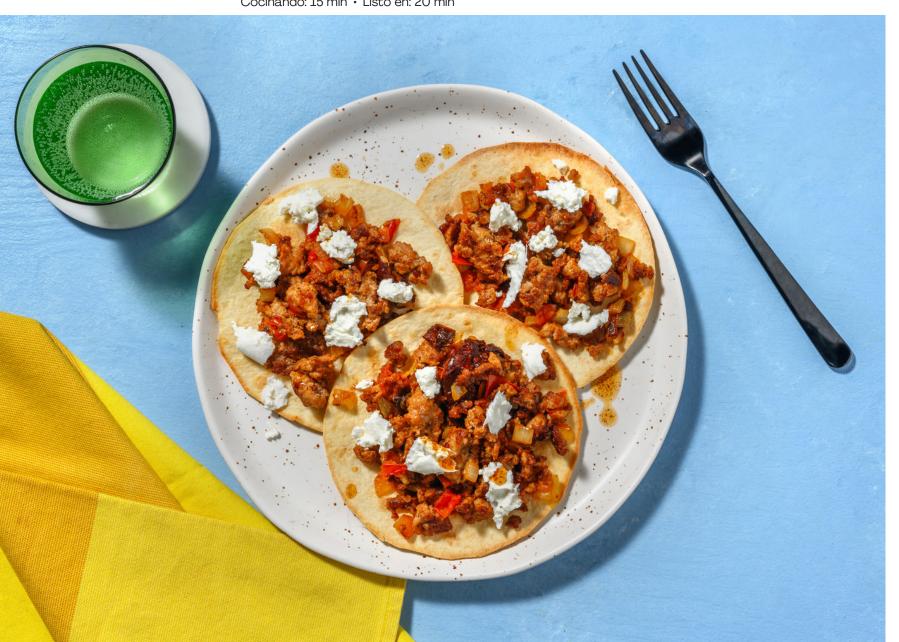


Tinga de cerdo con chipotle y burrata

con aceite de especias mexicanas y tortillas de trigo

Fácil y rápido

Cocinando: 15 min · Listo en: 20 min









Tortillas mexicanas

Tomate





Pasta chipotle

Cebolla





Carne de cerdo picada

Mix de especias



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.



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.



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**.



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.



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!





