

Kowi®

RECETARIO

🍴 **PARRILLERO** 🍴

ALIMENTOS KOWI®



ÍNDICE

PARTES DEL CERDO

GRUPO KOWI

COBERTURA

TIPS PARRILLEROS

RECETAS

CHISTORRA

- TORTA DE CHISTORRA
- PIMIENTOS MORRONES RELLENOS DE CHISTORRA
- CHORIPAN HOJALDRADO

CHORIZO

- CHORIZO CANTIMPALO COCIDO EN CERVEZA
- CHORIPAN CON CHORIZO ESTILO SINALOA Y SALSA DE CILANTRO
- CHORIZO CANTIMPALO COCIDO Y SALSA CHIMICHURRI

CHICHARRÓN

- TORTA DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE

CABEZA DE LOMO

- HAMBURGUESA DE CABEZA DE LOMO

TOCINETA

- TACO JUAN
- LASAGNA DE TOCINETA
- TACOS DE TOCINETA CON SALSA TATEMADA
- BROCHETA DE PORKBELLY CON CHAMPIÑONES
- TACOS DE PORK BELLY CON SALSA VERDE
- PORK BELLY CON SALSA VERDE EN PIEDRA DE SAL
- PORKBELLY

T-BONE

- T-BONE DE CERDO CON CHIMICHURRI DE MEZCAL
- T-BONE CON MANTEQUILLA Y ALCACHOFAS

CHULETA

- CHULETAS DEL NORTE CON ROMERO
- LOIN CHOPS SOBRE CAMA DE CEBOLLA A LA CERVEZA
- LOIN CHOP CON RUB DE CHILE PIQUÍN Y MERMELADA

RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®

COSTILLAS

- BACK RIBS AHUMADAS EN SALSAS DE MANGO
- BACK RIBS CON GLASEADO DE CHILE PASILLA
- COSTILLAS FRITAS AGRIDULCES
- COSTILLAS DE CERDO CON SALSAS BBQ CLÁSICA
- COSTILLAS DE CERDO CON BBQ DE MANDARINA
- COSTILLAS EN ADOBO DE 3 CHILES
- COSTILLAS AL AJO EN SALSAS DE AGAVE
- COSTILLAS EN SALSAS DE TAMARINDO
- COSTILLAS CHIPOTLE-BBQ AHUMADAS
- COSTILLAS CHIPOTLE-BBQ FRITAS
- COSTILLAS BACK RIB DEL NORTE
- BABY BACK RIB AHUMADA CON BBQ DE MANGO
- BABY BACK RIB EN SALSAS CASERA

- RIB EYE**
- RIB EYE RELLENO Y LENTEJAS
 - RIB EYE CON SALSAS DE PIÑA
 - RIB EYE DE CERDO EN SALSAS DE SALVIA
 - RIB EYE RELLENO DE FRUTOS ROJOS

- LOMO**
- LOMO DE CERDO ENVUELTO CON RELLENO DE PIMIENTO
 - PORCHETTA (LOMO DE CERDO ENVUELTO EN TOCINETA)

- FILETE**
- FILETE MARIPOSA CON SALSAS TATEMADA
 - FILETE DE CERDO MARIPOSA CON SALSAS ITALIANA
 - BROCHETAS DE FILETE CON HIERBAS AROMÁTICAS
 - FILETE MARIPOSA RELLENO DE ARÁNDANOS
 - FILETE DE CERDO CON SALSAS DE MANGO
 - BROCHETAS DE FAJITAS DE FILETE Y PIMIENTO
 - FILETE MIGNON A LA MANTEQUILLA

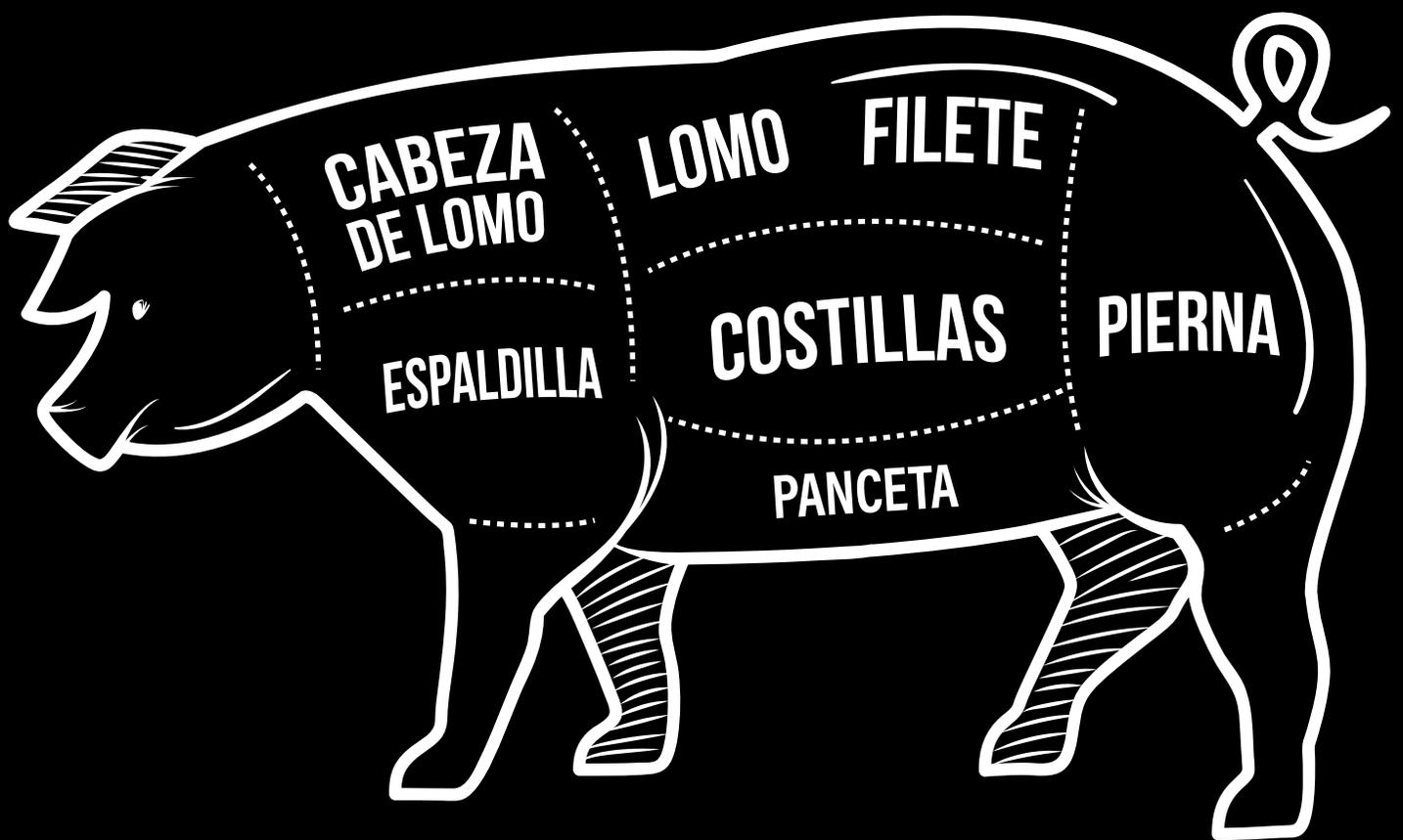
CHAMORROS

- CHAMORROS DE CERDO CON SALSAS DE ARÁNDANOS Y CERVEZA
- TACOS DE CHAMORRO ADOBADO
- CHAMORROS DE CERDO EN DUTCH OVEN



PARTES DEL CERDO

CONOCE TU CARNE



Kowi[®]

RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®





¿QUIÉNES SOMOS?

Somos una empresa 100% mexicana fundada en 1984, con sede en Navojoa, Sonora; somos uno de los mayores procesadores y comercializadores de carne de cerdo y alimentos preparados en México.

La empresa ofrece sus productos a lo largo del país y los mercados de Japón, Estados Unidos y Corea, entre otros.

La integración vertical de nuestra empresa, permite controlar paso a paso la calidad de nuestros procesos. Iniciando desde la genética, las granjas, la alimentación de nuestros cerdos, y hasta nuestra propia planta de procesamiento.

Kowi está comprometido a ofrecer más de lo que esperan nuestros clientes. Tenemos la plataforma para garantizar la calidad y el cumplimiento de las normas nacionales e internacionales de sanidad e higiene.



Kowi[®]

COBERTURA NACIONAL E INTERNACIONAL



Actualmente Grupo Kowi cuenta con 29 tiendas en México, adicionalmente cuenta con nueve centros de distribución ubicados en:

NAVOJOA **LOS MOCHIS** **GUADALAJARA**
OBREGÓN **CULIACÁN** **MÉXICO**
HERMOSILLO **LA PAZ** **MEXICALI**

Cobertura de exportación:

ESTADOS UNIDOS **COREA** **CHINA** **JAPÓN**





Preseli Acosta

Kircho de la Cruz

Christian Reynosa

KOW

Big Green Egg

Big Green Egg



MI

Alan Moreno



Kowi®

Tips parrilleros

CÓMO AHUMAR

EN ASADOR DE GAS

PASO 1 Caja de aluminio



Hacer caja de papel aluminio



Hacer agujeros

PASO 2 Virutas

Sumerge virutas de leña en agua, cerveza, jugo, etc.

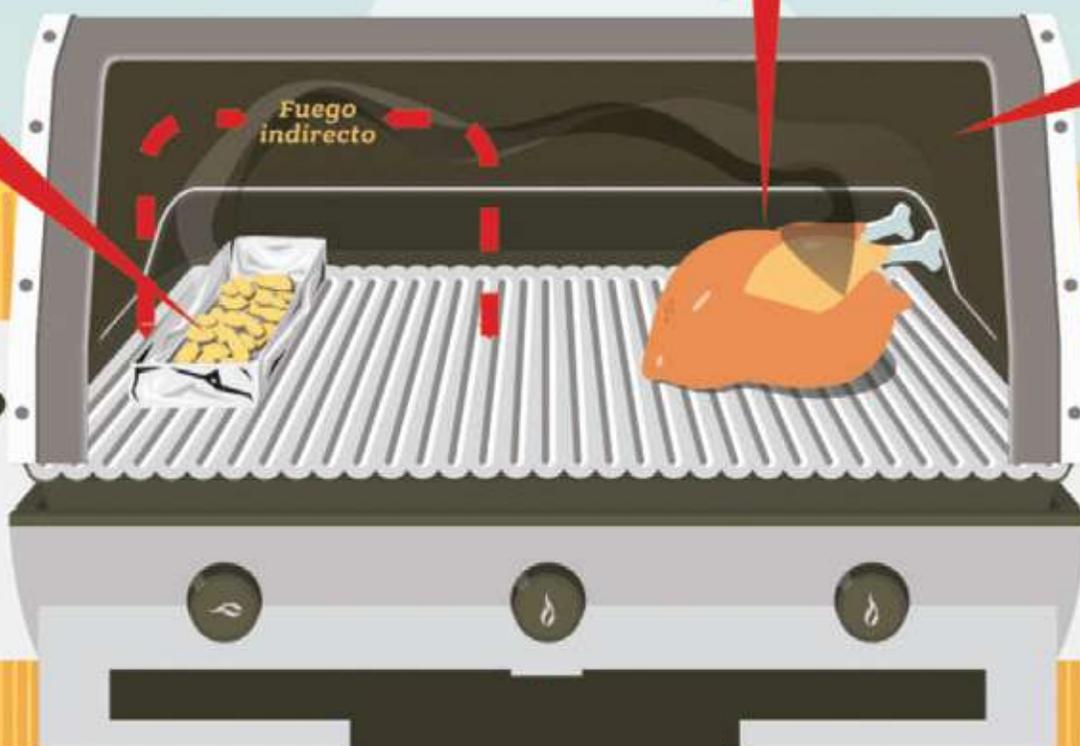


Colocar el alimento a fuego indirecto

Colocar las virutas dentro de la caja de aluminio a fuego directo

Fuego indirecto

Vista interna del asador con tapa cerrada





Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

EN AHUMADOR VERTICAL



¿Duración de carbón encendido?

