

RECETARIO FUTBOLERO

2022

SuKarne

**COME
FRESCO,
COME BIEN**



**PONEMOS EN TU CANCHA
LA MEJOR SELECCIÓN DE RECETAS
PARA SABOREAR CADA PARTIDO.**

**DISFRUTA ESTA VARIEDAD DE
BOTANAS Y PLATILLOS FUTBOLeros, HECHOS CON
LA CALIDAD Y FRESCURA DE LOS PRODUCTOS SUKARNE®,
Y JUNTOS GRITEMOS...**

□□ **iiii GOOOOOOL!!!!** □□

SuKarne®

COME FRESCO, COME BIEN

ÍNDICE

Nachos con carne molida	4
Brochetas de cerdo	5
Ceviche de filete de tilapia con mango	6
Sándwich de pollo cremoso	7
Guacamole con arrachera	8
Gringa de carne al pastor	9
Ceviche de filete de tilapia	10
Hamburguesa con pimientos	11
Cazuelitas de arrachera	12
Volcanes de carne adobada	13
Brochetas de arrachera marinada	14
Club sándwich crujiente	15
Vampiros de carne asada	16



NACHOS CON CARNE MOLIDA



INGREDIENTES:

- 1 paquete de Molida de Res Especial SuKarne® de 400 g
- 2 tazas de totopos/tostaditas
- 1 taza de dip o aderezo de queso para nachos
- 1 aguacate
- 1/2 cebolla picada
- 1/4 jitomate picado
- 1 lata de chiles jalapeños en rodajas
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite

PREPARACIÓN:

1. Salpimenta la carne y fríela en una sartén con aceite, hasta que se dore.
2. Sirve los nachos en un plato extendido. Agrega el dip de queso, la carne molida, el jitomate y la cebolla. Termina con algunas rodajas de chiles jalapeños.
3. Puedes acompañar con aguacate y salsa de tu preferencia.



BROCHETAS DE CERDO



INGREDIENTES:

- Steak de Cerdo para Pastor o Adobar SuKarne
- 1 piña en cubos medianos
- 1/2 cebolla morada en julianas
- 2 cucharadas de aceite
- Cilantro para decorar

PREPARACIÓN:

- 1.** Parte el steak de cerdo en cubos medianos.
- 2.** Atraviesa intercalando los cubos de piña con la carne en palillos largos.
- 3.** Asa en una sartén a fuego alto con el aceite.
- 4.** Una vez cocidos, sirve y decora con la cebolla y cilantro.



CEVICHE DE FILETE TILAPIA CON MANGO - HABANERO



INGREDIENTES:

- 500 g de Filete de Tilapia SuKarne en cubitos
- 1/2 taza de jugo de limón
- 2 chiles jalapeños picados
- 1 chile habanero picado
- 1/4 taza de cebolla morada picada
- 1/4 taza de cilantro picado
- 1/2 taza de mango picado
- Sal y pimienta
- Orégano seco

PREPARACIÓN:

- 1.** Coloca el filete de tilapia en un recipiente con jugo de limón. Reposa por unos minutos.
- 2.** Después agrega el resto de los ingredientes, sazona con sal y pimienta.
- 3.** Mezcla para incorporar y sirve en tostadas.



SÁNDWICH DE POLLO CREMOSO



INGREDIENTES:

- Pechuga Deshebrada de Pollo SuKarne
- ¼ pieza de aguacate
- 1 puño de cilantro
- 20 g de requesón
- 2 cucharadas de yogur griego
- Sal y pimienta
- 20 ml de leche
- 2 piezas de pan
- ½ taza de espinacas

PREPARACIÓN:

- 1.** En la licuadora agrega aguacate, cilantro, requesón, yogur griego, leche, sal y pimienta. Licua bien hasta obtener la consistencia deseada.
- 2.** Agrega la pierna deshebrada de pollo con la mezcla anterior. Incorpora bien.
- 3.** Servimos sobre pan con espinacas y cerramos.

SuKarne



GUACAMOLE

CON ARRACHERA



INGREDIENTES:

- Arrachera Marinada SuKarne
- 2 piezas de aguacate
- 1 limón
- 1 tomate picado
- 1/4 taza de cebolla morada picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN:

- 1.** En un tazón agrega el aguacate, jugo de limón y machaca.
- 2.** Incorpora poco a poco los ingredientes restantes y mezcla.
- 3.** Sirve y decora con la arrachera previamente cocida en cubos.



CEVICHE DE FILETE DE TILAPIA



INGREDIENTES:

- 500 g de Filete Tilapia SuKarne
- 2 pepinos picados
- Jugo de 20 limones
- 2 tomates picados
- 1/2 cebolla morada picada
- 2 cucharadas de cilantro picado
- 1 chile serrano picado
- 1 zanahoria rallada
- Clamato
- Sal y pimienta al gusto
- Salsa picante al gusto
- Salsa de soya al gusto
- Tostadas o totopos para acompañar

PREPARACIÓN:

- 1.** Pica el filete de tilapia en cubitos, sazona con sal y pimienta. Añade la cebolla y el jugo de limón. Mezcla y deja reposar por al menos 15 minutos dentro del refrigerador.
- 2.** Pasado el tiempo, el filete de tilapia debe cambiar de color.
- 3.** Agrega el filete de tilapia y el resto de los ingredientes en un recipiente grande, mezcla hasta incorporar.



