



# Tacos de cerdo con frijoles con salsa casera de queso y cilantro fresco

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

6



Carne de cerdo picada



Tortillas mexicanas



Tomate concentrado



Cebolla



Mix de especias mexicanas



Cilantro



Alubias negras



Queso rallado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, leche, mantequilla, harina.

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, colador, sartén grande, jarra medidora, cazo, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Tortillas mexicanas <b>13)</b>	6 unidades	12 unidades
Tomate concentrado	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Mix de especias mexicanas	1 sobre	2 sobres
Cilantro	½ unidad	1 unidad
Alubias negras	425 gramos	850 gramos
Queso rallado* <b>7)</b>	60 gramos	120 gramos
Leche	150 ml	300 ml
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	505 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3770/ 901	747/ 179
Grasas (g)	38,3	7,6
de las cuales saturadas (g)	15,5	3,1
Carbohidratos (g)	64,0	12,7
de los cuales azúcares (g)	7,1	1,4
Proteínas (g)	51,1	10,1
Sal (g)	2,6	0,5

## Alérgenos

**7)** Leche **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en hellofresh.es o nuestra app  
para evaluar la receta.

¡Recíclame!



## Cocina la carne

Precalienta el horno a 200°C. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **carne de cerdo** y el **mix de especias mexicanas** y cocina 4-5 min, removiendo para que la **carne** se desmenuce. **Salpimenta** al gusto. Retira de la sartén y reserva.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



## Saltea la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 4-5 min, hasta que quede transparente.



## Combina con la carne y las judías

Mientras tanto, escurre las **judías negras** con ayuda de un colador. Cuando la **cebolla** esté lista, agrega la **carne de cerdo**, el **tomate concentrado** y las **judías negras** y cocina 1-2 min, removiendo para que los ingredientes se integren.



## Tuesta las tortillas mexicanas

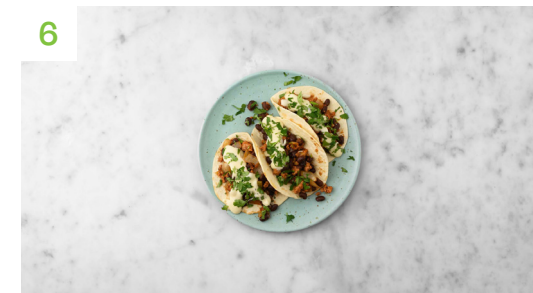
Cuando el horno esté caliente, coloca las **tortillas mexicanas** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea 2-3 min, hasta que se doren y estén calientes.



## Prepara la salsa de queso

Mientras tanto, en un cazo, calienta la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) a fuego medio y deja que se derrita. Luego, agrega la **harina** (Ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min, mientras remueves con varillas. Añade el **queso rallado** y la **leche** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 2 min más, mientras remueves, hasta que quede una **salsa de queso** cremosa y espesa.

**CONSEJO:** Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



## Emplata y disfruta

Deshoja y pica finamente la mitad del **cilantro** (doble para 4p). Cubre las **tortillas mexicanas** con la mezcla de **carne** y **frijoles** en **salsa** y sírvelas en platos. Luego, cubre cada **tortilla** con la **salsa del queso** al gusto y decora con el **cilantro** picado.

## ¡Que aproveche!