



PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

FENÓMENO “EL NIÑO” NO SE COMPARA CON EL FRENTE DE SABOR DE PORK QUE ARROPARÁ A LA NACIÓN ESTE OTOÑO

*La Célebre Chef y “Porknósticadora” Oficial del National Pork Board **Doreen Colondres**
Pone Recetas de Cerdo Deliciosas y Nutritivas en el Radar*

Para ver activos y contenido multimedia relacionados con este comunicado de prensa, haga clic aquí:

DES MOINES, IOWA – 8 de septiembre de 2015 – Ahora que el calendario pasó a septiembre, la célebre chef y “Porknósticadora” Doreen Colondres predice una temporada de otoño 100% deliciosa, marcada por el fenómeno de un frente de sabor de pork, el cual establecerá un nuevo estándar en patrones alimenticios relacionados con el clima.

“Ya sea un día lluvioso, soleado o ventoso, siempre será un día perfecto para disfrutar de la carne de cerdo”, dijo Colondres, quien es la Porknósticadora oficial del National Pork Board, célebre chef hispana y autora de libros de cocina. “Aunque los días sean un poco más cortos, el otoño nos trae una serie de celebraciones únicas, que incluye desde festivales al aire libre hasta las fiestas estilo ‘tailgating’. Por eso predigo que las recetas de cerdo, que no solo te harán la boca agua pero también son fáciles de planear y preparar, se convertirán en el plato favorito de todos sin importar el clima que tengamos”.

El National Pork Board (NPB) invita a todos los consumidores hispanos a seguir el *Porknóstico* –un juego de palabras entre *pork* y pronóstico– en PorkTelInspira.com/Porknostico para ayudar a los consumidores a planear recetas inspiradas en la carne de cerdo de una forma rápida, fácil y deliciosa, todas diseñadas para el cambio de estación. Los consumidores podrán encontrar recetas que se ajusten a su pronóstico del tiempo local en tiempo real, según su ubicación. Para añadirle un sabor latino adicional al Porknóstico de otoño, el NPB ha reclutado a la célebre chef [Doreen Colondres](#), quien se desempeñará como la Porknósticadora oficial de la temporada y a la vez ha creado nuevas recetas inspiradas en el clima del otoño y en las actividades típicas de la temporada, como el Mes de la Herencia Hispana.

“El Porknóstico ofrece una forma divertida para inspirar a los consumidores a través de las condiciones climatológicas de su ciudad – estén en Los Ángeles, Miami o Chicago”, dijo José de Jesús, director multicultural de mercadeo para el National Pork Board. “Queremos que los consumidores prueben nuevas recetas de cerdo inspiradas en los sabores de América Latina para ayudarles a seguir sorprendiendo y deleitando a sus seres queridos”.

Pork: ¡Un Frente de Sabor Se Aproxima a tu Ciudad!

El “Porknóstico” invita a preparar las deliciosas, nutritivas y sabrosas recetas de cerdo de la chef Doreen Colondres:



- **Sopa Seca con Cerdo (cacerola de fideos mejicana)** – ¡Qué reconfortante forma de celebrar un hermoso día otoñal durante el Mes de la Herencia Hispana! Esta receta inspirada en México incluye el extra magro lomo de cerdo. El porknóstico extendido confirma a esta receta como la opción perfecta para cualquier día de otoño, sin importar las inclemencias meteorológicas. Como toque adicional, este plato repleto de sabor se rocía con cilantro fresco en pedacitos y un poquito de crema mexicana, ofreciendo un giro creativo a uno de los platos más emblemáticos, fáciles de preparar y reconfortantes de la cocina mexicana.
- **Chuletas Salpicadas con Adobo de Ají Panca** – Esta receta inspirada en la cocina peruana incluye un tipo de chile que se conoce comúnmente como ají panca. Ofrece un inigualable sabor a frutas y de suave picante maridado con chuletas de cerdo, uno de los siete cortes magros del cerdo. Acompáñalas con una refrescante ensalada de frijoles canarios y descubrirás nuevas formas de servir y disfrutar del delicioso cerdo en cualquier clima.

Para mejores resultados, el National Pork Board recomienda cocinar las chuletas de cerdo hasta alcanzar una temperatura interna entre 145° F y 160° F, según tu preferencia, con un reposo de 3 minutos. Existen siete cortes de cerdo clasificados como magros por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA): lomo de cerdo, chuleta de solomillo, chuleta estilo New York, carne de cerdo molida (96% magra), paleta estilo New York, chuleta estilo Porterhouse y chuletón (*ribeye*).

Este otoño, deja que el Porknóstico sea tu guía para preparar una variedad de comidas rápidas, fáciles y deliciosas inspiradas en la carne de cerdo. Para ver el Porknóstico más reciente y encontrar inspiradores consejos, recetas y videos, visita PorkTeInspira.com/porknostico.

Para unirse a la conversación, dale “me gusta” a nuestra página en Facebook, Facebook.com/PorkTeInspira, y síguenos en [Twitter](#), [Instagram](#), y [Pinterest](#) @PorkTeInspira. Para más recetas y videos, visita nuestro canal de [YouTube](#).

###

Acerca de National Pork Board

National Pork Board tiene responsabilidad sobre proyectos de investigación, promoción e información del consumidor financiados por Pork Checkoff y de comunicarse con productores de carne de cerdo y con el público. A través de un Pork Checkoff nacional legislativo, los productores de carne de cerdo invierten \$0.40 por cada \$100 en cerdos vendidos. Los importadores de productos de carne de cerdo aportan una cantidad similar basada en una fórmula. Pork Checkoff financia programas nacionales y estatales de publicidad, información del consumidor, ventas al detalle y marketing de servicios alimentarios, promoción de mercados de exportación, mejoramiento de la producción, tecnología, salud



porcina, seguridad de la carne de cerdo y control ambiental. Para más información, visite Pork.org.

PorkTeInspira.com es un sitio web de recursos que incluye deliciosas recetas, datos sobre nutrición, cortes de carne preferidos, información de salud y seguridad, así como consejos de cocina.

Acerca de la Chef Doreen Colondres

Doreen Colondres, editora de cocina y autora del libro “La Cocina No Muerde”, está revolucionando la manera en que la gente ve la cocina y por eso su misión es contagiarnos su amor por ella. La pasión de Doreen es motivarte a cocinar recetas fáciles y saludables para traer más sabor, variedad y tradición a tu cocina, usando ingredientes frescos, sin comprometer tu salud. En la actualidad, Doreen es la *Celebrity Chef* del **National Pork Board** para el mercado hispano de los Estados Unidos y crea fáciles, saludables y sabrosas recetas inspiradas en los sabores de América Latina para el sitio de web en español

PorkTeInspira.com.

Su chispeante y carismática energía se proyecta a través de sus segmentos regulares de cocina en el programa nacional de Univisión *Despierta América*, y es además la chef encargada del plan de recetas de la campaña de salud Reto28 de la cadena Univisión, que sobrepasó los 300 mil suscriptores. Doreen acaba de lanzar su primer libro de cocina titulado “La Cocina No Muerde” y publicado por la editorial Penguin Random House. También es editora de cocina y vinos en la sección Diario Gourmet de *Siempre Mujer*, así como para la revista digital *Cala 3.0*. Una viajera incansable, Doreen es la creadora de LaCocinaNoMuerde.com y TheKitchenDoesn'tBite.com. Puedes seguirla en [Facebook](#), [Twitter](#) e [Instagram](#).

CONTACTO DE MEDIOS

Yaneisy Blanco

República

786.347.4793

yblanco@republica.net