

**VIVE TU PASIÓN**  
**CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA**



**COME MÁS CARNE  
DE CERDO  
COLOMBIANA**  
**LA DE TODOS LOS DÍAS**  
[comemascarnedecerdo.co](http://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, creating a festive atmosphere. The text 'Sedes Futboleras' is overlaid in the center in a white, serif font, flanked by two horizontal lines.

# 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 en sus 11 sucursales

NECIO GASTRO BAR  
Cc Bulevar Local 314

PPC  
Disponible en algunas sedes a nivel nacional

LA PLAZA DE ANDRÉS  
Calle 81 #11-94, C.C. El Retiro, tercer piso,  
Cra. 60 #24-09, C.C. Gran Estación (Costado Esfera), tercer piso,  
Cra. 7 #115-72, C.C. Hacienda Santa Bárbara, tercer piso,  
Calle 185 #45-03, Centro Comercial Santafé

## BOGOTÁ - CHÍA

- ANDRÉS CARNE DE RES  
Bogotá - Avenida Calle 82 No. 12 - 21  
Chía - Calle 3 # 11A - 56, en la Variante de la Luna, Chía, Cundinamarca

## 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

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



**VIVE TU PASIÓN**  
CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA



## CARTAGENA

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

## 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 MAMÁ**  
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 / Carrera 17 # 34 - 06 Barrio Canta Claro

**MR. COTICHES**  
Calle 41 # 14C - 32

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



**VIVE TU PASIÓN**  
CON CARNE DE CERDO COLOMBIANA



## MOSQUERA

- RISTORANTE PIZZERIA MANGANIELLO  
Carrera 4 # 3 - 12

## 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 SMOKE HOUSE  
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. Confetti is falling all over the field. The text '— Recetas—  
Futboleras' is written in white, serif font, centered on the field. A white line underlines the word 'Futboleras'.

# — 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.