De 5 a 6 h

Comida

Parrilla

Charola con agua

PASOS

Paso 1
Colocar carbón apagado

Paso 2
Colocar leña sobre el carbón

Paso 3
Colocar carbón prendido

Anillo contenedor de carbón o leña

Ventilas abiertas

La temperatura incrementa poco a poco, la leña empieza a liberar humo, el carbón eleva la temperatura.





Tips parrilleros

TÉRMINOS DE COCCIÓN

DE LA CARNE

1		AZÚL 	MEDIO 	4	
46 °C - 49 °C 115 °F - 120 °F		Sellada por fuera, cruda por dentro	Rosa		60 °C - 65 °C 140 °F - 150 °F
2		ROJO 	TRES CUARTOS 	5	
52 °C - 55 °C 125 °F - 130 °F		Mayormente roja	Mayormente café con centro rosa		65 °C - 69 °C 150 °F - 155 °F
3		MEDIO ROJO 	BIEN COCIDA 	6	
55 °C - 60 °C 130 °F - 140 °F		Mayormente rosa con centro rojo	Café		71 °C - 100 °C 160 °F - 212 °F

Tips parrilleros

TÉRMINO DE LA CARNE

CON PRUEBA DE LA MANO



1 Mano extendida



2 Rojo



3 Medio Rojo



4 Medio



5 Tres cuartos



6 Bien cocida

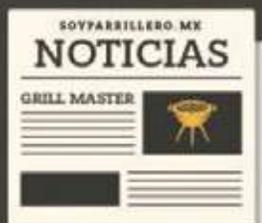


Tips parrilleros

CÓMO PRENDER CARBÓN

OPCIÓN 1

¿QUÉ SE NECESITA?



Periódico



Botella



Cerillos



Carbón

¿CUÁL ES EL PROCESO?

PASO 1



Rollo de periódico
(8 piezas)

PASO 2



Enrollar

PASO 3



Cubrir con carbón

PASO 4



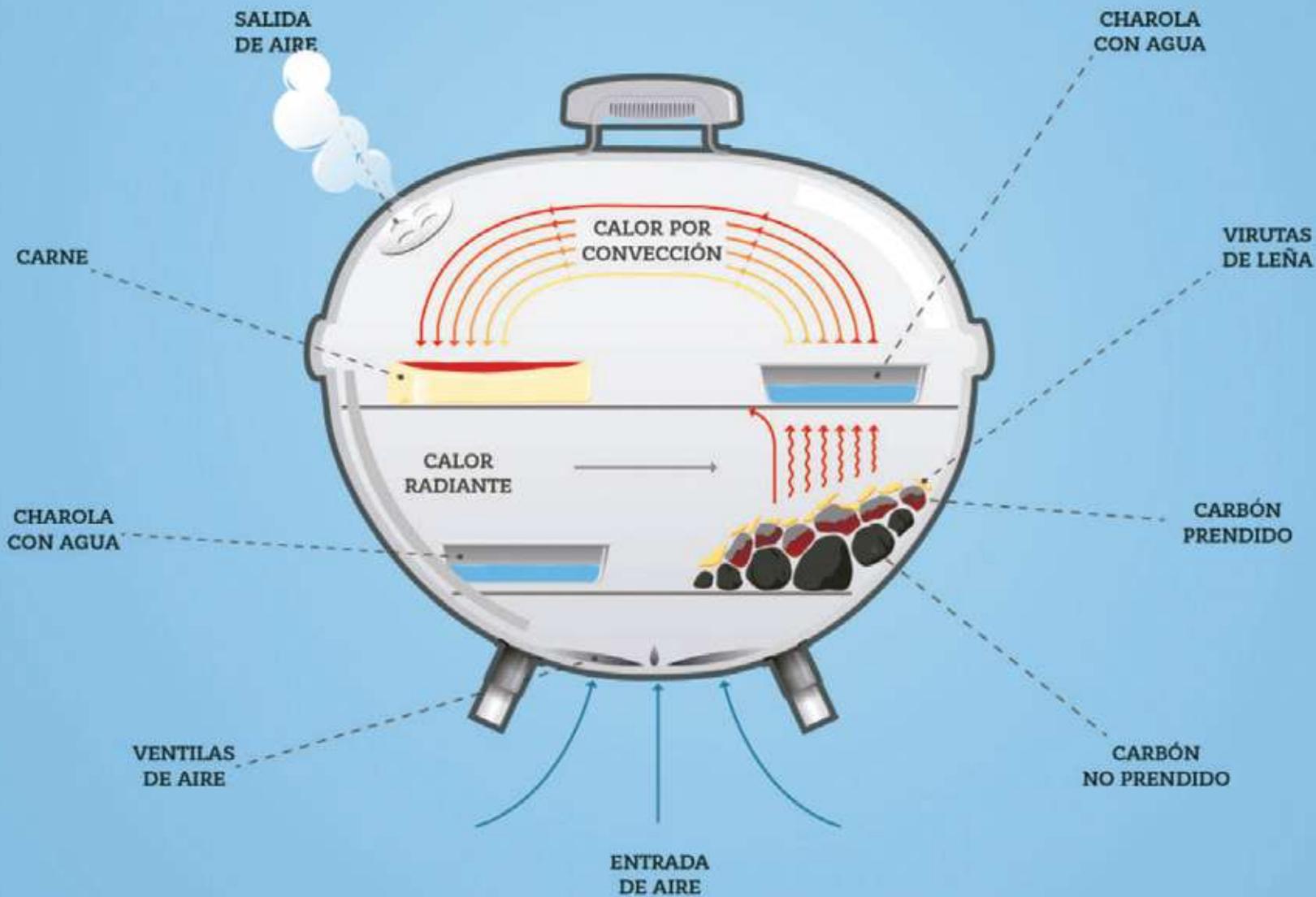
Quitar la botella,
arrojar cerillo prendido

Kowi®

Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

2 ZONAS



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



TORTA DE CHISTORRA

INGREDIENTES:

1 Paquete de Chistorra Kowi®
Pan estilo baguette
Mayonesa
Aguacate
Aceite de oliva
Sal

PROCEDIMIENTO:

- 1- Prende el asador a fuego moderado.
- 2- Permitir que la chistorra alcance temperatura ambiente antes de colocar en la parrilla.
- 3- Rotar regularmente la posición para una cocción uniforme.
- 4- Luego, colocar la chistorra sobre una tabla y usar un cuchillo para dividirla en dos piezas haciendo un corte horizontal de un extremo a otro.
- 5- Cortar el pan a la mitad, untar con aceite de oliva y dorar en el asador.
- 6- Una vez listo el pan, armar la torta usando la chistorra para el relleno y mayonesa para aderezar. Agregar aguacate y tu ingrediente favorito.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



PIMIENTOS RELLENOS DE CHISTORRA

INGREDIENTES:

1 Paquete de Chistorra Kowi®
250 g de Queso Gouda
2 Pimientos morrones
2 Dientes de ajo, finamente picados
2 Cebollitas cambray, finamente picadas
335 ml de Cerveza oscura
Sal

PROCEDIMIENTO:

- 1- Precalentar un disco para freír a fuego moderado.
- 2- Corta la chistorra en cubos y luego, colocarla en el disco hasta dorar.
- 3- Agregar el ajo y la cebolla cambray. Remover bien hasta integrar.
- 4- Añadir la cerveza y permitir que ésta reduzca. Adicionar un poco de sal a la mezcla.
- 5- Corta la parte superior de los morrones. Luego, rellenalos con la mezcla de chistorra y el queso gouda.
- 6- Colocar los chiles en un sartén de hierro fundido, tapar y cocinar a fuego indirecto durante 20 min.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



CHORIPAN HOJALDRADO

INGREDIENTES:

- 1 Pza de Chistorra Kowi®
- 200 g Masa hojaldre
- 1 Pza de Huevo
- 1 Kg de Harina
- 2 Cdas de Salsa chimichurri
- 1 Cda de Mostaza

PROCEDIMIENTO:

- 1- Sobre una superficie, espolvorear un poco de harina. Colocar la masa de hojaldre y extenderla en forma de rectángulo.
- 2- Luego, cortar la masa en tiras.
- 3- Fríe la chistorra y envuelve en la masa de hojaldre formando un rollo.
- 4- En un tazón, batir el huevo y con la ayuda de una brocha de silicón, untar sobre el rollo.
- 5- Prende el asador y calienta el rollo a fuego indirecto por 30 min.
- 6- Una vez listo, cortar en rodajas, verter un poco de chimichurri sobre el rollo y añadir mostaza.



