

# Tacos de carnitas de cerdo con maíz tostado con mayonesa de chipotle y cebolla encurtida

Fácil y rápido **Picante**

Cocinando: 15 min • Listo en: 20 min

14



Cabeza de lomo



Tortillas de trigo



Mayonesa



Pasta chipotle



Cebolla



Lima



Cilantro



Maíz dulce

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





## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bol, colador, sartén antihaderente, bol mediano.

## Ingredientes

	2P	4P
Cabeza de lomo*	2 unidades	4 unidades
Tortillas de trigo <b>13)</b>	6 unidades	12 unidades
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	6 sobres
Pasta chipotle <b>11) 13) 14)</b>	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Lima	1 unidad	2 unidades
Cilantro	½ unidad	1 unidad
Maíz dulce	140 gramos	280 gramos
Sal para encurtir	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	345 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2877/ 688	834/ 199
Grasas (g)	34,7	10,1
de las cuales saturadas (g)	11,5	3,3
Carbohidratos (g)	43,9	12,7
de los cuales azúcares (g)	9,5	2,8
Proteínas (g)	30,9	9,0
Sal (g)	2,1	0,6

## Alérgenos

**8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **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



## Marina el cerdo

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Corta la **cabeza de lomo** en tiras largas de 1 cm de grosor. En un bol, agrega el **cerdo**, la mitad de la **pasta chipotle** y un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y mezcla. Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas.

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

3

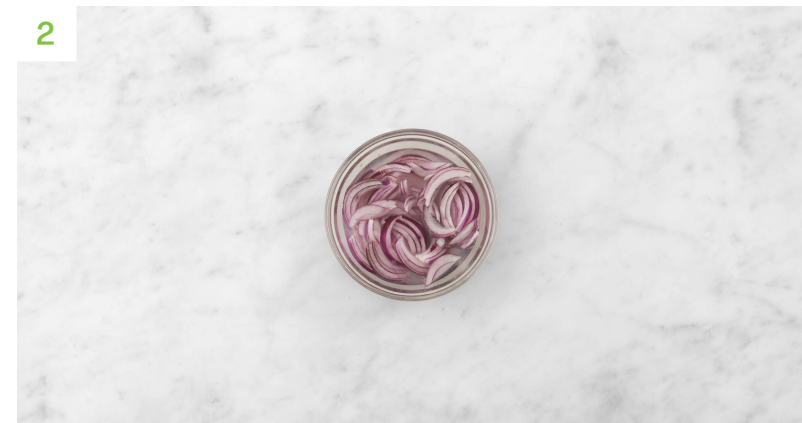


## Cocina el cerdo

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, agrega el **cerdo**, **salpimienta** y cocina 2-3 min, hasta que se quede dorado y bien cocinado en el interior. Retira y reserva. Calienta la 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.

2



## Encurte la cebolla

En un bol, agrega la **cebolla**, el zumo de la mitad de la **lima** y la **sal para encurtir** (ver cantidad en ingredientes). Remueve y déjala reposar hasta el emplatado. Escurre el **maíz dulce**. Calienta una sartén antiadherente a fuego medio-alto sin aceite. Una vez caliente, agrega el **maíz dulce** y repártelo de forma que quede una sola capa. Cocina 3 min sin remover. Luego, remueve y cocina otros 3 min. Cuando esté tostado, reserva fuera de la sartén.

4



## Emplata y disfruta

Deshoja y pica la mitad del **cilantro** (doble para 4p). En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa** con la **pasta chipotle** restante, hasta conseguir una **salsa** homogénea. Sobre las **tortillas de trigo**, agrega **cerdo** marinado, **maíz** tostado y **cebolla** encurtida, previamente escurrida. Añade sobre cada **taco** la **mayonesa de chipotle** y **cilantro** picado al gusto. Exprime los gajos de **lima** al gusto sobre los **tacos**.

## ¡Que aproveche!

**¡Ponle nota chef!**

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

