

*Recetario*



**ANIVERSARIO**

1972 • 2022

[www.norson.net](http://www.norson.net)

f t @ v in



**50**  
norson  
**ANIVERSARIO**  
1972 · 2022

Celebramos nuestros primeros 50 años compartiendo contigo 50 recetas que conmemoran nuestro caminar poniendo a tu disposición la mejor carne de cerdo a México y el mundo.

***norson***  
Calidad en Carne de Cerdo

*www.norson.net*





## Índice

### Consentidos

- Sandwich de lomo canadiense tocino y aguacate
- Cabeza de lomo marinado para rostizar al horno
- Lomo relleno de champiñones con crema de mostaza y parmesano
- Lomo relleno de ciruelas con verduras rostizadas

### Practisabroso

- Papada ahumada en salsa miel-limón y chiltepin
- Carne desherbada de cerdo estilo tinga
- Chicharrón en salsa verde en sopos o gorditas de maíz
- Chicharrón prensado en salsa roja

### Botaneros

- Chicharrón botanero de cerdo con rajas chile verde y chile caribe
- Chicharrón botanero de cerdo en salsa roja con tomate y queso

### Parrilleros

- Diezmillo steak con brocheta de champiñones, pimienta y cebolla morada
- Rib eye con salsa cremosa de bourbon
- Rib eye con dip de salsa oriental
- Pork chop Texas con aderezo cremoso de pimienta roja asado
- Picaña con salsa de cacahuete
- Picaña con mostaza - mantequilla - miel spicy
- Tomahawk al pesto de cilantro - jalapeño
- Tomahawk con marinada de mostaza miel - limón
- Back rib con adobo dulce de chile ancho
- T-bone con papas asadas y crema de cilantro - chile verde tatemado
- Sirloin en fajitas estilo alambre
- Lomo mignon y fettuccini en crema de chipotle
- Lomo mignon con champiñón portobello relleno de espinacas gratinado
- Arrachera gratinada y con salsa de aguacate

- Diezmillo en tacos con salsa parrillera
- Costilla ST Louis en BBQ spicy con macarrones con queso
- Costilla ST Louis asada en horno y pure de papa cremoso
- Salchicha parrillera en salsa botanera
- Salchiribs con salsa de cebolla caramelizada y cerveza
- Riblets adobados con adobo de café
- Riblets con salsa agrídulce en olla de lento conocimiento
- Toreritas de cerdo en sandwich de pan pita
- Toreritas en tacos con salsa de aguacate y queso
- Hamburguesa de cerdo con champiñones al ajillo, cebolla caramelizada con tocino

### Norson

- Chuleta ahumada a la mexicana
- Chuleta ahumada con salsa de piña
- Shoulder costilla de cerdo asada en olla lenta
- Pierna de cerdo con BBQ - chile ancho
- Filete de cerdo con hierbas y mantequilla
- Caña de lomo estofado en olla lenta con mostaza chipotle y miel
- Lomo deshuesado asado a la parrilla o plancha
- Panza de cerdo con salsa de chile güero dulce
- Papada de cerdo asada y salsa caribe
- Papada de cerdo asada con marinada de cerveza
- Porkbelly horneado
- Porkbelly horneado con dip oriental spicy
- Shoulder costilla de cerdo marinada asada al horno

### Rio Sonora

- Cochinita en enchiladas con salsa roja
- Chilorio en pizzadillas
- Molé de cerdo en tostadas con queso gratinado

***norson***<sup>®</sup>  
***Consentidos***<sup>®</sup>



## *Sandwich de lomo canadiense tocino y aguacate*

### *Ingredientes:*

- 4 rodajas rebanadas de lomo canadiense
- Norson Consentidos
- 1 pza de pan chapata
- 4 Rebanadas de aguacate
- 2 rebanadas de tomate
- 2 tiras de tocino frito
- 1 rebanada de queso menonita
- 2 cucharadas de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza regular
- 1 cucharadita de queso parmesano
- Pizca de sal y pimienta



### *Preparación:*

En una sartén calentar las rebanadas de lomo a fuego alto unos 20 segundos cada lado y retirar.

Mezclar la mayonesa, mostaza, parmesano y sazonar.

Untar el aderezo a los panes y calentar en la sartén.

Armar el sándwich con los ingredientes rebanados.