CHORIZO CANTIMPALO COCIDO EN CERVEZA

INGREDIENTES:

- 1 Paquete de Chorizo Cantimpalo
- 2 Cdtas Aceite de Oliva
- 1 Chile serrano
- 1 Manojito de cilantro
- 10 Tomates cherry enteros
- 1 ½ Tza de Salsa Búfalo
- 1 ½ Tza de Cerveza clara
- 1 Mazo de Cebolla cambray

PROCEDIMIENTO:

- 1- En una cacerola de peltre poner aceite de oliva y sofreír el chile serrano, los tomates cherrys y las cebollas cambray.
- 2- Freír el chorizo cantimpalo en el asador, a fuego indirecto, por 5 minutos cada lado, aproximadamente.
- 3- Cuando la verdura este sofrita en la cacerola, añadir la salsa búfalo y la cerveza al mismo tiempo.
- 4- Pasar el chorizo cantimpalo a la cacerola, dejarlo reducir hasta que la consistencia quede como salsa.
- 5- Retirar del asador, añadir cilantro y cebolla para decorar.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



CHORIPAN CON CHORIZO ESTILO SINALOA Y SALSA DE CILANTRO

INGREDIENTES:

2 Pzas de Chorizo estilo Sinaloa Kowi®
4 Pzas Pan Bolillo
2 Cdas cebollín picado
Sal y Pimienta
Orégano
Comino
Mayonesa

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE CILANTRO:

1 Manojito de cilantro, picado finamente
½ Manojito de perejil, picado finamente
3 Dientes de ajo, picados finamente
1 Tza de Aceite de oliva
¼ Tza Vinagre de Manzana ó blanco

PROCEDIMIENTO:

- 1- Preparar la salsa de cilantro mezclando los ingredientes en la licuadora. Verter en un recipiente y reservar.
- 2- Usar un sartén de hierro fundido para calentar el Chorizo estilo Sinaloa a fuego indirecto en el asador, a una temperatura de 350° F.
- 3- Cortar el pan y calentar en el asador.
- 4- En un tazón, preparar una mezcla de mayonesa con cebollín picado y las especias.
- 5- Colocar el chorizo sobre el pan y aderezar con la salsa de cilantro.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



CHORIZO CANTIMPALO COCIDO Y SALSA CHIMICHURRI

INGREDIENTES:

- | | |
|--|------------------------|
| 1 Paq de Chorizo Cantimpalo Kowi® | 1 Chile Serrano |
| 2 Cdtas de Aceite de Oliva | 10 Tomates Cherry |
| 1 ½ Tza de Salsa Chimichurri | Queso Gouda |
| 1 ½ Tza de Cerveza clara | 4 Pzas de Pan Baguette |
| 1 Manoj de Cebolla cambray, Finamente picada | ½ Barra de mantequilla |
| 1 Manoj de Cilantro, picado finamente | |

PROCEDIMIENTO:

- 1- En una cacerola de peltre poner aceite de oliva y sofreír el chile serrano, los tomates cherry y la cebolla cambray.
- 2- Luego, verter la salsa chimichurri y la cerveza dentro la cacerola. Mezclar hasta integrar bien.
- 3- Colocar el chorizo cantimpalo partido a la mitad en el asador, a fuego indirecto, por 5 minutos cada lado, aproximadamente.
- 4- Incorporar las mitades de chorizo dentro de la cacerola de la salsa, permitir que reduzca hasta espesar.
- 5- Dorar el pan con mantequilla, agrega el queso gouda y el chorizo cantimpalo sobre el pan e incorpora la salsa chimichurri.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



TORTA DE CHICHARRÓN EN SALSA VERDE

INGREDIENTES:

3 Bolsas de Chicharrones de Cerdo Kowi®
4 Pzas de Pan de Bolillo

INGREDIENTES PARA LA SALSA VERDE:

20 Tomatillos verdes
1 Cebolla
1 Cabeza de ajo
6 Chiles jalapeño
1 Cda de Manteca de Cerdo Kowi®
1 Manojito de cilantro picado
Sal
Orégano

PROCEDIMIENTO:

- 1- En una cacerola, vaciar los ingredientes para la salsa verde y poner a fuego indirecto a temperatura 350° F, permitir que reduzca durante 8 min.
- 2- Retirar del fuego y licuar.
- 3- Luego, en un sartén, agregar la salsa verde junto al chicharrón para suavizarlo, cocinar a fuego indirecto por 5 min más.
- 4- Corta el pan por la mitad, ponlo a dorar en el asador a fuego indirecto y agrega el chicharrón en la salsa verde.



RECETA DE CHICHARRÓN



HAMBURGUESA DE CABEZA LOMO

INGREDIENTES:

- 1 Pza de Cabeza de Lomo Kowi®
- 4 Pzas de Pan para Hamburguesa

INGREDIENTES PARA LA SALSA BBQ CLÁSICA:

- 1 Tza de Catsup
- ½ Tza de Vinagre de manzana
- 4 Cdas de Salsa Inglesa

INGREDIENTES PARA EL BRINE:

- Paprika
- 1 Lt de Agua
- Jeringa para inyección de carne

INGREDIENTES PARA EL ENCURTIDO DE CEBOLLA:

- 1 Cebolla morada rebanada en julianas
- El jugo de 5 pzas de limón
- ¼ Tza de Vinagre de Manzana
- 1 Cda de Orégano
- 2 hojas de Laurel
- 1 Cda de Pimienta
- Sal

PROCEDIMIENTO:

- 1- Preparar la salsa BBQ mezclando los ingredientes en un tazón. Reservar en el refrigerador. Elaborar el curtido de cebolla en un tazón, verter el jugo de 5 limones y el resto de los ingredientes. Reservar.
- 2- Mezclar en un recipiente, la paprika a 1 Lt de agua. Luego, inyectar el corte de manera uniforme. Frotar con paprika sobre la superficie de la pieza de cabeza de manera uniforme.
- 3- Preparar el asador ó el horno de leña con madera de mezquite o manzano, nogal etc. Colocar la cabeza de lomo a fuego indirecto a 225° F, durante 8 a 10 h hasta que alcance una temperatura interna de 190° F a 200° F.
- 4- Una vez listo, dejar reposar durante 1.5 h envuelto en papel aluminio. Desmenuzar la carne y rehidratarla en su jugo.
- 5- Armar la hamburguesa usando la carne de relleno, añadir la cebolla curtida y aderezar con la salsa BBQ.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



TACO JUAN

INGREDIENTES:

1 Pza de Pork Belly Kowi ®
Sal ahumada
350 ml de refresco de cola
Paprika
Aceite de oliva

PARA LA CEBOLLA CURTIDA:

1 Cebolla morada rebanada
1 Manojito Cilantro
¼ Tza de Vinagre de Manzana
Sal ahumada

PROCEDIMIENTO:

- 1- Humectar la pieza con aceite de oliva y espolvorear paprika por ambos lados, luego colocarla en una charola de aluminio y añadir el refresco de cola por las orillas.
- 2- Colocar a fuego indirecto, con el asador tapado durante 3 a 4 h a 180° C ó hasta obtener una temperatura interna de 85-90° C.
- 3- En un tazón mezclar la cebolla morada rebanada, cilantro, vinagre de manzana y sal ahumada.
- 4- Una vez listo, dejar reposar de 20-30 min aproximadamente, servir en tacos acompañados de la cebolla curtida.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



LASAGNA DE TOZINETTE

INGREDIENTES:

1.5 kg de Tozinette Kowi®
Paprika
Hojas de pasta de lasagna
500 gr de Queso Gouda

INGREDIENTES PARA LA SALSA BECHAMEL:

60 gr de Harina
60 gr de Mantequilla
500 ml de Leche
50 gr de Nuez moscada
Sal ahumada
Pimienta

INGREDIENTES PARA SALSA ROJA:

6 Pzas Tomates huajes
½ Pza de Cebolla
3 Cdas de Vinagre
½ Barra de mantequilla
2 Cdas de Aceite de oliva
½ Manojito de albahaca fresca
2 Cdas de Azúcar
Sal ahumada
Pimienta

PROCEDIMIENTO:

PREPARACIÓN DE SALSA ROJA:

1- Picar los tomates y rebanar la cebolla en medias lunas, verter en un sartén agrega la mantequilla, un chorrito de aceite de oliva, agregar la albahaca y espolvorear el azúcar, salpimienta la mezcla al gusto, permitir que reduzca hasta espesar y reservar.

PREPARACIÓN DE SALSA BECHAMEL:

1- En un sartén, agrega la mantequilla y la harina en cantidad iguales, permitir que espese y obtenga un color casi dorado. Luego verter la leche y dejar reducir hasta tomar consistencia espesa, agregar un poco de nuez moscada y espolvorear un poco de sal ahumada y pimienta, mezclar y reservar.

PREPARACIÓN DE LASAGNA:

1- Fríe el Tozinette y reserva.

2- En un refractario, acomodar de manera uniforme una capa de tozinette luego agregar una capa de salsa roja, seguida de otra capa de láminas de pasta para lasaña y una última de salsa bechamel.

3- Repetir procedimiento hasta llenar el refractario, por último espolvorear queso y dejar a fuego indirecto a una temperatura de 350° F durante 1 hr. Puedes acompañar con ensalada de verde.



RECETAS DE TOCINETA



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



TACOS DE PORK BELLY CON SALSA TATEMADA

INGREDIENTES:

1 Pza de Pork Belly Kowi®
¼ Tza de Paprika
Sal ahumada
1 Cebolla morada
1 Lt de refresco de cola
½ Tza de Vinagre de Manzana
Orégano
Pimienta

INGREDIENTES PARA LA SALSA TATEMADA:

4 Pzas de Tomate de huaje 2 Dientes de ajo
4 Pzas de Tomatillo verde El jugo de 5 limones
2 Pzas de Chile serrano 50 ml de Salsa de soya
½ Manojito de cilantro

PROCEDIMIENTO:

1- Para preparar la salsa, tatemamos los tomates huajes, los tomatillos verdes y los chiles serranos a las brasas. Una vez listos moler con el cilantro, añadir el jugo de limón, la salsa de soya, los ajos y la sal al gusto. Reservar.

2- Curtir la cebolla en un recipiente junto al vinagre de manzana, el orégano, sal y pimienta. Reservar.

3- Coloca en una cacerola de aluminio el Pork Belly y unta generosamente la paprika, luego sazona con sal ahumada y agrega el refresco de cola. Llevar al asador y cocinar a fuego indirecto por 3.5 hr.

4- Servir en tacos acompañados de la salsa tatemada y la cebolla curtida.



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



BROCHETA DE PORK BELLY CON CHAMPIÑONES

INGREDIENTES:

2.5 kg de Pork Belly Kowi® cortado en cubos de 2 cm
1 Cdita de Romero molido
225 gr de Champiñones
3 Cdas de Aceite de oliva
Sal ahumada
Salsa de tu preferencia
Varas para brochetas

PROCEDIMIENTO:

- 1- En un refractario, colocar los cubos de Pork Belly junto al romero, el aceite de oliva y la sal. Mezclar suavemente para integrar los ingredientes de manera uniforme.
- 2- Armar las brochetas colocando un trozo de pork belly y luego un champiñon. Repetir la secuencia a lo largo de la vara. Sellar a fuego indirecto por ambos lados durante 20 min. Terminar la cocción a fuego indirecto por 5 min más.
- 3- Servir con la salsa de su preferencia.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



PORK BELLY CON SALSA VERDE EN PIEDRA DE SAL

INGREDIENTES:

1 Pza de Pork Belly Kowi®
Plancha de sal del Himalaya
Tortillas
Orégano
Aceite de oliva

INGREDIENTES PARA SALSA TATEMADA:

5 Tomates
3 Chiles Serranos
1 Chile Jalapeño
¼ Cebolla picada
2 Dientes de ajo finamente picados
½ Manojito de cilantro

PROCEDIMIENTO:

- 1- Para la salsa tatemada, asar los ingredientes a fuego directo, luego molerlos junto al cilantro y el ajo. Reservar.
- 2- Calentar la plancha de sal a fuego indirecto durante 45 min.
- 3- Untar un poco de orégano sobre el pork belly y permitir que alcance temperatura ambiente.
- 4- Sellar el pork belly a fuego directo durante 3 min por ambos lados, barnizar la plancha con aceite de oliva y colocar el pork belly sobre la superficie de ésta, llevar al asador y cocinar tapado durante 5 min. Dar vuelta al pork belly y repetir proceso.
- 5- Terminar la cocción a fuego indirecto durante 1 hr a 350° F, servir en tacos acompañados de la salsa tatemada.



