

## EL FACTOR DE FRESCURA

En High River Angus® nos aseguramos de que solo la carne más fresca llegue a su plato. Esto significa trabajar en estrecha colaboración con nuestros productores de ganado y ofrecer solo la mejor carne Angus disponible, a fin de que nuestros estándares jamás se vean comprometidos. Esto también significa el poder ofrecerle una amplia variedad de cortes y un sinfín de opciones de platillos. Aquí le presentamos algunos de nuestros favoritos.



### CARNE ASADA AL JEREZ

Sirve aproximadamente 14-16 tacos  
 Tiempo estimado de preparación: 10 minutos  
 Tiempo estimado de principio a fin: 5 horas y 30 minutos

#### INGREDIENTES:

- 1 libra de carne de res para asar
- 3 dientes de ajo picados en pedazos grandes
- 3/4 taza de vino estilo Jerez
- 2 cucharadas soperas de aceite de canola
- Sal y pimienta al gusto

#### INSTRUCCIONES

1. Combine la carne con el ajo, vino, aceite de canola y sal y pimienta al gusto en un contenedor con tapadera. Meta al refrigerador y marine por 3-5 horas.
2. Prepare el asador o una cacerola en la estufa, coloque la carne y áselo al término de su gusto.
3. Acompañela con arroz, frijoles y salsa. O bien píquela y haga tacos de carne asada.

### ESPAGUETI CON CARNE MOLIDA en Salsa de Chipotle

4-6 porciones  
 Tiempo estimado de preparación: 8 minutos  
 Tiempo estimado de principio a fin: 40 minutos

#### INGREDIENTES:

- 1 cucharada soperas de aceite de canola
- 3 dientes de ajo, picados finamente
- 1 chile serrano, picado finamente
- 1 libra de carne molida de res
- 4 chiles chipotles en adobo
- 6 jitomates
- 1 chile serrano
- 1/2 taza de agua
- 1 1/2 cucharaditas de sal
- 1-(1 lb) paquete de espagueti
- 1-(10 oz) queso fresco, rallado

#### INSTRUCCIONES

1. Ponga a hervir aproximadamente 4 litros de agua en una olla.
2. Caliente el aceite de canola en una cacerola mediana. Fría los ajos y el chile serrano hasta que el ajo comience a cambiar de un color beige a un tono dorado, esto solo tomará algunos segundos. Añada la carne molida de res y cocine, moviendo de vez en cuando hasta que dore y cambie de un color rojizo a un color café, aproximadamente 4-5 minutos.
3. Mientras la carne se dora, mezcle chiles chipotles, jitomates, chile serrano, 1/2 taza de agua y sal en la licuadora y muele hasta que todo se integre bien.
4. Cuando la carne esté dorada, vacíe la salsa de chiles y jitomates, tape y deje hervir suavemente por 10-12 minutos.
5. Vacíe la pasta al agua hirviendo y cocine de acuerdo a las instrucciones del paquete. Cuando esté lista cuele y agregue la salsa. Mezcle bien. Sirva con queso fresco rallado.

### BARBACOA DE CARNE DE RES en olla de presión

- Rinde aproximadamente 14-16 tacos
- Tiempo estimado de preparación: 10 minutos
- Tiempo estimado de principio a fin: 1 hora

#### INGREDIENTES:

Para la carne

- 1 1/2 libras de carne de res para barbacoa
- 2 cucharadas de sal
- 2 tazas de agua
- 10 pimientos negros enteros
- 5 dientes de ajo pelados
- 3 hojas de laurel
- 2 cucharaditas de orégano seco
- 1/2 cebolla blanca

Para los tacos

- 16 tortillas
- 4 limones
- 1/2 cebolla blanca, picada finamente
- 12 ramas de cilantro fresco lavado y picado finamente
- Salsa al gusto

#### INSTRUCCIONES

1. Pique la carne de res en pedazos medianos y sazónela con sal. Déjela aparte.
2. Abra la olla de presión y saque la rejilla. Vierta el agua y agregue la pimienta, los ajos, las hojas de laurel y el orégano seco. Cubra nuevamente con la rejilla.
3. Coloque la carne de res y la cebolla sobre la rejilla. Cierre la olla y coloque la válvula de presión en su lugar (de acuerdo a las instrucciones en su propia olla). Cocine a fuego alto hasta que la válvula empiece a chillar. Baje la temperatura de manera tal que la válvula de presión se mueva suavemente pero constantemente. Cocine de acuerdo a las instrucciones de su olla, en mi caso sólo tomó 23 minutos.
4. Apague la estufa y mantenga la olla cerrada hasta que baje toda la presión por sí sola.
5. Con cuidado abra la olla, saque la carne (guarde un poco de caldo de la cocción en caso de que necesite recalentar la carne, de esta forma no se secará) y desmenuce con dos tenedores.
6. Sirva en tacos con jugo de limón, cebolla picada, cilantro y su salsa favorita.

¡Buen provecho!

