

PULLED PORK (CHEESE FRIES)

DIFICULTAD: FÁCIL
RACIONES: 2 PERSONAS
TIEMPO: 20 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 200 g de patatas fritas
- 175 g de Pulled Pork BBQ King Upp
- Queso cheddar rallado
- Salsa ranchera o barbacoa

PREPARACIÓN:

Fríe u hornea las patatas. Colócalas en una bandeja, añade el pulled pork y el queso. Gratina 2-3 min. Añade salsa antes de servir.



#ACTITUDKING

www.elpozo-king.com



RECETARIO
PULLED PORK
barbacoa



BURGER PULLED PORK & CHEDDAR

DIFICULTAD: MEDIA
RACIONES: 1 PERSONA
TIEMPO: 15 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 1 Pan de hamburguesa
- 175 g de Pulled Pork BBQ King Upp
- 2 lonchas de queso cheddar
- Cebolla caramelizada
- Rúcula o lechuga

PREPARACIÓN:

Calienta los panes y el pulled pork (opcional: dar forma previa de burger con un molde). Monta la burger con lechuga, pulled pork, cheddar fundido y cebolla.

Añade salsa al gusto y sirve caliente.



PIZZA BBQ EXPRESS

DIFICULTAD: FÁCIL
RACIONES: 2 PERSONAS
TIEMPO: 15 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 1 base de pizza precocinada
- 175 g de Pulled Pork BBQ King Upp
- Mozzarella rallada
- Cebolla roja en juliana
- Maíz dulce

PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 200°C. Cubre la base con mozzarella. Añade el pulled pork, la cebolla y el maíz. Hornea 8–10 minutos.

TACOS TEX-MEX DE PULLED PORK

DIFICULTAD: FÁCIL
RACIONES: 2 PERSONAS
TIEMPO: 10 MINUTOS

INGREDIENTES:

- 4 tortillas de trigo o maíz pequeñas
- 175 g de Pulled Pork BBQ King Upp
- Guacamole o aguacate en láminas
- Pico de gallo (tomate, cebolla, cilantro)
- Lima para servir

PREPARACIÓN:

Calienta las tortillas y el pulled pork por separado. Coloca una base de guacamole, añade pulled pork y termina con pico de gallo. Servir con lima al gusto.

