

# MINISTERIO DE ECONOMIA FAMILIAR COMUNITARIA, COOPERATIVA Y ASOCIATIVA



ESTRATEGIA NACIONAL PARA EL  
DESARROLLO DE AVES DE PATIO  
“PROCESAMIENTO DE AVES DE PATIO”



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

◆ SALCHICHA DE POLLO	1
◆ PATE DE HÍGADO DE AVES DE PATIO	2
◆ TORTAS DE CARNE DE POLLO	3
◆ NUGGETS DE CARNE DE POLLO	4
◆ AHUMADO	5
◆ POLLO CONSERVADO EN LIMÓN	6



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*



# CONTENIDO

## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

### 1. SALCHICHA DE POLLO

#### Ingredientes e insumos:

- ◆ 4 libras de pechuga de pollo
- ◆ 1 cucharadita de sal
- ◆ 2 cucharaditas de pimienta blanca molida
- ◆ ½ cucharadita de comino
- ◆ 1 cucharadita de nuez moscada
- ◆ ½ cucharadita de anís molido
- ◆ ⅓ cucharadita de jengibre molido
- ◆ 4 dientes de ajo picados
- ◆ Tripas para embutir o bolsitas para helados



#### Procedimiento:

Se recibe la materia prima, garantizando que todo esté en buen estado y sin ninguna evidencia de descomposición. Se coloca la carne de pollo en el congelador de la refrigeradora por un periodo de dos horas.

Se corta en pequeños trozos la carne de pollo (5 cm aproximadamente), luego pasar la carne semi-congelado por el molino de carne, repetir la molienda tres veces hasta que su consistencia quede como pasta, se agrega las especias y el ajo. Mezclar todo y amasar de 5-10 minutos con las manos para que todos se mezclen perfectamente, cubrir con un plástico y regresar a la refrigeradora durante 1 hora o toda la noche.

Se embute la carne es decir se le da la forma de salchicha, cuando la carne llega al otro extremo se hace un nudo, se continúa llenando la tripa con la carne sosteniendo la salchicha con la otra mano. Rotar la salchicha en diferentes puntos para hacer salchichas individuales rotando en dirección opuesta a la anterior.

Colocar las salchichas en una olla a fuego moderado, pinchar las salchichas para permitir la salida del vapor durante la cocción, cocinar durante 30 minutos a 80°C , colocar en una pana y escurrir.

Nota: se pueden utilizar tripas sintéticas para empaque de embutidos, plástico film grado alimenticio o bolsitas de helado para embutir la salchicha. Siempre se recomienda almacenar en refrigeración o congelación.

# CONTENIDO

## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

### 2. PATE DE HÍGADO DE AVES DE PATIO

#### Ingredientes e insumos:

- ◆ 1 libra de hígado de pollo ó (gallina, pato, pavo)
- ◆ ½ libra de puré de yuca o papa
- ◆ ½ barra de mantequilla
- ◆ 2 cebollas grandes picadas
- ◆ 2 dientes de ajo picados
- ◆ 1 ramo de tomillo fresco
- ◆ 1 hoja de laurel
- ◆ 1 pizca de nuez moscada molida
- ◆ 1 pizca de clavo de olor
- ◆ 1 pizca de canela
- ◆ Sal al gusto



#### Procedimiento:

Poner a cocer la yuca en trozos pequeños y deje enfriar un poco. Cortar el hígado de pollo en trozos de 2 cm y eliminar las grasas que contenga.

Poner a derretir un ¼ de mantequilla en una olla, agregar las cebollas, ajo y se sofríen.

Aparte poner a freír el hígado durante 3 minutos se incorpora el tomillo, la hoja de laurel, las especias, una pizca de sal y se deja al fuego hasta que el hígado quede ligeramente rosado en el centro (7-10 minutos), se deja enfriar y retirar el tomillo y la hoja de laurel.

Moler el hígado con la yuca o papa cocida en trozos hasta lograr una pasta. Almacenar en refrigeración a 5°C o de consumo inmediato.

# CONTENIDO

## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

### 3. TORTAS DE CARNE DE POLLO

#### Ingredientes e insumos:

- ◆ 1 libra de carne de pollo molida
- ◆ ½ libra de papa o yuca cocida
- ◆ ½ libra de cebolla
- ◆ 1 chiltoma
- ◆ 1 diente de ajo
- ◆ 1 huevo
- ◆ Pimienta, comino, orégano en polvo y sal al gusto
- ◆ ½ taza de pan molido



#### Procedimiento:

Se recibe la materia prima, garantizando que todo esté en buen estado y sin ninguna evidencia de descomposición. Se coloca el pollo en el congelador de la refrigeradora por el término de 2 horas. Igualmente se coloca la yuca o papa (previamente cocida y fría) en el refrigerador.