RECETAS DE TOCINETA



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



PORK BELLY

INGREDIENTES:

3 Kg de Pork Belly Kowi®
Paprika
350 ml de Refresco de cola

PROCEDIMIENTO:

- 1- Prende el asador. Unta la pieza de pork belly con paprika, luego pasa el corte a una charola de aluminio y añadir el refresco de cola.
- 2- Cocinar a fuego indirecto con el asador tapado a 180° C durante 5 hr.



RECETAS DE TOCINETA



T-BONE CON CHIMICHURRI DE MEZCAL

INGREDIENTES:

2 Pzas de T-bone Kowi®
1.5 Lt de jugo de naranja natural
2 Cdas de Salsa de soya
1 Cda de Sal ahumada
1 Aguacate

INGREDIENTES PARA EL CHIMICHURRI DE MEZCAL:

2 Tzas de perejil picado
2 Dientes de ajo picado
4 Cdas de Orégano seco
¼ de Vinagre de manzana
3 Cdas de mezcal
2 Tzas de Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

1- Verter el jugo de naranja junto a la salsa de soya en una bolsa resellable, luego introducir los cortes y cerrar. Marinar 12 hr. Para preparar el chimichurri, mezclar los ingredientes en un recipiente y refrigerar por 12 hr.

2- Prende el asador, sazona los cortes con sal ahumada, colócalos en el asador y séllalos por ambos lados durante 8 min aprox, una vez listos bañar con el chimichurri, envolver en papel aluminio y terminar la cocción a fuego indirecto por 5 min más.

3- Servir acompañados de aguacate.





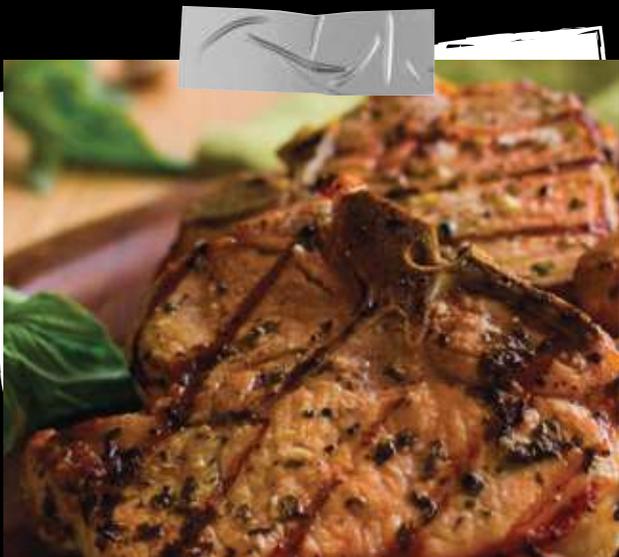
T-BONE CON MANTEQUILLA Y ALCACHOFAS

INGREDIENTES:

3 Pzas de T-bone Kowi®	½ Manojó de romero
1 kg de Alcachofas limpias	3 Limones Americanos
Sal	Albahaca
Pimienta	Agua
Mantequilla	
Aceite de oliva	

PROCEDIMIENTO:

- 1- Una vez limpias las alcachofas, bañarlas con el jugo de un limón esto evitará que se oxiden.
- 2- En una cacerola mediana, verter 3 tazas de agua junto a un chorro de aceite de oliva y limones partidos en rodajas, llevar a ebullición durante 5 min a fuego directo. Luego, introducir las alcachofas y cocinar por 5 min más. Luego, retirar del fuego y reservar.
- 3- Untar un poco de aceite de oliva sobre los T-bone y salpimentar. Sellar por ambos lados a fuego directo durante 5 min. Una vez listo, añadir 1 cda de mantequilla, unas ramitas de romero y envolver en papel aluminio, reposar por otros 5 min a fuego indirecto.
- 4- Escurrir las alcachofas y salpimentar. Luego, sellar en un sartén con un poco de aceite de oliva a fuego directo por 8 min aprox.
- 5- Servir el T-bone acompañado de 1 cda más de mantequilla y las alcachofas, espolvorea albahaca.



RECETAS DE T-BONE



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



RECETARIO

♣ PARRILLERO ♣

ALIMENTOS KOWI®



CHULETAS CON ROMERO

INGREDIENTES:

4 Chuletas Kowi®
Orégano
½ Tzas de Aceite de Oliva
2 Ramitas de Romero
Aguacate

PROCEDIMIENTO:

- 1- Permitir que las chuletas alcance temperatura ambiente y untarlas con un poco de aceite de oliva.
- 2- Prende el asador, coloca las chuletas y séllalas por ambos lados a fuego directo durante 4 min aprox. Una vez listas, espolvorear con orégano y sal por ambos lados y terminar la cocción a fuego indirecto por 5 min más. (Se recomienda dejar reposar el corte durante 5 min).
- 3- Retirar de la parrilla, envolver en papel aluminio junto a las ramitas de romero y permitir que reposen durante 5 min para finalizar. Servir acompañados con aguacate.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



LOIN CHOPS SOBRE CAMA DE CEBOLLA A LA CERVEZA

INGREDIENTES:

2 Pzas Loin Chop Kowi®
Sal ahumada
Aceite de oliva
Cebolla morada rebanada
Cebolla blanca rebanada
Albahaca fresca picada
350 ml de Cerveza obscura

PROCEDIMIENTO:

1- En una cacerola, acitronar la cebolla morada, cebolla blanca y la albahaca junto a un chorrito de aceite de oliva. Añadir la cerveza y una pizca de sal ahumada, permitir que reduzca a fuego indirecto. Reservar.

2- Sazonar el Loin Chop con sal ahumada al gusto, sellar por ambos lados a fuego directo durante 4 min.

3- Terminar la cocción a fuego indirecto por 7 min aprox, se recomienda dejar los cortes reposando por 5 min, colocar la salsa de cebolla sobre una tabla y encima, montar el Loin Chop cortado en trozos más pequeños.



RECETAS DE CHULETAS



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



LOIN CHOP CON RUB DE CHILE PIQUÍN Y MERMELADA

INGREDIENTES:

4 Pzas de Loin Chop Kowi® Papel película o plástico de cocina
3 Cdas Mermelada de fresa 1 Manojito de Cilantro
1 Cda de Chile Piquín
Vinagre Balsámico

PROCEDIMIENTO:

- 1- En la licuadora mezclar el chile piquín, la mermelada y el vinagre balsámico.
- 2- Untar la mezcla sobre los cortes, tapar con plástico envoltente de cocina y refrigerar por 2 hrs. Sellar a fuego directo y humedecer constantemente con vinagre balsámico.
- 3- Una vez listos los cortes, retirar del fuego y permitir que reposen por 25 min más. Sirve y decore los cortes marinados con cilantro.



BACK RIBS AHUMADAS EN SALSA DE MANGO

INGREDIENTES:

2 pzas de Back Rib Kowi®
Sal
Paprika
Café
Papel película ó plástico de cocina
Jugo de manzana

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE MANGO:

1 Tza de mango cortado en cubos
1 Cebolla blanca rebanada en julianas
1 Morrón verde rebanada en julianas
2 Chiles serrano picados
3 Cdas de Azúcar morena
1 Cda de Jengibre
Sal ahumada

½ Mazo de Cilantro
Jugo de 3 limones
½ Tza de Jugo de piña

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE LA SALSA DE MANGO:

1- En una cacerola, dorar los chiles serranos, los morrones verdes y la cebolla. Luego, agregar el mango, el jengibre, el azúcar morena y la sal ahumada. A fuego indirecto cocinar por 15 min más aprox. Remover bien para integrar los ingredientes.

2- Añadir el cilantro, el jugo de limón y el jugo de piña. Permitir que reduzca y espese a fuego indirecto, licuar y reservar.

MODO DE PREPARACIÓN DE BACK RIBS:

1- Mezclar al gusto en un recipiente: sal, paprika y café en cantidades iguales hasta formar un rub. Untar generosamente sobre las costillas, cubrir todo el corte con el plástico de cocina y refrigerar por 2 hr.

2- Preparar el fuego acomodando el carbón hacia un solo lado del asador para dejar un área de fuego indirecto. Añadir virutas de madera de nogal previamente humedecidas.

3- Permitir que las costillas alcancen temperatura ambiente y sellar por ambos lados a fuego directo durante 15 min a 350°F. Luego, retirar del fuego.

4- Humedecer el corte con jugo de manzana, envolver con papel aluminio y llevar nuevamente al asador para terminar la cocción a fuego indirecto por 40 min más, servir con salsa de mango.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



BACK RIBS CON GLASEADO DE CHILE PASILLA

INGREDIENTES:

2 Pzas de Back rib Kowi®
Sal
Pimienta

INGREDIENTES PARA LA SALSA O GLASEADO:

½ Lt de Refresco de cola
4 Chiles Pasilla Hervidos
2 Dientes de ajo, finamente picados
½ Tza de Catsup
¼ Tza de Vinagre
3 Cdas de Soya

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE BACK RIBS CON GLASEADO DE CHILE PASILLA:

- 1- Para preparar la salsa, sofreír los chiles pasillas y el ajo en una cacerola. Revolver el refresco junto al vinagre, la salsa de soya y catsup. Permitir que reduzca y espese. Reservar.
- 2- Salpimenta las costillas. Prepara el asador y calentar las costillas por ambos lados a fuego indirecto durante 40 min, hasta que el hueso se desprenda suavemente. Usar un poco de refresco de cola para humedecer las costillas constantemente.
- 3- Servir junto a la salsa.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS FRITAS AGRIDULCES

INGREDIENTES:

1 Pza de Back Rib Kowi®
1 kg de Harina de trigo
1 Barra de mantequilla
500 ml de Salsa estilo Búfalo
2 Lt de Aceite vegetal
Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO:

