
SEASONED
Meat
PROCESADORA
LA HACIENDA
Carne Lista Para:
• Cocinar de Inmediato
• Hacer Rellenos
• Hacer Albondigas
• Hacer Hamburgers
U.S. INSPECTED AND PASSED BY DEPARTMENT OF AGRICULTURE EST. 21217A
MANTENGASE REFRIGERADO
Ingredientes: carne de cerdo, carne de res, agua, galleta molida, sazón para carne adobada de cerdo y res (sal, azucar, ajo granulado, proteina vegetal hidrolizada, cebolla en polvo y pimienta negra molida)
Net Wt._____
Procesado por: Procesadora La Hacienda
Carr. 183 Int. 919 K.0.1
Bo Valenciano arriba Juncos P.R.
NutritionFacts
Serving Size 1/40 as a loaf (68g/2.4oz)
Servings per Container 40
Amount Per Serving
Calories 130 Calories from Fat 60
%Daily value
Total Fat 7g 11%
Saturated Fat 2.5g 12%
Cholesterol 35 mg 11%
Sodium 670mg 28%
Total Carbohydrate 5g 2%
Dietary Fiber 0g 0%
Sugars less than 1g
Protein 10g
Vitamin A 0% • Vitamin C 0%
Calcium 6% • Iron 6%
ALBONDIGAS
Ingredientes
1 lb. Carne para Patty Mix
3 Cucharadas aceite
1 Taza de agua
1 Cebolla
1 Diente de ajo
1 Pimiento picadito
2 Cucharadas aceitunas
Sal al gusto
1 Lata salsa tomate
Procedimiento
1. Hacer bolitas de carne para Patty Mix y freirla en el aceite.
2. Freir en aceite la cebolla, el ajo y el pimiento.
3. Añadir al sofrito la salsa de tomate, el agua, la sal y las aceitunas.
4. Cubrir las albóndigas con la salsa resultante.
BUEN PROVECHO
PASTELON DE AMARILLOS
Ingredientes
1 Lb. carne Patty Mix
5 Unids. Amarillos
1 Cda. Mantequilla
Queso Rallado
2 Cucharaditas aceite
Sal (al gusto)
Procedimiento
1. Hervir los platanos con la sal.
2. Hacer un puré con los Platanos cocidos y la mantequilla.
3. Sofreir la carne para Patty Mix en el aceite.
4. Poner capas de amarillos y de carne para Patty Mix en un pirex (empezar y terminar con capas de amarillos).
5. Colocar el queso rallado.
6. Hornear a 350 grados durante 10 minutos.
BUEN PROVECHO