

Tacos de cerdo con salsa de jalapeño

con cebolla y jalapeños encurtidos

<650 calorías Fácil y rápido Picante

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min

11



Carne de cerdo picada



Tortillas de trigo



Cebolla



Jalapeño



Mix de especias mexicanas



Lima



Queso rallado

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, ajo, agua, vinagre de vino tinto

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, sartén grande, jarra medidora, bol mediano, espátula.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Tortillas de trigo 13)	6 unidades	12 unidades
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Jalapeño	2 unidades	4 unidades
Mix de especias mexicanas	1 sobre	2 sobres
Lima	1 unidad	2 unidades
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Ajo	1 unidad	2 unidades
Agua	25 ml	50 ml
Sal para encurtir	1 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre para encurtir	2 cucharadas	4 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	335 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2644/632	791/189
Grasas (g)	35,7	10,7
de las cuales saturadas (g)	15,1	4,5
Carbohidratos (g)	37,8	11,3
de los cuales azúcares (g)	4,6	1,4
Proteínas (g)	35,0	10,5
Sal (g)	1,9	0,6

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.

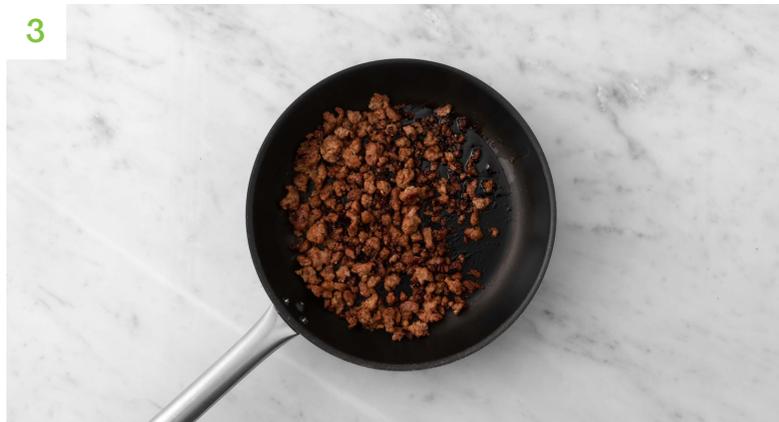
1



Prepara la salsa de jalapeño

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta el **jalapeño** por la mitad y retira las semillas. Corta la mitad del **jalapeño** en trozos medianos. En una jarra medidora, agrega el **jalapeño** cortado, el zumo de media **lima** (doble para 4p), el **ajo** pelado, el **agua** (ver cantidad en ingredientes de ambos) y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y tritura con ayuda de un túrmix.

3



Cocina la carne

En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **carne de cerdo** y, con ayuda de una espátula, desmenuza la **carne** para que se cueza uniformemente. Añade las **especias mexicanas** y cocina 4-5 min, removiendo ocasionalmente, hasta que la **carne** se dore. **Salpimienta** al gusto.

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

2



Encurte el jalapeño y la cebolla

Corta el **jalapeño** restante en tiras finas. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En un bol, agrega el **jalapeño** en tiras, la **cebolla**, el zumo de ¼ **lima** (doble para 4p), la **sal para encurtir** y el **vinagre para encurtir** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Remueve y deja marinar hasta el emplato.

4



Tuesta las tortillas y emplata

Coloca las **tortillas de trigo** en una bandeja de horno con papel de horno y agrega el **queso crema** sobre las **tortillas**. Hornea en el estante superior 3-4 min, hasta que el **queso** se funda. Corta la **lima** restante a gajos. Cuando estén listas, coloca las **tortillas** en platos y agrega encima la **carne** aderezada, la **cebolla** y **jalapeño** encurtido, previamente escurrido, y **salsa de jalapeño** al gusto. Agrega **zumo de lima** al gusto sobre los **tacos**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

