

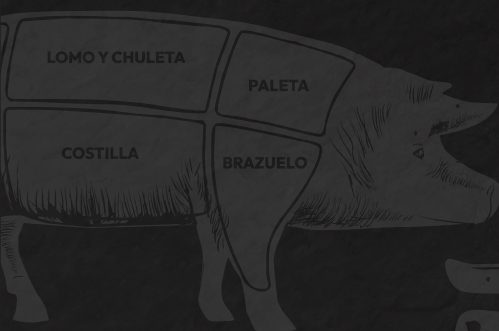
Recetario Amazonas

Edición No. 2




Amazonas
— MARKET —


Amazonas
Comercialización de pescados y mariscos



THE BEST
in town



Hamburguesas de cerdo con mermelada de cebolla y tocineta

Ingredientes

- 4 porciones de Boston Butt Hamburguesa de Cerdo.
- 1 ½ cucharaditas de sal.
- 1 cucharada de aceite vegetal.
- 8 panes de hamburguesa.
- Lechuga fresca.
- 6 tajadas de tocineta finamente picada.
- 500 gramos de cebolla blanca en cubos.
- ½ cucharadita de pimienta molida.
- ½ copa de ron o vino blanco.
- ¼ de taza de vinagre de manzana.
- 2 cucharadas de azúcar morena.

Preparación

1. Sazonar la carne.

- Sazonar con sal y pimienta al gusto las porciones de Boston Butt Hamburguesa de Cerdo.

2. Preparar la mermelada.

- Sofreír la tocineta y la cebolla en una sartén caliente hasta que estén crujientes. Luego, añada sal, pimienta, la copa de vino o ron y el vinagre de manzana. Y cocinar a fuego bajo e ir revolviendo hasta que espese y tenga una textura de mermelada (10 a 15 minutos).

3. Preparar las hamburguesas.

- Calentar una plancha o sartén hasta que esté muy caliente y cocina la carne de 3 a 4 minutos por lado, hasta que estén bien cocidas.
- Agregar a cada porción de carne una tajada de queso mozzarella y dejar calentar por 1 minuto.
- Tostar ligeramente los panes.
- Poner lechuga en la base, la carne con el queso encima y una buena cucharada de mermelada al final.

4. Servir.

- Cubrir con la parte superior del pan y servir.





Ribeye

con mantequilla picante

Ingredientes

- 2 porciones de ribeye **SWIFT BLACK ANGUS**.
- 1 cucharada de paprika.
- 4 cucharadas de pimienta molida.
- 2 cucharaditas de mostaza en polvo.
- 1 cucharadita de ají en escamas.
- 2 cucharadas de sal marina.
- ½ taza de mantequilla sin sal derretida.

Preparación

1. Sazonar la carne.

- En un tazón, mezclar bien la paprika, la mostaza en polvo, el ají en escamas y la mantequilla derretida.

2. Sazonar el ribeye.

- Secar bien las piezas de ribeye con papel absorbente, agregar la sal marina generosamente por toda la carne presionando suavemente para que se adhiera bien y luego dejar reposar a temperatura ambiente durante unos 10 minutos.

3. Preparar el ribeye.

- Precalentar una sartén a fuego muy alto y poner el corte 2 minutos por lado. Luego a fuego bajo agregar la mantequilla e ir cubriendo con ella el corte, 2 minutos por cada lado.
- Retirar del fuego y dejar reposar durante 2 minutos.

4. Servir.

- Servir con la mantequilla restante y la guarnición favorita.



Funded by the Beef Checkoff



Costillas de cerdo con miel picante

Ingredientes

- 2 piezas de costillas de cerdo **PRAIRIE FRESH USA PRIME** cortadas en 4 secciones de hueso.
- Sal y pimienta molida al gusto.
- ½ taza de aceite vegetal.
- 1 ½ tazas de miel.
- 6 cucharaditas de romero fresco picado.
- 3 cucharaditas de ralladura de limón.
- 4 cucharaditas de ají en escamas.

Preparación

1. Sazonar las costillas.

- Secar las costillas con papel absorbente y sazonar con sal y pimienta por ambos lados. Luego, dejar reposar unos 15 minutos mientras se prepara la miel.

2. Preparar la miel picante.

- Mezclar la miel, el romero picado, la ralladura de limón y el ají en escamas. Luego, añadir una pizca de sal, mezclar bien y reservar.

3. Preparar las costillas.

- Calentar una sartén grande o parrilla a fuego medio. Luego, asar las costillas por ambos lados de 8 a 10 minutos por lado o hasta que doren.
- Barnizar las costillas con la mezcla de miel. Luego, tapar las costillas y dejar a fuego bajo durante 20 minutos, volteando y bañando con la miel picante.

