

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

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!