- 1- Para preparar la salsa agridulce, derretir la mantequilla en una cacerola. Luego, añadir la salsa estilo búfalo, mezclar hasta integrar. Cortar las costillas en trozos individuales.
- 2- En un disco para freír, verter el aceite y permitir que alcance temperatura. En una charola de aluminio, mezclar la harina de trigo junto la sal y la pimienta.
- 3- Pasar cada una de las costillas por la mezcla de harina hasta quedar totalmente cubiertas. Luego freír en el disco durante 10 min aprox ó hasta obtener un color dorado.
- 4- Una vez listas las costillas, quitar el exceso de grasa con una servilleta de papel absorbente, servir acompañadas de la salsa agridulce.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BBQ CLÁSICA

INGREDIENTES:

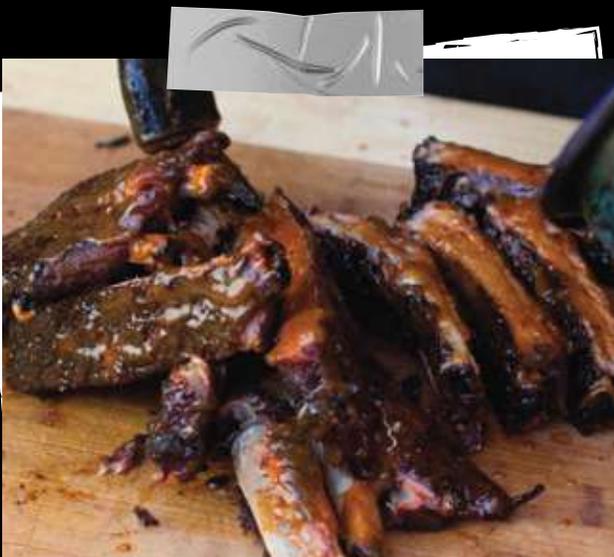
2 Pzas de Costillas St. Louis Kowi®
Paprika

INGREDIENTES SALSA BBQ:

½ Tza de catsup
80 gr de Azúcar morena
80 ml Jugo de manzana
2 cdas de Vinagre de manzana
1 cda de Paprika
1 cda de Miel

PROCEDIMIENTO:

- 1- Quitar la membrana de las costillas, espolvorear suficiente paprika por ambos lados de las costillas. Colocar en el ahumador en seco por 45 min a una temperatura de los 270° F a 300° F.
- 2- Colocar todos los ingredientes de la salsa BBQ en un sartén chico. Mezclar bien y dejar que reduzca y espese. Retirar del fuego.
- 3- Ya pasados los 45 min en el ahumador, seguir la cocción a fuego indirecto por 2 horas más en el ahumador y con la ayuda de una brocha de silicón untar la sasa BBQ cada 30 min.
- 4- Pasadas las 3 hrs verificar si esta cocida, sirve con salsa BBQ.



RECETARIO
PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS DE CERDO CON BBQ DE MANDARINA

INGREDIENTES:

2 Pzas de Back Ribs Kowi®

INGREDIENTES SALSA BBQ DE MANDARINA:

Jugo de 5 mandarinas
4 Cdas de Catsup
2 Cdas de Salsa inglesa
1 Cdas de Miel
1 Cdas de Azúcar
1 Cdas de Paprika
½ Vinagre de Manzana

½ Tza de Cerveza

PROCEDIMIENTO:

1- Prende el asador y prepara la salsa BBQ de mandrina, verter en una cacerola los ingredientes para la salsa y permitir que la mezcla reduzca a fuego indirecto hasta espesar.

2- Aplicar abundante Salsa de bbq mandarina sobre las costillas envolver en papel aluminio, llevar al asador y cocinar durante 1 hr a 350° F.

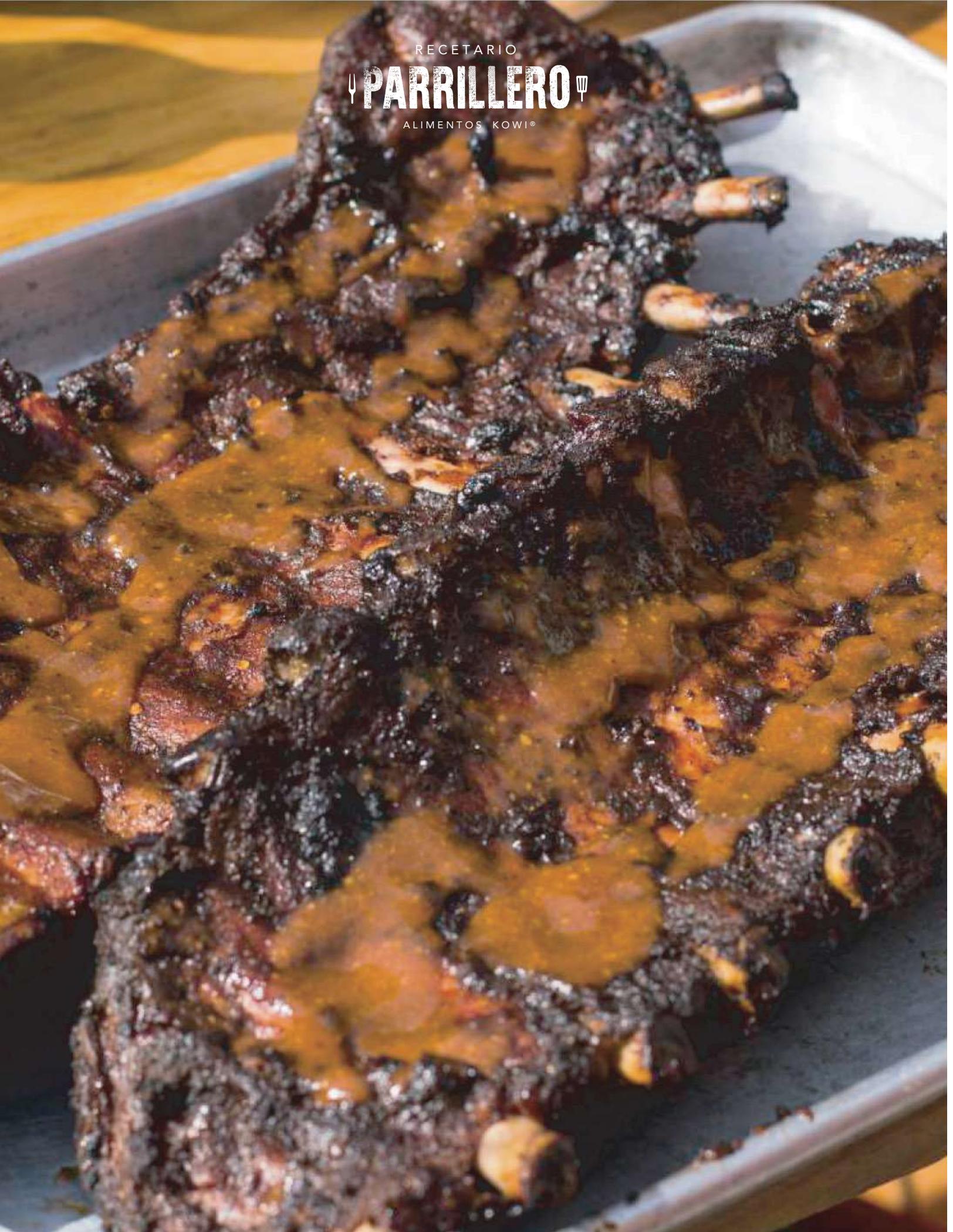
3- Luego, retirar el aluminio y sellar a fuego indirecto por 40 min más, con un atomizador, humedecer el corte con vinagre de manzana cada 15 min. Retira del fuego y servir barnizadas con la salsa bbq de mandarina.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS EN ADOBO DE 3 CHILES

INGREDIENTES:

2 pzas Back Rib Kowi®
4 Cdas de Paprika
Pimienta
Sal

INGREDIENTES PARA EL ADOBO:

6 Pzas de Chile de Árbol
6 Pzas de Chile Guajillo
4 Pzas de Chile Morita
Vinagre de Manzana
½ Tza de Jugo de Naranja
1 Tza de Catsup
½ Tza de Azúcar morena

1 Cdta de Comino
Pimienta
1 Hojita de laurel
Sal ahumada

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DEL ADOBO:

- 1- En la licuadora, mezclar los tres chiles, hervidos y desvenados junto al laurel, el comino, la azúcar morena, la sal ahumada, la pimienta, el vinagre de manzana y el jugo de naranja.
- 2- Una vez listo, verter a una cacerola y llevar a ebullición a fuego lento.

MODO DE PREPARACIÓN DE LAS COSTILLAS:

- 1- Untar el adobo generosamente sobre las costillas, sellar a fuego directo durante 5 min por ambos lados humedecer constantemente con vinagre de manzana y añadir más capas de adobo.
- 2- Terminar la cocción a fuego indirecto por 20 min más.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS AL AJO EN SALSA DE AGAVE

INGREDIENTES:

2 Pzas de Back Ribs Kowi®
½ Lt de Jugo de Naranja
Papel película ó Plastico de cocina

INGREDIENTES PARA PASTA SAZONADORA DE AJO:

1 Cabeza de ajo
½ Tza de Aceite de Oliva
½ Cda de Chile Japonés
Sal
½ cda de Romero

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE AGAVE:

2 Cdas de Catsup
½ Tza de Miel de agave
Sal
Pimienta
½ Cda de Chile Japonés
1 Cda de Vinagre Balsámico

PROCEDIMIENTO:

- 1- En una cacerola de aluminio, verter el jugo de naranja y colocar las costillas. Tapar con plástico envolvente de cocina y refrigerar 6 hr. Mezclar los ingredientes para la salsa de agave en la licuadora, verter a un recipiente y reservar.
- 2- Para preparar la pasta sazonadora, asar el ajo a las brasas durante 10 min. Una vez listo retirar la piel y moler junto al resto de los ingredientes hasta formar una pasta, reservar.
- 3- Permitir que las costillas alcancen temperatura ambiente y luego, coloca a fuego indirecto por 3 hrs a 350° F, humedecer constantemente rociando agua con un atomizador.
- 4- Una vez listas, untar la pasta sazonadora sobre las costillas, envolver en aluminio y terminar la cocción a fuego indirecto por 2 hr más.
- 5- Retirar las costilla del asador, añadir la salsa de agave, tapar nuevamente con aluminio y reposar durante 10 minutos más.



RECETAS DE COSTILLAS



RECETARIO

🍴 **PARRILLERO** 🍴

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS EN SALSA DE TAMARINDO

INGREDIENTES:

2 Pzas de Back Ribs Kowi®
Leña de mezquite

INGREDIENTES PARA EL RUB:

¼ Tza de Azúcar
¼ Tza de Sal
2 Cdas de Pimienta fina
1 Cda de Paprika
2 Cdas de ajo en polvo

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE TAMARINDO:

1 Tza de Tamarindo concentrado
Jengibre
1 Cebolla blanca picada
1 Chile Morrón verde picado
2 Serranos ó jalapeños
3 Cdas de azúcar morena
¼ Cda de Sal
½ Mazo de Cilantro
Jugo de 1 limón
½ Tza de Jugo de Piña

PROCEDIMIENTO:

1- Para preparar el rub, verter en un recipiente, el azúcar junto a la sal, la pimienta fina, el ajo en polvo y la paprika. Remover bien hasta obtener una mezcla homogénea. Untar el rub generosamente sobre las costillas. Luego introducir los cortes en una bolsa resellable. Refrigerar por 12 hrs.