## *Cabeza de lomo marinada para rostizar al horno*

### *Ingredientes:*

- 1 pieza de cabeza de lomo marinada para rostizar Norson Consentidos
- 20 papitas cambray o papa pequeña cortadas en mitad
- 2 cebollas blancas cortadas en cuartos
- 1 pimiento verde, 1 rojo y 1 naranja cortados en cuadros grandes
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal pimienta
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- 1 cucharadita de orégano molido



### *Preparación:*

Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos.  
Poner la carne en una bandeja de hornear.  
Mezclar la mantequilla con el aceite de oliva en una sartén y derretir, sazonar con los condimentos.  
Mezclar las papas, cebolla y pimientos, agregar la mezcla de mantequilla y aceite, revolver y vaciar en la misma charola que la carne acomodar por los lados y meter al horno en la parte media, hornear por 45 minutos a 1 hora por kilogramo de carne o hasta que la temperatura interna de la carne sea de 75 grados centígrados.



## *Lomo relleno de champiñones con crema de mostaza y parmesano*

### *Ingredientes:*

1 lomo relleno de champiñones Norson  
Consentidos  
500ml de media crema  
90g de mantequilla  
4 cucharadas de mostaza  
4 cucharadas de queso parmesano  
1 cucharadita de ajo puro molido  
1 cucharadita de paprika  
Sal pimienta



### *Preparación:*

Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos.  
Poner la carne en una bandeja de hornear y tapar con papel aluminio, hornear por 1 hora.  
En una sartén calentar la mantequilla y guisar la crema con la mostaza, parmesano y sazonar con demás ingredientes.  
Dejar a fuego bajo, revolver constantemente y esperar llegue a hervor.  
Servir con puré de papa o arroz y ensaladas.



## Lomo relleno de ciruela con verduras rostizadas

### Ingredientes:

- 1 lomo relleno de ciruela Norson Consentidos
- 15 papas cambray cortadas por la mitad
- 500g de champiñones frescos cortados por la mitad
- 1 cebolla morada cortada en cuadros grandes
- 2 calabacitas cortadas en trozos grandes
- 1 coliflor cortada en trozos
- ¼ de aceite de oliva
- Perejil picado
- 4 dientes de ajo picados finamente
- ¼ salsa de soya



### Preparación:

- Precalentar el horno a 180°C por 10 minutos.
- Poner la carne en una bandeja de hornear.
- En un tazón mezclar el aceite con la salsa de soya, sal pimienta, ajo y perejil, agregar todas las verduras y revolver bien hasta que se impregnen todos los ingredientes.
- Vaciar las verduras en la charola con la carne y hornear a 160 grados centígrados por 45 min a 1 hora.







## *Papada ahumada en salsa miel-limón y chiltepin*

### *Ingredientes:*

- 1 paquete de papada ahumada Norson PractiSabroso
- Jugo de 1 naranja
- Jugo de 3 limones
- 2 cucharadas de miel
- 8 chiltepinos rojos (secos) molidos o triturados
- 1 diente de ajo picado muy finamente
- 2 cucharadas de salsa soya
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Rebanadas de aguacate

### *Preparación:*

Calentar la papada en una sartén con poco aceite de oliva a fuego medio por 4 minutos de cada lado, retirar y reservar.

Mezclar los demás ingredientes y vaciar en la sartén que se calentó la papada, dejar que se reduzcan los jugos a la mitad.

Cortar la papada en tiras muy finas y servir con la salsa y rebanadas de aguacate.





## *Carne deshebrada de cerdo estilo tinga*

### *Ingredientes:*

- 1 paquete de carne deshebrada de cerdo Norson PractiSabroso
- 1 paquete de chorizo de cerdo
- 2 tomates
- 2 cucharadas de chile chipotle adobado en lata
- ¼ de cebolla blanca picada en cubos medianos
- 1 cucharadita de orégano molido
- ½ taza de caldo de pollo
- Cebolla morada cortada finamente y curtir con jugo de limón y poca sal

### *Preparación:*

Cocer los tomates en caldo de pollo, licuar con el chipotle, ajo y orégano.  
Guisar el chorizo con la cebolla blanca, agregar la carne deshebrada y mezclar.  
Agregar lo licuado, sazonar y revolver, esperar llegue a hervor y rectificar sazón.  
Servir en tacos o quesadillas de harina y de maíz con la cebollita morada curtida.





