

# Tacos di carnitas di maiale e cheddar con spezie Tex-Mex, carote e cavolo

15 minuti

19



Pulled Pork



Mix di Carote e  
Cavolo Cappuccio



Cheddar



Mini Tortilla di mais



Mix Di Spezie Tex-Mex



Maionese



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?  
Scansiona il QR code e lascia un commento!

**Ricetta personalizzata:** Prestate attenzione ai riquadri rosa presenti su questa scheda se avete scelto di aggiungere o sostituire una proteina alla vostra ricetta.

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Aceto, Sale, Pepe

## Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

## Ingredienti

	2P	4P
Pulled Pork**	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix di Carote e Cavolo Cappuccio**	1 pezzo	1 pezzo
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mini Tortilla di mais 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Mix Di Spezie Tex-Mex	1 pacchetto	1 pacchetto
Maionese 8)	2 pacchetti	4 pacchetti

\*\*Conservare al fresco

## Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	308 g	100 g	409 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2766 kJ/ 661 kcal	897 kJ/ 214 kcal	3347 kJ/ 800 kcal	819 kJ/ 196 kcal
Grassi (g)	30 g	10 g	37 g	9 g
Grassi saturi(g)	12 g	4 g	13 g	3 g
Carboidrati (g)	48 g	16 g	50 g	12 g
Zuccheri (g)	5 g	2 g	6 g	2 g
Fibre (g)	2 g	1 g	2 g	1 g
Proteine (g)	36 g	12 g	55 g	13 g
Sale (g)	3 g	1 g	3 g	1 g

## Allergeni

7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

## Mi raccomando!

### Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti  
Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](http://hellofresh.it)

1



## Scaldare il pulled pork

- Scaldate una padella antiaderente con un filo d'**olio** su fuoco medio.
- Aggiungete il **pulled pork**, condite con metà del **mix di spezie**, bagnate con un goccio d'**acqua**, quindi cuocete con il coperchio per 3-4 minuti a fuoco medio-basso.
- Unite il **cheddar** e proseguite la cottura con il coperchio per altri 2-3 minuti, o finché si sarà sciolto.

3



## Condire le verdure

- Raccogliete il **mix di carote e cavolo** in una ciotola e condite con **olio**, **aceto**, **sale** e **pepe** a piacere.

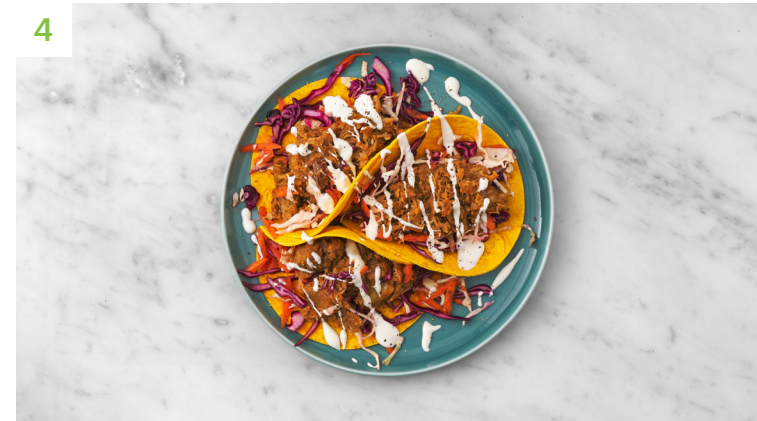
2



## Tostare le tortillas

- Nel frattempo, scaldate le **tortillas** e in una padella antiaderente senza condimenti a fuoco medio per 1 minuto su ogni lato.
- In alternativa, scaldatele in microonde per circa un minuto.

4



## Disporre nei piatti

- Disponete le **tortillas** nei piatti.
- Adagiate sopra il **mix di carote e cavolo** e il **pulled pork** e condite con un filo di **maionese**.

Buon Appetito!