2- Para preparar la salsa de tamarindo, acitronar la cebolla y los chiles en una cacerola, luego añadir el jengibre y el tamarindo. Llevar a ebullición a fuego medio. Una vez listo, reducir la flama a fuego bajo, agregar el cilantro picado, el jugo de limón y el jugo de piña. Permitir que reduzca, agregar la sal y remover constantemente hasta que espese.

3- Preparar el asador, añadir virutas de mezquite, permitir que las costillas alcancen temperatura ambiente y luego asar a fuego indirecto por 4 hr a una temperatura de 300° F a 350° F, barnizar las costillas con la salsa de tamarindo cada 20 min.

4- Una vez listas, retirar de la parrilla y permitir que reposen por 10 min envueltas en papel aluminio.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS CHIPOTLE-BBQ AHUMADAS

INGREDIENTES:

2 paq de Costillas Chipotle-BBQ Kowi®
¼ tza de Jugo naranja

PROCEDIMIENTO:

- 1- Retirar las costillas del empaque y colocar en el ahumador a 350° F por 2 horas.
- 2- Humedecer constantemente las costillas con el jugo de naranja.
- 3- Acomodar los cortes en un soporte para costillas y ahumar por 40 min más, una vez listo retirar del fuego.



RECETAS DE COSTILLAS



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS CHIPOTLE-BBQ FRITAS

INGREDIENTES:

2 paq de Costillas Chipotle-BBQ Kowi®
1 Kg de Harina
3 cdas de Sal Ahumada
5 lts de Aceite Vegetal

PROCEDIMIENTO:

- 1- En una cacerola de aluminio, mezclar la harina junto a la sal ahumada. Corta las costillas en trozos individuales.
- 2- Pasar cada pieza por la harina. Luego, freír en aceite durante 15 min aprox ó hasta obtener un color dorado.
- 3- Acompañar con tu aderezo favorito.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



COSTILLAS BACK RIB DEL NORTE

INGREDIENTES:

2 Pzas de Costillas Back Rib Kowi®
Orégano
Pimienta
Sal ahumada
1 Manojó de cebollín picado finamente

PROCEDIMIENTO:

1- Retirar las costillas del empaque y espolvorear orégano, pimienta y sal ahumada por ambos lados de los cortes hasta cubrir la superficie en su totalidad.

2- Asar a fuego directo durante 20 min por ambos lados, servir con cebollín.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



BABY BACK RIBS AHUMADAS CON BBQ DE MANGO

INGREDIENTES:

2 Pzas Baby Back Kowi®

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

1 Tza de Piña cortada en cubos
½ Tza de Mango cortado en cubos
1 Cebolla Blanca cortada finamente
1 Chile Morrón verde cortado finamente
2 Chiles jalapeño cortados finamente
3 Cdas de Azúcar morena

Sal
½ Mazo de Cilantro
El jugo de 1 limón
½ Tza de Agua

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE SALSA DE MANGO:

1- En una cacerola, verter la piña, el mango, la cebolla, los chiles, el azúcar y la sal. Cocinar por 15 min a fuego indirecto. Remover constantemente. Luego, agrega el cilantro, el jugo de limón y un ¼ de taza de agua para hidratar, mantener a fuego bajo hasta que se reduzca y espese.

2- Mezclar en la licuadora y reserva.

MODO DE PREPARACIÓN DE LAS COSTILLAS:

1- Asa las costillas a fuego indirecto durante 15 min por ambos lados, terminar la cocción a fuego indirecto con la carne envuelta en papel aluminio, durante 10 min más.

2- Servir con la salsa de mango.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



BABY BACK RIBS EN SALSA CASERA

INGREDIENTES:

2 Pzas Baby Back Kowi®
Paprika
1 Lt de Jugo de Manzana

INGREDIENTES PARA LA SALSA CASERA:

4 Pzas de Tomate
5 Pzas de Chile Verde
3 Pzas de Chile Jalapeño
1 Cebolla Blanca
1 Cda de Vinagre blanco
1 Cda de Sal
1 Cda de Aceite de Oliva

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE SALSA DE CASERA:

- 1- Prende el asador y tatemamos los tomates, la cebolla y los chiles a las brasas, una vez listos retiramos la piel y las semillas. Agregamos el vinagre blanco, el aceite de oliva y la sal. Moler todos los ingredientes en la licuadora para formar una salsa.
- 2- Asar las costillas a fuego directo por cada lado durante 10 min aprox. Terminar la cocción a fuego indirecto por 10 min más.
- 3- Una vez listas, permitir que reposen por 5 min, luego, retirar la carne del hueso con un cuchillo sobre una tabla.
- 4- Servir en tacos acompañados de la salsa casera.



RECETARIO

🔪 PARRILLERO 🔪

ALIMENTOS KOWI®



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



RIB EYE RELLENO Y LENTEJAS

INGREDIENTES:

4 Pzas de Rib Eye Kowi®
¼ Tza de Mermelada de fresa
200 gr de Queso gouda
Sal Ahumada
Pimienta

INGREDIENTES PARA LENTEJAS:

500 gr de Lentejas cocidas
1 Manojito de perejil
1 de Pimiento Morrón picado en cubos
1 Cebolla picada
150 gr de Tocino Kowi® en trocitos.

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE LENTEJAS:

- 1- En una cacerola de acero, acitronar el pimiento, la cebolla, el perejil y el tocino, luego añadir las lentejas, una pizca de sal ahumada y mezclar bien.
- 2- Calentar por 5 min a fuego medio, retirar del fuego y reservar.

MODO DE PREPARACIÓN DE RIB EYE:

- 1- Realizar un corte sobre un costado de los Rib Eye para formar un bolsillo, luego rellenarlo con la mermelada y el queso gouda, salpimentar los cortes.
- 2- Preparar el asador a 350° F y sellar los cortes a fuego directo por ambos lados durante 3 min continuar la cocción a fuego indirecto hasta lograr el término deseado.
- 3- Retira del fuego y envolver en papel aluminio, permitir que repose por 5 min más.
- 4- Servir acompañado de lentejas preparadas.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



RIB EYE CON SALSA DE PIÑA

INGREDIENTES:

4 Pzas de Rib Eye Kowi®
8 Rodajas de Piña fresca
Sal Ahumada
1 Cebolla morada picada finamente
3 Cdas de Aceite de Oliva
Cilantro

PROCEDIMIENTO:

- 1- Asar a las brasas todas las rodajas de piña hasta obtener una costra caramelizada en la superficie.
- 2- Para preparar la salsa de piña, colocar en una cacerola de peltre 4 rodajas de piña asada, cortadas en cubos. Luego mezclar junto media cucharada de sal ahumada, el cilantro, la cebolla y el aceite de oliva. Remover para integrar de manera uniforme.
- 3- Luego, llevar la cacerola al asador y cocinar a fuego indirecto durante 5 min, una vez lista la salsa, retirar de la parrilla y reservar.
- 4- Sellar los cortes a fuego directo por ambos lados durante 3 min, una vez listo bañar con la salsa de piña y envolver en papel aluminio. Terminar la cocción a fuego indirecto por 5 min más.
- 5- Retirar del fuego y permitir que repose durante otros 5 min. Servir sobre una cama de rebanadas de piña.



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



RIB EYE EN SALSA DE SALVIA

INGREDIENTES:

4 Pzas de Rib Eye Kowi®
Sal ahumada
Pimienta negra

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE SALVIA:

2 Cdas de Aceite de Oliva
1 Cda de Mostaza
150 gr de Champiñones
2 Barritas de Salvia
1 Cebolla Morada picada
1 Diente de ajo picado
5 Rebanadas de Manzana picada
350 ml de Vino Blanco

PROCEDIMIENTO:

- 1- Para la salsa de salvia, acitronar en un sartén de hierro fundido con el aceite de oliva, la salvia y la cebolla. Luego, añadir el ajo, los champiñones y la manzana, agrega la mostaza y el vino blanco. Llevar a ebullición y una vez listo retirar del fuego. Reservar.
- 2- Salpimentar los cortes y sellar a fuego directo a 500° F por ambos lados, durante 4 min. Una vez listo, permitir que reposen envueltos en un aluminio por 3 min más.
- 3- Servir bañados en la salsa de salvia.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



RIB EYE RELLENO DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES:

4 Pzas de Rib Eye Kowi®
Sal ahumada
Espárragos

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

50 gr de Frambuesas
50 gr de Zarzamoras
50 gr de Arándano
8 Fresas
1 Tza de Vino Tinto
½ Tza de Miel de agave
½ Tza de Azúcar

PROCEDIMIENTO:

- 1- Para preparar el relleno, en una cacerola añadir los ingredientes y permitir que reduzca a fuego bajo durante 30 min aprox. Remover constantemente hasta espesar. Una vez lista la mermelada, retirar del fuego y reservar.
- 2- Cortar sobre un costado los Rib Eye formando un bolsillo, rellenar con la mermelada.
- 3- Espolvorear el exterior de los cortes con sal ahumada, sellarlos a fuego directo por ambos lados durante 3 min a 350° F. Asa los espárragos y reserva.
- 4- Continuar la cocción a fuego indirecto de 10 a 15 min más, una vez listo, retirar del fuego los cortes y permitir que repose por 5 min envueltos en papel aluminio.
- 5- Servir acompañado de espárragos asados.



LOMO DE CERDO ENVUELTO

INGREDIENTES:

1 Pza de Lomo Natural Kowi®
1 kg de TozINETTE Kowi®
8 Dientes de ajo picados finamente
1 Cebolla
1 Manojito de Perejil
Sal ahumada
½ tza de Aceite de oliva
Ensalada Verde
Hilo de cocina

PROCEDIMIENTO:

- 1- Moler los dientes de ajo junto a la cebolla, el perejil, la sal ahumada y el aceite de oliva, hasta formar una pasta.
- 2- Enrollar con el TozINETTE Kowi® cubriendo todo el lomo.
- 3- Untar una parte de la pasta de ajo sobre el Lomo y atarlo bien con hilo de cocina.
- 4- Luego, colocar en el rosticero a una temperatura de 325-375° F durante 3 horas aprox. Una vez listo, retirar del fuego y dejar reposar 20-30 min, servir acompañado de ensalada verde.