En un recipiente colocamos la carne y la yuca o papa (en trozos), con anterioridad se pican la cebolla, chiltoma, ajo y se la agrega a la carne. Una vez ya la carne mezclada con todos los ingredientes se procede a colocarlos en el molino manual o eléctrico, ya molido la carne con sus ingredientes se le agregan el huevo, pimienta, comino, sal, orégano, hasta obtener una consistencia moldeable. Luego se moldea en forma de tortas o como sea de su preferencia.

Para aumentar el periodo de vida útil se envuelve en papel de aluminio, se pone en agua fría a 8°C durante 25 min, se saca y se deja enfriar. Se sacan del papel aluminio y se le pone un poco de pan molido, se empacan en bandejas de polietileno y se envuelven en papel film. Posteriormente se guardan en temperatura de refrigeración, con una duración de tres meses.

Nota: se puede utilizar cualquier carne de ave para la preparación de tortas.

# CONTENIDO

## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

### 4. NUGGETS DE CARNE DE POLLO

#### Ingredientes e insumos:

- ◆ 1 libra de pechuga de pollo sin piel
- ◆ 1 taza de queso crema
- ◆ ½ cucharadita de sal
- ◆ ½ cucharadita de ajo en polvo
- ◆ ½ cucharadita cebolla en polvo
- ◆ 1 taza de leche en polvo
- ◆ 1 taza de harina de trigo o maíz
- ◆ 2 huevos
- ◆ 2 tazas de pan rallado

#### Procedimiento:

Se recibe la materia prima, garantizando que todo esté en buen estado y sin ninguna evidencia de descomposición. Se coloca el pollo en el congelador de la refrigeradora por el término de 2 horas.

Luego de este tiempo, el pollo se corta en trozos pequeños de 5cm, y se pasa por el molino formando una pasta. Mezclamos la pasta de pollo con el queso crema, sal, ajo, cebolla y la leche en polvo, revolvemos hasta dejar bien integrado.

Se moldea en forma redonda en porciones pequeñas, puede hacerse con la mano o podemos usar un molde. Pasamos los nuggets, en harina, huevo y pan rallado. La harina ayuda a que el huevo se adhiera mejor a la carne, y el huevo actúa como pegamento para fijar el pan rallado al nugget, luego freír. Se empaican en papel encerado y se conserva en refrigeración.

Nota: Se puede utilizar cualquier carne de ave para la preparación de nuggets.



# CONTENIDO

## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

### 5. AHUMADO

#### Ingredientes e insumos:

- ◆ 1 ave entera ya sea pavo, pollo, gallina, pato
- ◆ Sal gruesa al gusto
- ◆ 5 dientes de ajo
- ◆ Pimienta al gusto
- ◆ Leña de eucalipto o guayaba (aromatizante)

#### Procedimiento:

Se recibe y selecciona la materia prima, garantizando que todo esté en buen estado y sin ninguna evidencia de descomposición. Para realizar el marinado se coloca la carne en una pana con ajo, sal, pimienta, con una duración de 2 horas antes de ahumar.

Poner el carbón en el ahumador (en el depósito del carbón o leña), posteriormente colocar ramas de guayaba encima del carbón, encender el carbón con el alcohol y mantener con calor constante mediante brazas y sin llamas para evitar que la carne se queme.

Poner el ave ya marinada en los garfios, los cuales se dispondrán suspendidos verticalmente en el ahumador o colocarla en la parrilla superior del ahumador, moviendo la carne constante para que la cocción sea uniforme y para evitar que se queme. Este proceso de ahumado de la carne tiene una duración de al menos 2 horas y media. Dejar reposar hasta que esté bien fría.

Se empaca la carne una vez esta fría y se almacena en refrigeración a 5°C.



# CONTENIDO

## PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS

### 6. POLLO CONSERVADO EN LIMÓN

Ingredientes e insumos:

- ◆ 2 libras de pechuga de pollo
- ◆ 1 cucharadita de sal
- ◆ ½ cucharadita pimienta molida
- ◆ 1 ½ cucharada de jugo de limón

Procedimiento:

Se recibe la materia prima, garantizando que todo esté en buen estado y sin ninguna evidencia de descomposición. Se limpia el pollo separando la piel y la carne.

Se corta el pollo en trozos medianos y se agrega sal, pimienta y limón esperar 5 minutos para que marine en refrigeración. El pollo se mezcla para que la conserva quede homogénea. Empacar en bandejas de polietileno con plástico film o cajitas para conservar carnes preparadas. El almacenamiento se realiza en refrigeración.

Nota: la carne puede marinarse con romero, chile, mostaza y miel, pimienta y especias, salsa barbacoa, adobo con achiote.



Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional  
*El Pueblo, Presidente!*

