



# Tacos de cerdo con frijoles

con salsa cremosa de queso y cilantro fresco

Familia **Fácil y rápido** • Huevos no incluidos

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



Mayonesa



Queso crema

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, agua.



## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bol pequeño, colador, sartén grande, jarra medidora, cazo, espátula.

## Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Tortillas de trigo <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 crema <b>7)</b>	2 paquetes	4 paquetes
Mayonesa <b>8) 9)</b>	2 sobres	4 sobres
Agua	25 ml	50 ml

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	502 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3600/ 860	717/ 171
Grasas (g)	41,7	8,3
de las cuales saturadas (g)	14,6	2,9
Carbohidratos (g)	64,9	12,9
de los cuales azúcares (g)	8,0	1,6
Proteínas (g)	44,2	8,8
Sal (g)	2,8	0,6

## Alérgenos

**7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **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.

¡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. Agrega la **carne de cerdo** y el **mix de especias mexicanas** y, con ayuda de una espátula, desmenuza la **carne**. Cocina 4-5 min, hasta que se dore. **Salpimienta**, retira y reserva.

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



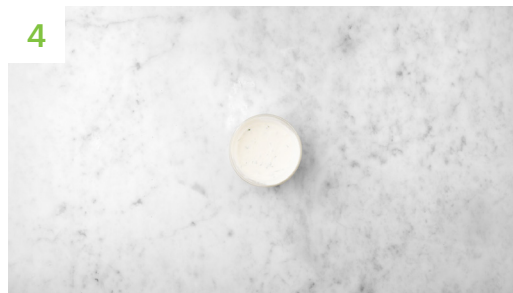
## Saltea la cebolla

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 **alubias negras** con ayuda de un colador. Cuando la **cebolla** esté lista, agrega la **carne de cerdo** cocinada, el **tomate concentrado**, las **alubias negras** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1-2 min, removiendo para que los ingredientes se integren. Prueba y rectifica de **sal** y **pimienta**.



## Prepara la salsa

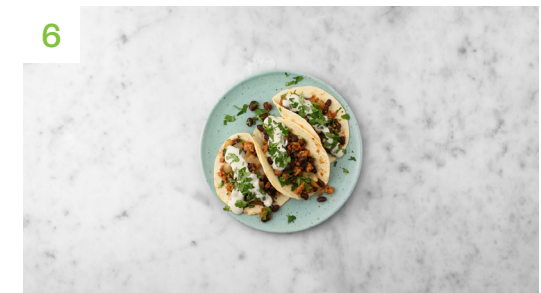
Deshoja y pica finamente la mitad del **cilantro** (doble para 4p). En un bol pequeño, añade el **queso crema**, la **mayonesa** y casi todo el **cilantro** picado, reservando un poco para el emplatado. **Salpimienta** y mezcla hasta conseguir una **salsa** homogénea.



## Tuesta las tortillas

Calienta una sartén a fuego medio sin aceite. Una vez caliente, cocina las **tortillas de trigo** 30 segundos por lado, hasta que se doren ligeramente.

**CONSEJO:** Si lo prefieres, puedes calentar las tortillas de trigo en el horno.



## Emplata y disfruta

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 cremosa de queso** y **cilantro** y decora con el **cilantro** picado.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

