



Tinga de cerdo con chipotle y burrata con aceite de especias mexicanas y tortillas de trigo

Fácil y rápido

Cocinando: 15 min • Listo en: 20 min

14



Tortillas mexicanas



Tomate



Pasta chipotle



Cebolla



Carne de cerdo picada



Mix de especias mexicanas



Burrata



Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, sartén grande, bol pequeño.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|--|------------|-------------|
| Tortillas mexicanas 13 | 6 unidades | 12 unidades |
| Tomate | 1 unidad | 2 unidades |
| Pasta chipotle 11 13 14 | 1 sobre | 2 sobres |
| Cebolla | ½ unidad | 1 unidad |
| Carne de cerdo picada* 14 | 250 gramos | 500 gramos |
| Mix de especias mexicanas | 1 sobre | 2 sobres |
| Burrata* 7 | 125 gramos | 250 gramos |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 370 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3230/ 772 | 874/ 209 |
| Grasas (g) | 41,8 | 11,3 |
| de las cuales saturadas (g) | 18,9 | 5,1 |
| Carbohidratos (g) | 38,5 | 10,4 |
| de los cuales azúcares (g) | 7,9 | 2,1 |
| Proteínas (g) | 33,4 | 9,0 |
| Sal (g) | 2,6 | 0,7 |

Alérgenos

7) Leche **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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



1



Saltea la carne

Precalienta el horno a 200°C. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Una vez caliente, agrega la **carne de cerdo** y la mitad de las **especias mexicanas** y cocina 3-4 min, removiendo para que la **carne** se desmenuce, hasta que se dore un poco. **Salpimienta** y reserva fuera de la sartén.

3



Calienta las tortillas

Mientras tanto, coloca las **tortillas mexicanas** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea en el estante superior durante 5-6 min, hasta que estén doradas y crujientes. Desmenuza la **burrata** con las manos. En un bol, mezcla las **especias mexicanas** restantes y un chorrito generoso de **aceite**.

2



Prepara y saltea las verduras

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en daditos pequeños. Corta el **tomate** en cubitos pequeños. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, agrega la **cebolla** y cocina durante 4-5 min o hasta que quede transparente. Agrega el **tomate** y cocina 2-3 min más. Luego, añade la **carne de cerdo** y la **pasta chipotle** y cocina todo junto 1-2 min. **Salpimienta** al gusto y remueve bien.

4



Emplata y disfruta

Reparte las **tortillas mexicanas** entre los platos y coloca encima la **carne de cerdo** con **verduras** y **chipotle**. Agrega la **burrata** desmenuzada y el **aceite de especias mexicanas**.

¡Que aproveche!