4. Dejar reposar y servir.

- Cuando estén tiernas y glaseadas, retirar del fuego y dejar reposar 5 minutos.
- Servir con un poco más de miel por encima y acompañar con la guarnición favorita.



USA PRIME





Cowboy ahumado al estilo BBQ texano

Ingredientes

- 1 pieza de cowboy **SWIFT BLACK ANGUS**.
- 150 ml salsa BBQ casera.
- Madera para ahumar (nogal o roble).

Rub seco (mezcla de especias)

- 2 cucharadas de paprika.

- 1 cucharada de azúcar morena.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 cucharadita de cebolla en polvo.
- 1 cucharadita de sal.
- 1 cucharadita de pimienta molida.

Preparación

1. Sazonar el cowboy.

- En un bowl preparar el rub, mezclando todas las especias secas hasta integrar completamente.
- Secar bien la carne con papel absorbente y luego, masajear toda la pieza con el rub seco, asegurándose de cubrir ambos lados y los bordes. Dejar reposar mínimo 30 minutos a temperatura ambiente o toda la noche en refrigeración para intensificar el sabor.

2. Preparar el cowboy.

- Precalentar una parrilla con tapa entre 120 a 130 °C y agregar las astillas de madera (nogal o roble).
- Poner el corte en la parrilla fuera del contacto directo con el fuego, cerrar la tapa y dejar ahumar de 1 a 2 horas, manteniendo la temperatura constante.
- Durante la última hora, barnizar la carne cada 15 minutos con la salsa BBQ para crear una capa brillante y caramelizada.
- Luego del tiempo, retirar la carne de la parrilla y dejarla reposar de 10 a 15 minutos antes de cortar.

3. Servir.

- Al servir, bañar con un toque adicional de salsa BBQ caliente y acompañar con guarnición favorita.



Lomo de cerdo a la parrilla

con mostaza dulce y chimichurri de piña

Ingredientes

- 1 lomo de cerdo **PRAIRIE FRESH USA PRIME**.
- ½ taza de aceite de oliva.
- 3 cucharadas de azúcar morena.
- 2 cucharadas de mostaza.
- 3 cucharadas de salsa de soya.
- 4 dientes de ajo picados.
- Sal al gusto.
- Pimienta molida al gusto.

Chimichurri de piña

- ¾ taza de piña.
- ¼ taza de cebolla roja picada.
- 1 diente de ajo picado.
- Cilantro fresco picado.
- 2 a 3 cucharadas de zumo de lima fresco.
- ¼ taza de aceite de oliva virgen extra.
- Sal y pimienta al gusto.

Preparación

1. Sazonar el lomo.

- Mezclar el aceite de oliva, azúcar morena, la mostaza, la salsa de soya, los dientes de ajo, la sal y la pimienta. Secar el lomo con papel absorbente, cubrirlo con la mezcla y dejar marinar mínimo 2 horas en refrigeración. Sacarlo de refrigeración 30 minutos antes de cocinar.

2. Preparar el lomo.

- Llevar al horno a 190°C durante 35 a 45 minutos, girando y barnizando con la marinada. Y cuando esté listo, retirar del horno y dejar reposar 5 minutos antes de cortar.

3. Preparar el chimichurri.

- Para el chimichurri, mezclar la piña picada, la cebolla roja, el diente de ajo, el cilantro picado, el zumo de limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. Luego, llevar a la nevera y dejar reposar de 15 a 20 minutos.

3. Cortar y servir.

- Cortar el lomo en medallones, servir con el chimichurri de piña y con la guarnición favorita.



USA PRIME





Picanha al carbón con chimichurri clásico

Ingredientes

- 1 picanha **SWIFT BLACK ANGUS**.
- 50 g sal marina gruesa.

Chimichurri clásico

- 1 manojo de perejil fresco (40 g).
- 4 dientes de ajo.

- 30 ml vinagre de vino tinto.
- 80 ml aceite de oliva.
- 1 cucharadita ají seco o ají triturado.
- Sal al gusto.
- Pimienta molida al gusto.

Preparación

1. Sazonar la picanha.

- Retirar la picanha del refrigerador unos 30 minutos antes de llevar a la parrilla.
- Por el lado de la grasa, hacer un marcado de cuadrícula superficial y por el otro lado pulir el corte retirando el exceso de grasa.
- Cubrir toda la pieza con sal marina gruesa y presionar ligeramente para que se adhiera bien a la superficie.

2. Preparar el chimichurri.

- Picar el perejil y el ajo, mezclarlos con ají, sal, pimienta, vinagre y aceite de oliva, y dejar reposar 30 minutos antes de servir.