## *Chicharrón en salsa verde en sopos o gorditas de maíz*

### *Ingredientes:*

- 1 paquete de chicharrón en salsa verde Norson PractiSabroso
- 1 pza de caldillo de tomate de su preferencia
- ¼ de cebolla blanca picada finamente
- 1 cucharada de cilantro picado
- 1 taza de frijoles refritos
- 1 taza de lechuga picada lavada y desinfectada
- 1 tomate bola picado finamente
- 1 aguacate cortado en cuadros
- 12 sopos o gorditas de maíz fritas en poco aceite
- Media crema al gusto
- 1 taza de queso fresco regional o panela



### *Preparación:*

En una sartén con aceite guisar la cebolla hasta que cambie de color y agregar los chicharrones con el cilantro y el caldillo de tomate, cocinar a fuego medio hasta que espese un poco y reduzca los jugos. Calentar los frijoles y untar a cada sope, agregar una cucharada del chicharrón guisado. Agregar las verduras al gusto poner encima el queso y media crema.



## *Chicharrón prensado en salsa roja*

### *Ingredientes:*

250g de chicharrón prensado Norson PractiSabroso  
1 lata de salsa el pato  
1 puré de tomate  
3 chiles pico de pájaro seco cortado trozo grande  
Salpimienta c/n  
1 diente de ajo picado finamente  
1 hoja de laurel  
Cebolla morada rebanada y curtida en jugo de limón



### *Preparación:*

En una sartén calentar el chicharrón hasta que ablande un poco.  
Agregar el ajo picado y el chile, revolver, después la salsa, el puré, la hoja de laurel y sazonar.  
Dejar hervir a fuego bajo por unos 5 minutos.  
Servir en tacos con la lechuga, cebolla morada o también puede servirse dentro de quesadillas de maíz o de tortilla de harina, agregar salsa picante si así desea.

**norson**  
**Botaneros®**



## *Chicharrón botanero de cerdo con rajas chile verde y chile caribe*

### *Ingredientes:*

- 1 paquete de chicharrones Norson Botaneros de cerdo
- 3 chiles verdes tatemados y cortados en rajas
- 2 chiles caribes desvenados y picados
- 1 diente de ajo picado
- 150 de queso chihuahua opcional (p/gratinar)
- Aceite para guisar c/n



### *Preparación:*

- En una sartén guisar el ajo con el chile caribe y la cebolla hasta que cambien de color y se ablanden, agregar las rajas de chile verde y mezclar
- Agregar el chicharrón y seguir guisando hasta que se impregnen y calienten muy bien los chicharrones
- Agregar con un poco de sal de ser necesario
- Agregar el queso y tapar la sartén para que gratine
- Servir con tortillas y frijoles refritos para preparar tacos



## *Chicharrón botanero en salsa roja con queso y tomate*

### *Ingredientes:*

- 1 paquete de chicharrones Norson botaneros de cerdo
- 200g de tomate saladet maduros
- 100g de chile colorado regional
- 1 puré de tomate de 210g
- Ajo en polvo
- 1 cucharada de consomé de pollo en polvo
- Sal pimienta
- Una pizca orégano molido
- 200g de queso fresco cortado en cubos
- Aceite para guisar



### *Preparación:*

- En una olla poner a cocer el chile
- Licuar el chile con el ajo, puré de tomate y un poco del agua de la cocción
- Sazonar con el consomé de pollo, sal y la pizca de orégano
- En una sartén guisar el tomate con los chicharrones por 5 minutos a fuego medio, agregar la salsa licuada, cocinar a fuego medio hasta que se ablande el chicharrón
- Agregar el queso fresco al guiso caliente
- Servir con arroz o frijoles para preparar tacos con tortilla de maíz



***norson***

---

# **PARRILLEROS**

---





# Diezmillo steak con brocheta de champiñones, pimiento y cebolla morada

## Ingredientes:

1 paquete de diezmillo Norson Parrilleros  
Para cada brocheta:  
1 palillo largo de brocheta  
4 champiñones blancos enteros  
½ pimiento rojo cortado sin venas y semillas en cuadro de 1 pulgada  
Cebolla morada cortada en cuadros grandes  
2 cucharadas de Aceite de oliva  
1 cucharadita de paprika  
1 cucharadita de ajo puro molido  
1 pizca de orégano seco molido  
Sal pimienta



## Preparación:

Armar la brocheta intercalando el champiñón con la cebolla y pimiento.  
En una taza mezclar el aceite de oliva con los condimentos y sazonar.  
En un plato grande colocar la brocheta y el Steak de Diezmillo y vaciar la mezcla para marinar, dejar reposar en el plato por unos 30 minutos.  
Asar el steak con la brocheta a calor directo en la parrilla con fuego moderado, untar varias veces el resto de la marinada, dar 2 vueltas al steak en el tiempo de asado.



