

CORTES ESPECIALES



PRESENTACIÓN DE LOS CORTES

- Mariposa → Pechuga abierta en forma de libro, ideal para asar o rellenar.
- Mariposa sin lomo → Igual que la mariposa, pero sin el lomo, más ligera y uniforme.
- Suprema (100-300g) → Filete de pechuga grueso y jugoso, porcionado al gramaje requerido.
- Recorte de pechuga → Tiras o trozos pequeños de pechuga, prácticos para salteados o rellenos.
- Cubos de pollo → Pechuga cortada en dados, lista para brochetas, guisos o arroces.
- Pernil deshuesado → Muslo sin hueso, perfecto para rellenos, asados o preparaciones rápidas.



RECETAS FÁCILES



- Mariposa → Versátil para rellenar o asar.
-  Mariposa sin lomo → Rápida y uniforme para empanizar o grill.
-  Suprema (100-300 g) → Corte gourmet, práctico y jugoso.
-  Recorte de pechuga → Ideal para preparaciones rápidas (salteados, pastas, rellenos).
-  Cubos de pollo → Perfectos para guisos, arroces o brochetas.
-  Pernil deshuesado → Opción práctica para asados, guisos o rellenos.