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



LOMO DE CERDO ENVUELTO CON RELLENO DE PIMIENTO

INGREDIENTES:

1 Pza de Lomo Natural Kowi®
1 kg de Tocino Ahumado Premium Kowi®
350 ml de Cerveza Clara

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

1 Pimiento picado en cubos
1 Cebolla picada finamente
4 Tomates picados
1 Cda de Orégano
1 Cabeza de ajo, picado finamente
2 Cdas de Mantequilla
Sal Ahumada

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

6 Pzas Tomates Huajes rebanado en media lunas
½ Cebolla en rebanadas
3 Cdas Vinagre Balsámico
½ Barra de Mantequilla
2 Cdas Aceite de Oliva

1 Cda de Albahaca picada finamente
2 Cdas de Azúcar

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE LA SALSA DE TOMATE

1- En un disco o sartén de acero, sofreír la cebolla y el tomate junto a la mantequilla y un chorrito de aceite de oliva. Luego, agregar la albahaca, el azúcar y el vinagre balsámico.

2- Dejar que se reduzca hasta obtener una consistencia espesa y reservar.

MODO DE PREPARACIÓN DEL LOMO ENVUELTO

1- Mezclar los ingredientes para el relleno en un recipiente. Remover hasta integrar todo muy bien. Abrir el lomo por el centro y rellenar con la mezcla, envolver con las tiras de tocino y sujetar con hilo de cocina.

2- Colocar el lomo envuelto en una charola de aluminio y verter la cerveza. Dejar a fuego indirecto en el horno por 2 horas a una temperatura de 200 a 250° F.

3- Una vez listo, dejar reposar envuelto en aluminio durante 20 min. Servir en su jugo y sobre una cama de la salsa de tomate reservada.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



FILETE MARIPOSA CON SALSA TATEMADA

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mariposa Lean Choice Kowi®
Sal gruesa
Orégano

INGREDIENTES PARA LA SALSA TATEMADA:

1 Cebolla Morada
3 Chiles Caribes
3 Tomates huaje
1 Tomatillo
1 Chile Habanero

PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE LA SALSA

1- Tatemar la cebolla morada, los chiles y los tomates a las brasas. Luego, colocarlos en un molcajete y machacar. Agregar una pizca de sal gruesa y remover para integrar todo muy bien. Reservar.

MODO DE PREPARACIÓN DEL FILETE

- 1- Permitir que el corte alcance temperatura ambiente. Sazonar generosamente con orégano y sal.
- 2- Luego, sellar a fuego directo durante 3 minutos por lado, terminar la cocción a fuego indirecto tapado durante 5 minutos más.
- 3- Una vez listo, retirar el filete del asador, cortar en rebanadas y agregar la salsa tatemada.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



FILETE MARIPOSA CON SALSA ITALIANA

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mariposa Lean Choice Kowi®
Sal gruesa
Orégano
Pimienta negra
150 gr de Queso Gouda
1 Cda de Albahaca

INGREDIENTES PARA LA SALSA:

1 Diente de ajo finamente picado
1 Cebolla picada
2 Cdas de Aceite de Oliva
5 Tomates huaje
1 Manojito de Albahaca finamente picada
2 Cdas de Vinagre Balsámico

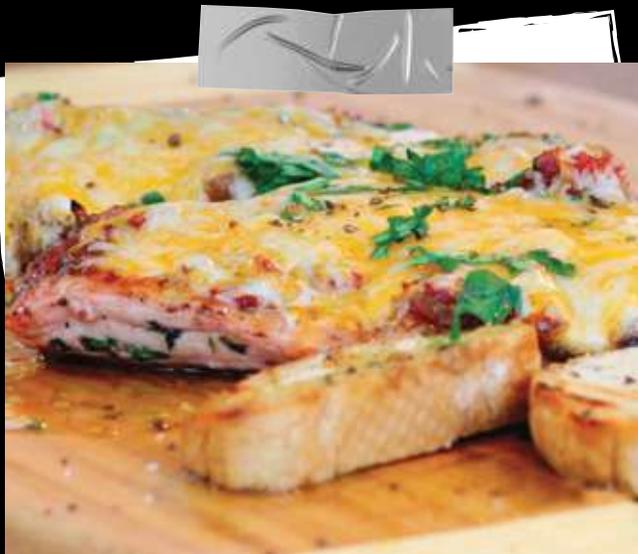
PROCEDIMIENTO:

MODO DE PREPARACIÓN DE LA SALSA

- 1- Licuar los tomates y en una cacerola acitronar el ajo y la cebolla junto al aceite de oliva, luego añadir el tomate licuado. Permitir que reduzca a fuego lento, remover constantemente hasta espesar.
- 2- Agregar la albahaca y el vinagre balsámico, retirar del fuego y reservar.

MODO DE PREPARACIÓN DEL FILETE

- 1- Frotar el filete con un poco de albahaca y salpimentar, luego sellar a fuego directo por ambos lados durante 5 min.
- 2- Continuar la cocción a fuego indirecto por 5 min más y mientras el filete aún está en el asador agrega el queso gouda y la salsa de tomate encima.
- 3- Una vez listo, retirar el corte del fuego y servir.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®



BROCHETAS DE FILETE MIGNON CON HIERBAS AROMÁTICAS

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mignon Kowi®
1 Cebolla morada
1 Chile caribe
1 Chile morron rojo
Vinagre balsámico
Hilo de cocina

INGREDIENTES PARA BROCHA DE HIERBAS:

1 Manoj de Perejil
1 Manoj de Albahaca
1 Manoj de Romero
1 Manoj de tomillo
½ Barra de Mantequilla
¼ Tza de Aceite de Oliva
1 Cda de Salsa inglesa
½ Cebolla blanca picada
1 Cabeza de ajo
Paprika

PROCEDIMIENTO:

COMO ELABORAR UNA BROCHA DE HIERBAS AROMÁTICAS

1- Para elaborar la brocha de hierbas, tomar una cuchara y envolver con el romero, el tomillo, la albahaca y el perejil, atándola bien con hilo para cocina.

2- Luego, derretir la mantequilla y mezclarla en la licuadora junto al ajo, la cebolla y la salsa inglesa. Añadir el aceite de oliva y 1 cda de paprika a la mezcla. Verter en un recipiente y reservar.

MODO DE PREPARACIÓN DEL FILETE

1- En una vara para brochetas, acomodar los ingredientes en la siguiente secuencia: chile caribe, cebolla morada, pimiento morrón y 1 filete mignon. Repetir hasta llenar completamente la vara.

2- Luego, untar sobre las brochetas una porción generosa de la mezcla de ajo reservada usando la brocha de hierbas aromáticas.

3- Sellar a fuego directo durante 5 min. Voltar regularmente para una cocción uniforme.

4- Una vez listas, retirar de la parrilla y bañar con un poco de vinagre balsámico.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



FILETE MARIPOSA RELLENO DE ARÁNDANOS

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mariposa Lean Choice Kowi®
500 gr de Arándanos secos
1 Manojó de Orégano
1 Manojó de Romero
Sal ahumada
½ Tza de Aceite de Oliva
350 ml de Cerveza

PROCEDIMIENTO:

- 1- Para preparar el relleno de salsa de arándanos, licuar los arándanos y las hojas de orégano junto al aceite de oliva y la sal ahumada.
 - 2- Con un cuchillo, abrir por la mitad el filete sin atravesarlo y colocar la mezcla de arándanos a lo largo. Cerrar el filete y atarlo muy bien con hilo de cocina.
 - 3- Untar aceite de oliva y sal ahumada sobre la superficie del filete relleno, en una charola de aluminio, verter la cerveza y algunas ramitas de romero.
 - 4- Colocar el filete sobre la parrilla dentro de una charola de aluminio. Sellar tapado a 350° F durante 1.5 a 2 hrs.
- Opcional: Reservar una parte de la salsa de arándanos para bañar las rebanadas de filete de cerdo al momento de servir.





FILETE MARIPOSA EN SALSA DE MANGO

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mariposa Lean Choice Kowi®
Paprika

INGREDIENTES PARA LA SALSA DE MANGO:

La Pulpa de 1 Mango
1 Diente de ajo picado finamente
½ Cebolla rebanada en julianas
Hierbas aromáticas

PROCEDIMIENTO:

1- Para preparar la salsa de mango, acitronar la cebolla y el ajo en una cacerola a fuego indirecto. Luego, agregar la pulpa de mango. Remover para integrar todos los ingredientes de manera uniforme.

2- Permitir que reduzca hasta que su consistencia sea espesa y entonces, agregar las hierbas aromáticas. Remover constantemente. Una vez lista la salsa, retirar del fuego y reservar.

3- Untar paprika sobre el filete y sellar a fuego directo durante 10 min por ambos lados a 300° F.

4- Retirar del fuego y servir acompañado de la salsa de mango.



RECETARIO

🍴 PARRILLERO 🍴

ALIMENTOS KOWI®



BROCHETA DE FILETE Y PIMIENTO

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mariposa Lean Choice Kowi®
1 Pimiento rojo cortado en cubos
Romero
Pimienta Molida
Sal

Aceite de Oliva
2 Aguacates
Varas para brochetas

PROCEDIMIENTO:

- 1- Untar aceite de oliva sobre los filetes, salpimentar y espolvorear con romero. Sellar a fuego directo durante tres minutos por cada lado a 150° C.
- 2- Corta en cubos grandes los filetes, monta un cubo de filete sobre una vara para brochetas, seguido de una porción de pimiento, continuar la secuencia hasta complementar toda la brocheta. Colocálas en el asador para terminar su cocción por 5 minutos más.
- 3- Servir acompañado de aguacate.



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



FILETE MIGNON A LA MANTEQUILLA

INGREDIENTES:

1 Paq de Filete Mignon Kowi®
1 Barra de Mantequilla
200 gr de Ejotes
1 Cda de Aceite de Oliva
1 Cda de Vinagre de Manzana
Sal
Pimienta

2 Tzas de Agua
Papel aluminio

PROCEDIMIENTO:

1- En una cacerola, verter 2 tazas de agua junto a el aceite de oliva, una pizca de sal y el vinagre de manzana. Llevar a ebullición. Colocar una vaporera de acero encima de la cacerola, luego introducir los ejotes en la vaporera. Tapar y cocinar durante 8 min a fuego medio. Una vez listos, escurrir y reservar.

2- Retirar el empaque de los filetes mignones y permitir que alcancen temperatura ambiente. Salpimentar los cortes y sellar por ambos lados a calor indirecto durante 10 min aprox. Rótalos con regularidad para lograr una cocción uniforme.

3- Luego, envolver cada filete en papel aluminio junto a 1 cda de mantequilla y terminar la cocción a calor indirecto por 5 min más.

4- Servir acompañado de los ejotes.



