

Tacos de lechuga con cerdo y almendras con cebolla encurtida y mayonesa de sriracha

<650 kcal **Picante opcional**

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

14



Carne de cerdo picada



Cogollos de lechuga



Sriracha



Mayonesa



Menta



Salsa de soja



Cebolla



Almendras laminadas



Zanahoria

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bol, rallador, sartén grande, pelador, bol pequeño, espátula, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Sriracha	½ sobre	1 sobre
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Menta	½ unidad	1 unidad
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Almendras laminadas 2)	15 gramos	30 gramos
Zanahoria	2 unidades	4 unidades
Vinagre de vino tinto	3 cucharaditas	6 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	50 ml	100 ml
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	498 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2347/ 561	471/ 113
Grasas (g)	37,5	7,5
de las cuales saturadas (g)	8,5	1,7
Carbohidratos (g)	29,7	6,0
de los cuales azúcares (g)	12,9	2,6
Proteínas (g)	27,3	5,5
Sal (g)	2,6	0,5

Alérgenos

2) Frutos secos **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.



Encurte la cebolla

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En un bol, agrega la **cebolla**, el **vinagre de vino tinto**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes de ambos) y una pizca de **sal**. Remueve bien y déjala reposar hasta el emplatado.



Prepara los ingredientes

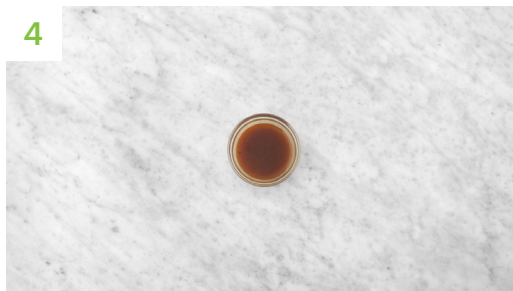
Calienta una sartén a fuego medio sin aceite. Agrega las **almendras** y tuesta 1-2 min, mientras remueves, hasta que se doren. Retira y reserva en un bol. Pela y ralla la **zanahoria**. Deshoja y pica la mitad de la **menta** (doble para 4p). Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

CONSEJO: Ten cuidado al tostar las almendras, se queman con facilidad.



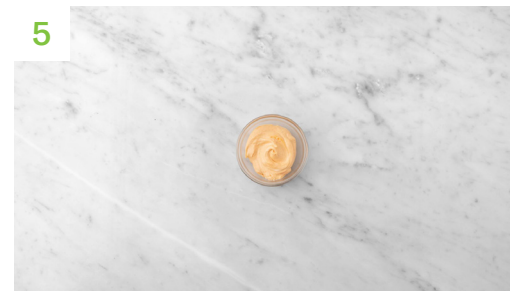
Saltea la zanahoria y el cerdo

En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **zanahoria** rallada y cocina 4 min, removiendo ocasionalmente. Añade la **carne de cerdo** y, con ayuda de una espátula, desmenuza para que se cueza uniformemente. Cocina 4-5 min, hasta que se dore. **Salpimenta** al gusto. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



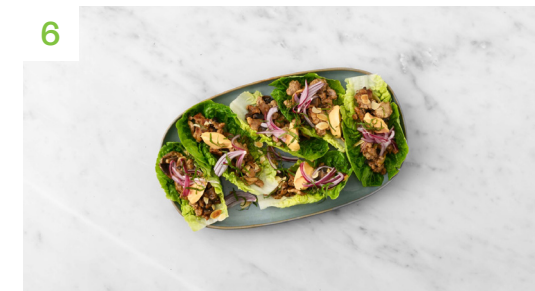
Combina los ingredientes

Mientras tanto, en un bol, agrega la **salsa de soja**, la **harina** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Mezcla con ayuda de unas varillas hasta que no queden grumos. Cuando la **carne de cerdo** esté dorada, agrega a la sartén la **salsa** y cocina a fuego medio durante 2 min, removiendo para integrar los ingredientes, hasta que la **salsa** se reduzca.



Prepara la salsa

Retira el extremo de los **cogollos de lechuga**, luego, separa las hojas. Cuando la **salsa** se haya reducido, agrega a la sartén las **almendras** tostadas, reservando algunas para el emplatado, y mezcla bien. Retira del fuego y **salpimenta** al gusto. En un bol, mezcla la **mayonesa** con la mitad de la **sriracha** (doble para 4p).



Emplata y disfruta

Reparte la **carne de cerdo** con **almendras** sobre las hojas de **lechuga**. Agrega encima la **mayonesa de sriracha** al gusto. Cubre a tu gusto con la **cebolla** encurtida, previamente escurrida, la **menta** picada y las **almendras** reservadas.

CONSEJO: Si tienes tiempo, deja enfriar la carne por unos minutos antes de emplatar.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.



¡Recíclame!

