



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 de trigo



Tomate concentrado



Cebolla



Mix de especias mexicanas



Cilantro



Alubias negras



Queso rallado

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

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* 14)	250 gramos	500 gramos
Tortillas de trigo 13)	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* 7)	60 gramos	120 gramos
Mantequilla	1 cucharada	2 cucharadas
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Leche	150 ml	300 ml

*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

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! 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.

Salpimienta. Retira 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, removiendo frecuentemente, 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. Prueba y corrige de **sal** y **pimienta**.



Tuesta las tortillas de trigo

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

CONSEJO: Si lo prefieres, puedes calentar las tortillas de trigo en la sartén.



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 de trigo** 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!