

'Viaggio Tex-Mex' - pulled pork e nachos con cheddar, pomodori al lime e guacamole

25 minuti • Piccante

17



Pulled Pork



Mini Tortilla di mais



Cheddar



Avocado



Formaggio spalmabile



Coriandolo



Lime



Pomodori ciliegini



Mix Di Spezie Tex-Mex



Peperoncino Jalapeño



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

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
Mini Tortilla di mais 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Cheddar** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Avocado	1 pezzo	2 pezzi
Formaggio spalmabile** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Coriandolo**	5 g	10 g
Lime	1 pezzo	1 pezzo
Pomodorini ciliegini**	250 g	500 g
Mix Di Spezie Tex-Mex	1 pacchetto	2 pacchetti
Peperoncino Jalapeño	1 pezzo	2 pezzi

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	521 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	3686 kJ/ 881 kcal	708 kJ/ 169 kcal
Grassi (g)	50 g	10 g
Grassi saturi(g)	17 g	3 g
Carboidrati (g)	61 g	12 g
Zuccheri (g)	13 g	3 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	46 g	9 g
Sale (g)	3 g	1 g

Allergeni

7) Latte **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



Preparare il pico de gallo

- Preriscaldate il forno a 200 °C (oppure 180 °C se ventilato).
- Tagliate il **lime** a spicchi.
- Tagliate i **pomodorini** a metà.
- Tagliate il **peperoncino** a rondelle sottili e tritate finemente il **coriandolo** (oppure ometteteli se non li gradite, la ricetta sarà comunque deliziosa).
- Raccogliete in una ciotola **pomodorini**, **peperoncino**, il succo di uno spicchio di **lime**, **sale** e **pepe** e 3/4 del coriandolo **coriandolo**.



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** (oppure dosate a piacere), bagnate con un 2-3 cucchiaini d'**acqua** e cuocete con il coperchio per 3-4 minuti a fuoco medio-basso.
- Unite il **formaggio Cheddar** e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti, o finché il formaggio si sarà sciolto.



Preparare il guacamole

- TIP: se il vostro avocado presenta piccole aree nere sulla polpa, eliminatele e mangiate il resto.**
- Tagliate l'**avocado** a metà, eliminate il nocciolo e riducete la polpa a pezzetti.
 - Schiacciatela con il dorso di una forchetta e condite con il succo di mezzo **lime**, **sale** e **pepe**.



Disponere nei piatti

- Disponete i **nachos** nei piatti e adagiatevi sopra il **pulled pork**.
- Condite con il **guacamole**, il **pico de gallo** e qualche cucchiaino di **formaggio spalmabile**.
- Guarnite con il **coriandolo** rimasto.



Tostare i nachos

- Tagliate il disco delle **tortilla** in quarti e poi in ottavi così da ottenere 8 triangolini uguali.
- Distribuiteli su una teglia foderata con carta da forno, cercando di non sovrapporli.
- Conditeli con un filo d'**olio**, un pizzico di **sale** e cuocete in forno caldo per 5-6 minuti, mescolandoli a metà cottura, finché saranno dorati e croccanti.

Buon Appetito!