#### Tabla de temperatura de cocción de carne

Poco cocida	120–125°F, 49–51°C
Término medio	130–135°F, 55–57°C
En su punto	140–145°F, 60–63°C
Tres cuartos	150–155°F, 65–69°C
Bien cocida o cuatro cuartos	160°F y más 71°C
Pecho de res sin hueso	165–175°F, 74–79°C
Carne de res para hornear	180°F, 82°C
Tortitas de carne molida – Pastel de carne – Albóndigas	160–165°F, 71–74°C

\* Estas recomendaciones son solo para las temperaturas de cocción de punto final. La carne de res debe cocinarse a un punto de cocción de al menos 160°F (71°C).

Recetas por cortesía del Beef Checkoff Program.



## ESTÁ EN EL GANADO, NO EN EL LABORATORIO

La calidad de la carne comienza con ganado saludable y depende del clima, el medio ambiente y en el trato que se le dé al ganado. High River Angus® se asegura que el ganado utilizado para nuestra marca sea criado, alimentado y manejado bajo los más altos estándares para asegurar una carne excelente y consistente.

### Genética

Las Grandes Llanuras son el hogar del ganado con la mejor genética en Estados Unidos y en toda Norteamérica. Angus sobresale en las Grandes Llanuras. De allí es de donde proviene High River Angus y eso nos permite seleccionar el mejor ganado con la herencia Angus para nuestra marca.

### Bienestar Animal

Estar centralmente ubicados en medio del Cinturón de Maíz y la región que produce más carne para Estados Unidos, significa que nuestros animales son locales. El desplazamiento se minimiza, lo cual significa menos estrés para el ganado. No solamente es mejor para los animales si no que también favorece a la carne. Nuestros animales tienen menos moretones y pasan por menos esfuerzos, lo que equivale a una mejor producción, blandura y un color rojo brillante de la carne.

### Ganado Saludable

Ganado sano, criado con cuidado y cariño por ganaderos que lo han hecho por generaciones es el pilar de nuestra filosofía.

## LA RESPONSABILIDAD CUENTA

De dónde venimos, la integridad no es una palabra de moda, es una forma de vida. Hemos construido nuestra reputación trabajando arduamente, fijándonos altos estándares. Es satisfactorio saber que a medida que los consumidores toman mayor conciencia de las prácticas humanitarias y el impacto ambiental, nuestros productos siempre han cumplido, no solo con las normas gubernamentales, sino con los valores de nuestros clientes. El objetivo de High River Angus es superar todas las expectativas a fin de que el consumidor pueda estar tranquilo acerca de nuestro enfoque y nuestros productos.

### Sostenibilidad y Medio Ambiente

Nuestro compromiso para el cuidado del medio ambiente y la sostenibilidad está a la par con nuestro compromiso de entregar carne de calidad:

- Nos enfocamos en que el producto venga de una sola planta para asegurar la continuidad en los procesos y su consistencia
- Monitoreamos y mantenemos la calidad del agua y los suelos
- Identificamos regiones para pastoreo que minimicen el impacto ambiental
- Optimizamos la entrega de servicios del ecosistema y minimizamos nuestro impacto ambiental
- Cumplimos con las leyes estatales y federales que protegen el medio ambiente

## MERECE CADA ONZA DE ESFUERZO

High River Angus se esfuerza en llevar el delicioso sabor de la carne Angus a mesas en todo el país. La atención extra que damos a la seguridad y a la calidad es el motivo por el que familias en todas partes buscan la carne de High River Angus para servírsela a sus seres queridos.



## SU CARNICERO LO SABE MEJOR QUE NADIE

Esta tienda surte High River Angus por su excepcional calidad y legendario sabor, y porque el carnicero sabe que usted regresará por más. Cuando se trata de elegir carne de res para satisfacer a toda su familia, confíe en su carnicero y elija High River Angus:

✓ Origen prístino y manejo humanitario

✓ Consistencia en la calidad

✓ Jugosa, tierna y sabrosa

✓ ¡Respaldada por excelentes opiniones, compradores habituales y clientes fieles por todo el país!

Consulte a nuestros expertos del departamento de carne que con gusto le ayudarán a seleccionar los cortes ideales y le darán consejos para cocinar su deliciosa carne High River Angus: auténtica, excepcional y legendaria.



## ¿TIENE ALGUNA PREGUNTA?

¡No dude en llamar a nuestra línea de atención al cliente, con mucho gusto lo atenderemos!



highriverangus.com

863.551.4443

brandinfo@cbbcorp.com

© 2017 Colorado Boxed Beef Co.



ALTA CALIDAD. ALTOS ESTÁNDARES.  
HIGH RIVER ANGUS®



Angus Auténtico, Excepcional, Legendario.



## NUESTRA PROMESA A NUESTROS CLIENTES

En Angus estamos comprometidos a ofrecerle una experiencia culinaria excepcional cada vez que sirva en su mesa nuestra deliciosa carne. Estamos convencidos que nuestra carne Angus de ganado alimentado a base de grano es un regalo de la naturaleza y por esto continuamos protegiendo el medio ambiente a través del cuidado de nuestro ganado, nuestros empleados y sobre todo de su familia.