CHAMORROS DE CERDO CON SALSA DE ARÁNDANOS Y CERVEZA

INGREDIENTES:

2 Pzas de Chomorro de Cerdo Kowi®	3 Cdas de Salsa Inglesa
½ Tza de Aceite de oliva	3 Cdas de Cátup
3 Cebollas Moradas picadas finamente	350 ml de Cerveza Oscura
1 Tza de Arándanos	1 Lt de Caldo de pollo
3 Cdas de Mermelada de fresa	Hierbabuena al gusto
Sal y Pimienta	Puré de papa para acompañar
Romero	

PROCEDIMIENTO:

1- Frotar con aceite de oliva la superficie del chomorro, luego salpimentar y añadir romero, sellar a fuego directo durante 12 min rotando la posición de los chomorros regularmente para dorar la corteza de manera uniforme.

2- Luego, en una cacerola grande, acitronar la cebolla morada. Incorporar los arándanos junto a la mermelada de fresa, la salsa inglesa, cátup, la cerveza oscura y ½ lt de caldo de pollo, llevar a ebullición. Remover constantemente para integrar los ingredientes de manera uniforme.

3- Una vez lista la salsa, colocar los chomorros dentro de la cacerola. Añadir el resto del caldo de pollo y tapar.

4- Cocinar por 2 hrs a fuego indirecto, una vez listos retirar del fuego cuando la carne se desprenda con facilidad del hueso.

5- Servir junto a puré de papa y espolvorear con hierbabuena.



RECETARIO

EL PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



TACOS DE CHAMORRO ADOBADO

INGREDIENTES:

4 Chamorros de Cerdo Kowi®
Sal ahumada
Hierbas aromáticas
Pimiento negra molida
Mostaza
Salsa verde

INGREDIENTES PARA EL ADOBO

2 Cdas de Achiote
El jugo de 2 Naranjas
El jugo de 1 Limón
Chile japonés seco al gusto

PROCEDIMIENTO:

- 1- Mezclar todos los ingredientes para el adobo en la licuadora. Reservar.
- 2- Con ayuda de una brocha barnizar los chamorros de mostaza, luego salpimentar y espolvorear con las hierbas aromáticas.
- 3- Verter la mezcla de adobo sobre la superficie del chamorro. Envolver con papel aluminio y sellar a fuego indirecto por 4 horas ó hasta que se desprenda el hueso fácilmente a 300° F.
- 4- Servir en tacos y acompañar con salsa verde.



RECETARIO

PARRILLERO

ALIMENTOS KOWI®



CHAMORROS DE CERDO EN DUTCH OVEN

INGREDIENTES:

2 Pzas de Chomorro de Cerdo Kowi®
Aceite de Oliva
Pimienta
1 Cda de Romero
3 Cebollas moradas picadas finamente
250 gr de Arándanos
3 Cdas de Mermelada de su preferencia

Vinagre de Manzana
Hierbabuena picada finamente
1 Mazo de cebolla cambray picada finamente
Puré de papa para acompañar
3 Cdas de Cátsum
350 ml de Cerveza Oscura
1 Lt de Caldo de Pollo
Salsa inglesa

PROCEDIMIENTO:

1- Frotar aceite de oliva sobre la superficie de los chomorros, salpimentar y espolvorear con romero. Luego, sellar a fuego directo durante 12 min, rotando la posición del chomorro para dorar la corteza de manera uniforme.

2- En una cacerola, acitronar la cebolla morada y la cebolla cambray junto a los arándanos, después incorporar la mermelada, la salsa inglesa, la cátsum y la cerveza oscura. Permitir que reduzca durante 5 min. Luego mezclar en la licuadora junto a ½ Lt de caldo de pollo.

3- En un dutch oven o en una cacerola grande de hierro fundido, verter la mezcla junto a los chomorros y el resto de caldo de pollo. Tapar.

4- Cocinar por dos horas a fuego indirecto, una vez listos retirar del fuego cuando la carne se desprenda con mucha facilidad del hueso.

5- Acompañar con puré de papas, decorar con un poco más de cebolla morada encima y aderezar con un poco de vinagre de manzana.



RECETARIO
PARRILLERO
ALIMENTOS KOWI®





Ciudad	Tienda	Dirección	Teléfono
Navojoa, Sonora.	Kowi Express Talamante Kowi Express Hidalgo Kowi Express Sonora Kowi Express Planta	Ave. Talamante Esq. con Josefa Ortiz de Domínguez S/N Col. Constitución, C.P. 85870 Calle Hidalgo No. 105, entre Pesqueira y No Reelección, Col. Centro C.P. 85800 Blvd. Lázaro Cárdenas No. 511 Col. Sonora C.P. 85840 Carretera Federal México - Nogales Km. 1788 C.P. 85230	(642) 422 8662 (642) 424 2255 (642) 421 1615 (642) 425 9000 Ext. 221
Huatabampo, Sonora.	Kowi Express Huatabampo	Calle Guerrero No. 905 entre Allende e Hidalgo. Col. Centro. C.P. 85900	(647) 426 9282
Álamos Sonora.	Kowi Express Álamos	Morelos S/N Col. Centro. C.P. 85760	(647) 428 1510
Cd. Obregón, Sonora.	Kowi Express Náinari Kowi Express Mercadito Kowi Express 200 Kowi Express Misiones Kowi Express 300	Ave. Náinari esq. con Nuevo León. Col. Quinta Díaz. C.P. 85010 Calle California, Bodega No. 83 Int. Mercadito Unión, C.P. 85149 Rodolfo Elías Calles No. 2538 Fracc. del Lago (Frente a Hacienda) C.P. 85138 Av. De las Misiones No. 1201 Ote. Local E-F Esq. con Jalisco, Fracc. San Xavier, C.P. 85098 Rodolfo Félix Valdez No. 323 Entre Chihuahua y Zacatecas, Col. Cortinas C.P. 85167	(644) 414 2236 (644) 414 8131 (644) 120 6841 (644) 120 3432 (644) 417 9333
Guaymas, Sonora.	Kowi Express Guaymas	Blvd. Las Villas S/N Local 4. Col. Las Villas, C.P. 85440	(622) 222 1524
Hermosillo, Sonora.	Kowi Express Solidaridad Kowi Express Pesqueira Kowi Express Morelos	Blvd. Solidaridad No. 652, Esq. Fray Marcos de Niza, Fracc. San Javier, C.P. 83120 Calle Dr. Pesqueira No. 267 C Col. Los Arcos, C.P. 83250 León Guzmán No. 16, Esq. con Blvd. Morelos, C.P. 83150	(662) 260 7982 (662) 260 1814 (662) 688 1542
Caborca, Sonora.	Kowi Express Caborca	Calle Obregón y Av. K No. 1, Col. Centro. C.P. 83600	(637) 372 0059
Nogales, Sonora.	Kowi Express Nogales Kowi Express Nuevo Nogales	Av. Álvaro O. / Campodónico y Tecnológico, Col. Moderna No. 1265 B. C.P. 84055 Carretera Internacional Km. 7.5 Local 3 Col. Nuevo Nogales, C.P. 84094	(631) 320 5045 (631) 209 5510
Guasave, Sinaloa.	Kowi Express Guasave	Calle Zaragoza No. 110 Esq. con Hernando Villafañe, Col. Centro. C.P. 81000	(687) 871 1597
Guamuchil, Sinaloa.	Kowi Express Guamuchil	Nicolás Bravo 476 Pte. Esq. con Benito J, Col. Benito J. Municipio Salvador A. C.P. 81450	(673) 732 0753
Los Mochis, Sinaloa.	Kowi Express Guerrero Kowi Express Degollado Kowi Express Yardita	Calle Guerrero No. 401 Sur, Esq. con Hidalgo. Calle Degollado y Blvd. Ramirez No. 610 Nte. Local A Col. Centro C.P. 81200 Blvd. Rosendo G. Castro No. 748 Ote. entre Blvd. Macario Gaxiola y Privada Ferrocarrilera, Col. Bienestar, C.P. 81200	(668) 815 8900/01 (668) 818 4627 (668) 812 2156
Los Cabos, B.C. S.	Kowi Express Los Cabos Kowi Express San José	Morelos S/N entre 12 de Octubre y Obregón, Col. Juárez. C.P. 23469 Blvd. Forjadores y calle Juan Pedrin locales 2, 3 y 4 Col. Zacatal C.P. 23427	(624) 143 2333 (624) 104 1241
La Paz, B.C. S.	Kowi Express La Paz	Blvd. Agustín Olachea, entre calles Añiñi y Tuparam, Col. Sunset. C.P. 23090	(612) 185 0359
Tijuana, B.C.	Kowi Express Aguacaliente	Blvd. Aguacaliente No. 11240 Col. Aviación, C.P. 22014	(664) 681 8947
Mexicali, B.C.	Kowi Express Los Pinos Kowi Express Independencia	Calzada Justo Sierra No. 1201 Esq. con Paseo Los Pinos, L. 13 Plaza del Norte C.P. 21230 Calzada Independencia #2050 Local 7 Col. Santo Domingo entre Periférico y Carranza	(686) 568 2311 (686) 516 6400

Ciudad	Sucursales	Dirección	Teléfono
Cd. Obregón, Sonora	Mayoreo	Carretera Internacional Km. 1845 Zona Industrial No. 2 Bodega No. 5 Ubicado en Carlos Raygoza S/N entre Mandarina y Jamaica. Central de Abastos. C.P. 85065	(644) 412 0291/ 417 9332
Hermosillo, Sonora.	Mayoreo	Cabo San Antonio #999, Entre Saturnino Campoy y Jose Ma. Mendoza. Col. Nuevo Sahuaro, C.P. 83175	(662) 260 7980 / 254 5403
Los Mochis, Sinaloa.	Mayoreo	Calle Guerrero No. 401 Sur, Esq. Hidalgo	(668) 815 8900 / 01
Culiacán, Sinaloa.	Mayoreo	Río Santa María No. 1716 Int. No. 4 Fracc. Los Pinos, C.P. 80210	(667) 714 8126 / 717 2898
La Paz, B.C.	Mayoreo	Blvd. Agustín Olachea, Entrada Mercado de Abastos. Col. Las Garzas C.P. 23090	(612) 129 3317 / 129 3234
Guadalajara, Jalisco.	Mayoreo	Calle Obregón #1707 Col. La Penal C.P. 44730	(33) 3619 0083 3619 7783 / 3650 3753
México, D.F.	Mayoreo	Av. Central No. 181-B Col. Tepalcates, Del. Iztapalapa, C.P. 09210	(55) 5118 6448 / 5118 65 20 / 5118 6521
Mexicali, B.C.	Mayoreo	Calle Calera #1443 entre calle Zacatecana y calle Fuerza Aérea Col. Ex Ejido Zacatecas C.P. 21070	(686) 592 5086 (686) 592 5360

Ciudad	Sucursal	Dirección	Teléfono
Navojoa, Sonora.	Matriz	Carretera Federal México - Nogales Km. 1788, C.P. 85230	Tel. (642) 425 9000 Ext. 232 Atención a clientes 800 690 9169