HAMBURGUESA CON PIMIENTOS



INGREDIENTES:

- Arrachera Burger SuKarne
- Pan para hamburguesa
- 20 g de tocino picado
- Rub sazónador
- 1 pimiento: verde, rojo y amarillo
- Tomate en rebanadas
- Arúgula
- 2 rebanadas de queso parmesano
- Sal de mar ahumada
- 1/2 cucharada de azúcar
- Papas gajo para acompañar

PREPARACIÓN:

- 1.** Sazona la carne con rub y sella a fuego directo durante 4 minutos por lado, después pasa a fuego indirecto durante 8 minutos.
- 2.** Corta los pimientos en julianas y acitrona con aceite de oliva en un sartén, agrega el vinagre balsámico con azúcar y la sal ahumada, deja reducir.
- 3.** Calienta el pan en el asador. Coloca sobre la base la arúgula, el tomate, la carne, el tocino, el queso, los pimientos caramelizados, arúgula nuevamente y tapa. Acompaña con las papas gajo y disfruta.



CAZUELITAS DE ARRACHERA



INGREDIENTES:

- Arrachera Marinada SuKarne
- 3 tortillas
- Aceite suficiente para freír
- Frijol refrito
- Guacamole
- Salsa roja

PREPARACION:

- 1.** Haz un corte en las tortillas que va desde el centro hasta una de las orillas.
- 2.** Coloca la tortilla encima de un cucharón y encima pon otro cucharón. Fríe en una olla con aceite bien caliente.
- 3.** En un sartén aparte, dora la arrachera (cortada en cuadritos) y reserva.
- 4.** Sirve un poco de frijol sobre las cazuelitas de tortilla, guacamole, arrachera y salsa roja.



VOLCANES DE CARNE ADOBADA



INGREDIENTES:

- 350 g de Steak de Cerdo para Pastor o Adobar SuKarne
- 1 diente de ajo
- 2 chiles morita
- 2 chiles guajillo
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de manteca de puerco
- Cebolla asada para acompañar
- Queso rallado para derretir
- Salsa tatemada para acompañar
- Tortillas

PREPARACIÓN:

1. Hidrata los chiles; cuando estén suaves machaca junto con el diente de ajo, vinagre y manteca. Sazona con sal y pimienta.
2. Unta el adobo en la carne y deja reposar por, al menos, 30 minutos.
3. Pasado el tiempo, coloca la carne en una parrilla y asa según el término deseado. Ya que esté lista, pica en cubos.
4. Coloca el queso rallado sobre las tortillas y lleva a un comal caliente hasta que el queso se dore y derrita.
5. Posteriormente coloca la carne ya picada; acompaña con cebolla asada y salsa tatemada.



BROCHETAS DE ARRACHERA



INGREDIENTES:

- Arrachera Marinada SuKarne
- 8 ramas de romero
- Salsa teriyaki
- Ajonjolí para decorar
- Guacamole para acompañar

PREPARACIÓN:

- 1.** Pica la carne en tiras y cocínalas en una plancha o sartén.
- 2.** Retira las hojas de romero de las ramas y utiliza como palo de brochetas insertando las tiras de carne.
- 3.** Sirve, baña con la salsa teriyaki y termina con el ajonjolí.
- 4.** Acompaña con guacamole.



CLUB SÁNDWICH CRUJIENTE



INGREDIENTES:

- Pierna Deshebrada de Cerdo SuKarne
- 2 rebanadas de pan casero
- 1/2 pieza de aguacate
- 1 pieza de tomate
- 2 rebanadas de tocino
- 1/2 tazas de germinado de alfalfa
- 1/2 taza de aderezo

PREPARACIÓN:

- 1.** En un sartén cocina el tocino e incorpora la carne de cerdo.
- 2.** En una rebanada de pan coloca el aguacate en láminas y la pierna deshebrada de cerdo.
- 3.** En otra rebanada coloca el tomate en láminas, germinado de alfalfa y tocino; baña en aderezo.
- 4.** Une los dos panes y lleva a la plancha hasta que este crujiente.
- 5.** Sirve y disfruta.



VAMPIROS DE CARNE ASADA



INGREDIENTES:

- Carne para Asar SuKarne
- 3 piezas de tortilla de maíz
- 1 taza de salsa pico de gallo
- 1 taza de guacamole
- 60 g de queso manchego
- 2 piezas de limón

PREPARACIÓN:

- 1.** En un sartén cocina la carne para asar. Una vez que esté lista pica en cuadritos.
- 2.** En un comal dora las tortillas y agrega queso manchego.
- 3.** Sirve la carne para asar sobre la tortilla, agrega guacamole y salsa pico de gallo.
- 4.** Añade un poco de limón y disfruta.





SuKarne[®]

**COME
FRESCO,
COME BIEN**

☎ 800 364 4444   @sukarnemx  www.sukarne.com