## Rib eye con salsa cremosa de bourbon

### Ingredientes:

4 piezas steak de rib eye Norson Parrilleros

Salsa:

2 cucharadas de mantequilla

¼ de taza de cebolla blanca finamente picada

3 dientes de ajo picados finamente

¼ de taza de bourbon

1 taza de caldo de carne

½ taza de crema entera

Pizca de tomillo fresco o seco  
picado finamente

Sal de mar

Pimienta negra recién triturada

### Preparación:

En una sartén a fuego medio derretir la mantequilla, agregar la cebolla y guisar por unos 3 minutos, agregar el ajo y continuar por un minuto, quitar del fuego y agregar el bourbon y volver a poner en el fuego y esperar se evapore el alcohol, vaciar el caldo y la crema en la sartén, sazonar con la sal pimienta y el tomillo y mezclar esperar llegue a hervor y bajar el fuego, tiene que reducir y espesar la salsa un poco menos de la mitad. Sazonar la carne con sal pimienta, asar el steak a fuego moderado por unos 5 minutos por lado y repetir dos veces cada lado hasta obtener el término deseado de cocción de 65° a 70°C temperatura interna. Servir con papas rostizadas o papa al horno pues combinan muy bien con la crema, ensalada con pimientos.





## Rib eye con dip de Salsa oriental

### Ingredientes:

4 piezas steak de rib eye Norson Parrilleros  
20 Papas cambray  
500g de champiñones blancos frescos  
1 mazo de espárragos  
4 cucharadas de aceite de oliva  
1 cucharada de hierbas italianas secas  
Una pizca de ajo puro en polvo  
Sal pimienta

### Salsa dip:

3 cucharadas de jugo de limón  
2 cucharadas de salsa de ostión  
2 cucharadas de azúcar morena o estándar  
1 cucharada de jengibre rallado  
1 cucharada de salsa sriracha  
1 cucharada de salsa soya

### Preparación:

Mezclar en un tazón todos los ingredientes de la salsa y reservar

En una olla con agua hirviendo cocer las papas hasta que se pueda pinchar fácilmente con tenedor, retirar y escurrir.

En una charola para hornear mezclar las papas, espárragos y champiñones, sazonar con el ajo, hierbas, sal pimienta y aceite de oliva, revolver y asar en parrilla con tapa o cocinar en horno a 180°C por 15 a 20 minutos. Sazonar la carne con sal pimienta, asar el steak a fuego moderado por unos 5 minutos por lado y repetir dos veces cada lado hasta obtener el término deseado de cocción de 65° a 70°C temperatura interna.

Servir con la salsa por encima de cada corte y acompañar con las verduras rostizadas.





# Pork chop Texas con aderezo cremoso de pimiento rojo asado

## Ingredientes:

4 piezas steaks pork chop Norson Parrilleros

Sal pimienta

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharadita de chile colorado seco molido

Una pizca de orégano seco molido

Una pizca de comino en polvo

Salsa:

1 pimiento rojo asado sin piel

½ taza de crema acidificada

¼ taza de mayonesa

1 cucharada de albahaca picada finamente

2 dientes de ajo picados finamente

1 cucharada de vinagre balsámico

Sal pimienta

## Preparación:

Tatemar el pimiento en el asador, pelar y quitar las semillas.

Licuar el pimiento con los demás ingredientes de la salsa y reservar.

Mezclar los ingredientes secos con aceite de oliva y mantequilla, untar la mezcla a los steaks.

Asar los steaks a fuego moderado unos 5 minutos por lado y voltear dos veces hasta obtener el término de cocción deseado. Recomendable una temperatura interna de 65° a 70°C.

Servir con la crema, acompañar con arroz y ensalada.

