- LA ROSTICERIA
Calle 8 # 43 - 97
- CLUB LOS LAGOS
Km, Cra. 1, Neiva, Palermo, Huila
- PLAYA JUNCAL
Km 15 Vía Yaguará

PEREIRA

- CHICHARRONES CAMALEON
Calle 21 # 8 - 20

SANTA MARTA

- HOTEL KARAYA
Calle 12 # 2 - 38 Rodadero
- NOCO'S
Carrera 16 No 33 - 34 Barrio las Américas

COME MÁS CARNE
DE CERDO
COLOMBIANA
LA DE TODOS LOS DÍAS
comemascardecerdo.co



An aerial view of a soccer field with white lines on a green field. Numerous pieces of silver and white confetti are falling from the sky, creating a celebratory atmosphere. The text '— Recetas—
Futboleras' is written in a white, serif font, centered on the field. The text is underlined with a white line.

— Recetas—
Futboleras



Tiras crujientes de churrasco de cerdo con papas rústicas y guacamole casero

Porción: 2 personas

Ingredientes



400 g churrasco de cerdo



1 cucharadita de aceite



Sal



Pimienta



Paprika



Ajo en polvo

Preparación

1.

Cortar el churrasco en tiras delgadas y uniformes.

2.

Secar muy bien con papel de cocina, este paso es clave para lograr una buena crocancia.

3.

Mezclar con el aceite y las especias, asegurando que cada tira quede bien cubierta.

4.

Dejar reposar unos minutos para que los sabores se integren.

Cocción

Precalentar la freidora a 200°C durante 5 minutos.

Disponer las tiras sin encimar y cocinar durante 12 a 14 minutos, moviendo a mitad del tiempo para lograr un dorado uniforme.

Acompañamiento papas rústicas

Ingredientes

300 g papa en gajos
1 a 2 cucharaditas de aceite
sal
paprika
ajo en polvo

Preparación

Mezclar bien las papas con el aceite y las especias.

Cocción

200°C durante 18 a 20 minutos, moviendo a mitad del tiempo hasta que estén doradas por fuera y suaves por dentro.

Acompañamiento guacamole casero

Ingredientes

1 aguacate maduro
jugo de limón
sal
cebolla finamente picada
cilantro (opcional)

Preparación

Aplastar el aguacate y mezclar con los demás ingredientes hasta lograr una textura rústica.

Resultado

Un plato completo, crocante y fresco al mismo tiempo. Las tiras de cerdo son protagonistas, acompañadas de papas doradas y un guacamole que equilibra y eleva toda la experiencia.



Porkcorn crujiente con dip de aguacate

Porción: 2 a 3 personas

Ingredientes



500 g pierna de cerdo
en cubos pequeños



2 huevos



Panko o
pan molido



Sal



Pimienta



Paprika

Preparación

1.
Condimentar bien los cubos de cerdo.
2.
Pasar por huevo batido y luego por panko, asegurando que cada pieza quede completamente cubierta.

Cocción

Precalentar a 200°C durante 5 minutos.

Cocinar entre 10 y 12 minutos, agitando a mitad del tiempo para dorado uniforme.

Acompañamiento dip de aguacate

Ingredientes

Aguacate
Limón
Sal,
Queso crema
un toque de aceite de oliva

Preparación

Mezclar hasta lograr una textura cremosa.

Resultado

Snack crocante, jugoso y altamente adictivo. Ideal para comer con la mano y compartir sin perderse el partido.



Hamburguesa clásica con carne de cerdo colombiana

Ingredientes



Brazo de cerdo colombiano
molido 80% papada 20%



Queso cheddar
(fundido)



Tocineta
ahumada



Pepinillos



Tomate



Ajo
en polvo



Sal



Salsa
de humo



Rúgula



Pan Brioche
(pan de preferencia)



Pimienta

Preparación

1.

Moler el brazo de cerdo y la papada, mezclarlos y agregar ajo en polvo sal, pimienta y unas gotas de salsa de humo,

2.

Elaborar hamburguesas entre 130 gr o 150 gr, llevar a sartén con poco aceite o a la freidora de aire a una temperatura de 180° por 8-10 min, dar una vuelta mientras se cocina retirar y dejar conservar.

3.

Cocinar las tocinetas. Lavar y secar el tomate y la Rúgula.

4.

Para el montaje con la base del pan ponemos la Rúgula luego el tomate, seguimos con la carne de hamburguesa, agregamos el queso cheddar fundido que cubra toda la carne, luego la tocineta, terminamos con 2 o 3 rodajas de pepinillos y ponemos la tapa de la hamburguesa.

Resultado

Una hamburguesa clásica con un sabor superior, que solo la carne de cerdo colombiana puede darle, perfecta para disfrutar con amigos y familia.



Pinchos de cerdo mundialista

Ingredientes



500 g de pierna
de cerdo molida



200 g de papada
de cerdo molida



1 diente
de ajo



1 cucharadita
de pimentón (paprika)



1 cucharadita
de orégano



Sal y pimienta
al gusto

Para los pinchos:



Palitos de brocheta



½ cebolla en trozos



1 pimentón en cuadros

Chimichurri:



1 manojo
de perejil



1 diente
de ajo



3 cucharadas
de aceite



1 cucharada
de vinagre



1 pizca de ají
seco o paprika



Sal

Preparación

1.

Mezcla base 1. Mezclar la pierna y la papada con ajo, especias, sal y pimienta. 2. Formar pequeñas porciones tipo albóndiga o cilindros cortos.

2.

Armado de pinchos: Insertar en los palitos cerdo, cebolla, pimentón y repetir hasta completar el pincho.

3.

Llevar a freidora de aire a 180 °C por 12–15 minutos y girar a mitad de cocción para dorar uniformemente.

4.

Chimichurri: Mezclar todos los ingredientes finamente picados.

5.

Servir los pinchos calientes con chimichurri, acompañar de papas criollas crocantes.

Resultado

Un pincho con carne de cerdo auténtico, con una mezcla de sabores únicos ideal para resolver el hambre de los invitados en cualquier momento del partido.