3. Preparar la picanha.

- Preparar la parrilla precalentada a 175°C y llevar la picanha a la parrilla con la grasa hacia arriba primero por 15 minutos, fuera del contacto directo con el fuego.
- Luego, voltear y asar por 15 minutos con la grasa hacia la parrilla.
- Al final, voltear nuevamente y asar 7 minutos por lado y finalizar con fuego intenso de un minuto por cada lado. Es importante cuidar que no se produzcan llamas, si esto sucede, retirar un poco el corte del fuego.
- Retirar la carne del fuego y dejarla reposar 10 minutos antes de cortar. Esto permite que los jugos se redistribuyan.

4. Cortar y servir.

- Cortar la picanha en rebanadas finas en sentido contrario a las fibras y acompañar con el chimichurri preparado anteriormente.



Chuletón de cerdo con mantequilla y cerveza

Ingredientes

- 2 chuletones de cerdo **PRAIRIE FRESH USA PRIME**.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 2 cucharada de mantequilla.
- 2 dientes de ajo finamente picados.
- Sal marina al gusto.
- Pimienta molida al gusto.
- ½ taza de cerveza negra.
- 1 cucharada de miel o azúcar morena.
- 1 cucharada mantequilla fría.

Preparación

1. Sazonar los chuletones.

- Secar los chuletones con papel absorbente y sazonar generosamente con sal marina y pimienta y llevarlos al sartén para sellarlos de 5 a 6 minutos por cada lado o hasta que estén dorados.

2. Preparar los chuletones.

- Precalentar una sartén de hierro a fuego medio con el aceite de oliva.
- Agregar a los chuletones la mantequilla derretida, el ajo, el azúcar y la cerveza y dejar cocinar a fuego bajo 4 minutos por cada lado y con ayuda de una cuchara, ir bañando el chuletón con la mezcla que se está cocinando.
- Retirar del fuego los chuletones bañados con la mantequilla y dejar reposar durante 5 minutos cubiertos con papel aluminio antes de servir.

3. Cortar y servir.

- Para servir, cortar el chuletón, bañar con la mantequilla sobrante y acompañar con la guarnición favorita.



USA PRIME





Quesadillas smash

Ingredientes

- 4 porciones de carnes de res ground beef **SWIFT BLACK ANGUS**.
- 8 tortillas de harina.
- Lechuga picada.
- Sal al gusto.
- 4 tajas de queso mozzarella rayado.
- Guacamole.
- Salsas a elección.

Preparación

1. Sazonar la carne.

- Tomar una porción de carne de ground beef previamente descongelada para sazonar con sal al gusto y dividir en dos porciones.
- Formar bolitas con cada porción y llevar al centro de la tortilla de harina y aplastar para distribuir la carne en toda la tortilla.

2. Preparar las tortillas.

- Llevar a una sartén o plancha a fuego medio alto de 3 a 4 minutos por el lado de la carne, bajar el fuego a bajo y girar para el lado de la tortilla hasta tostar.

3. Dorar y servir.

- Agregar la lechuga picada, el queso rallado, guacamole y las salsas favoritas, cerrar doblando por la mitad y dejar al fuego 2 minutos por cada lado o hasta que dore.
- Servir con el acompañante deseado.



Costillas de cerdo con BBQ dulce

Ingredientes

- 1 costillar de cerdo **PRAIRIE FRESH USA PRIME**.

- 2 cucharadas de paprika.
- 1 cucharada de azúcar morena.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 cucharadita de sal.

- ½ cucharadita de pimienta molida.

BBQ dulce

- 150 ml de salsa BBQ.
- 2 cucharadas de miel.
- 1 cucharada de ron.
- 1 cucharada de vinagre de manzana.

Preparación

1. Sazonar las costillas.

- Mezclar los condimentos secos hasta que sean homogéneos.
- Secar el costillar con papel absorbente y retirar la membrana del lado interior. Frotar con la mezcla de especias por ambos lados el costillar hasta cubrirlo por completo y dejar reposar por mínimo 30 minutos.

2. Preparar las costillas.

- Precalentar el horno a 160 °C, luego poner las costillas sobre una bandeja forrada con papel aluminio y cubrirlas por encima con otra capa de aluminio para que se cocinen al vapor.
- Hornear durante 2 horas o hasta que la carne esté suave y se separe ligeramente del hueso.

3. Preparar la salsa.

- En una olla pequeña, mezclar la salsa BBQ, la miel, el ron y el vinagre de manzana y cocinar a fuego bajo de 5 a 7 minutos, revolviendo hasta que la salsa espese un poco y los sabores se integren.

4. Barnizar y servir.

- Retirar las costillas del horno, quitar el aluminio y barnizarlas con una capa generosa de salsa BBQ.
- Asar de 10 a 15 minutos más, agregando más miel hasta que queden doradas, brillantes y caramelizadas.
- Retirar del fuego y cortar entre huesos. Luego servir y acompañar con la guarnición favorita.



USA PRIME



A close-up photograph of a New York steak, sliced into several pieces, resting on a dark, textured surface. A thick, creamy white sauce is drizzled over the top of the steak. The steak is seasoned with salt and pepper.

New york steak en salsa de pimienta

Ingredientes

- 4 filetes de New York Steak **SWIFT BLACK ANGUS**.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Sal al gusto.
- Pimienta molida al gusto.
- 1 cucharadita de ajo en polvo.
- 1 cucharadita de paprika.
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal.
- 2 cebollas moradas finamente picadas.
- 2 dientes de ajo finamente picados.
- ¼ de taza de ron o brandy.
- 1 taza de crema de leche.
- 1 cucharadita de mostaza.

Preparación

1. Sazonar los filetes.

- Secar bien los filetes con papel absorbente y barnizar con aceite de oliva.
- Mezclar la sal, la pimienta, el ajo en polvo y la paprika. Sazonar generosamente ambos lados de los filetes con esta mezcla de especias.

2. Preparar los filetes.

- Precalentar una parrilla o sartén a fuego alto y poner los filetes durante unos 3 a 4 minutos por cada lado, ajustando el tiempo según el punto de cocción deseado. Luego, retirar los filetes y dejar reposar durante 5 minutos, cubiertos con papel aluminio para que conserven sus jugos.

3. Preparar la salsa.

- En la misma sartén caliente, derretir la mantequilla a fuego medio, agregar la cebolla morada, el ajo y saltear durante 2 minutos. Luego, agregar el ron y dejar hervir a fuego lento durante 1 a 2 minutos.
- Adicionar a la sartén la crema de leche, los granos de pimienta triturados y la mostaza.
- Hervir la mezcla a fuego lento durante 3 a 4 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada. Luego, agregar sal a gusto.

4. Servir.

- Servir los filetes agregando la salsa por encima y acompañar con la guarnición favorita.



Albóndigas de res rellenas de queso

Ingredientes

- 2 porciones de carnes de res ground beef **SWIFT BLACK ANGUS**.
- 6 porciones de queso mozzarella en cubos.
- Sal al gusto.
- Pimienta molida al gusto.
- Queso parmesano al gusto.
- 2 cucharadas de aceite de girasol.
- 1 pimentón finamente picado.
- 1 cebolla en julianas.
- 1 tomate rojo rayado.
- 1 cebollín finamente picado.
- ½ cucharadita de pasta de ajo.
- 200 ml de pasta de tomate.
- ½ vaso de agua.

Preparación

1. Sazonar la carne.

- Tomar 2 porciones de ground beef, sazonar con sal y pimienta al gusto. Dividir en cuatro porciones y formar discos pequeños.
- Poner un cubo de queso mozzarella en el centro y cerrar la mezcla hasta obtener esferas compactas de carne rellenas de queso. Verificar que el queso quede bien envuelto por la carne.

2. Preparar la carne.

- Precalentar una sartén a fuego medio-alto de 3 a 4 minutos, poner aceite de girasol y sofreír las albóndigas de 4 a 5 minutos, moviéndolas para lograr una cocción pareja. Una vez listas, retirar y reservar.

3. Preparar la salsa.

- Aún en la sartén caliente, poner el pimentón, la cebolla, el tomate rojo, la de pasta de ajo, la pasta de tomate, sal, pimienta y sofreír. Luego, agregar medio vaso de agua y dejar reducir hasta que espese.

4. Agregar las albóndigas y servir.

- Añadir las albóndigas y cubrirlas con la salsa previamente preparada y dejar a fuego bajo durante 4 minutos, agregar queso parmesano, 2 cubos de mozzarella y cebollín. Dejar 3 a 4 minutos más hasta que el queso se funda.
- Servir y acompañar de pan tostado.



Puntos de Venta:

Itagüí: Central Mayorista de Antioquia.
Calle 85 No. 48 - 01. Bloque 8, local 20.

Sabaneta: Carrera 44 No. 68 Sur - 43.

Domicilios: (604) 604 6300

Amazonas Market:

Kilómetro 7 vía Llanogrande - Rionegro.
Mall Plaza Toledo, local 106.

Domicilios: 300 490 0393



THE BEST
in town