



# Ssam de cerdo con almendras con cebolla encurtida y mayonesa de sriracha

<650 calorías **Picante**

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

13



Carne de cerdo picada



Cogollos de lechuga



Chalota



Sriracha



Mayonesa



Champiñones



Menta



Salsa de soja



Cebolla



Chili verde



Almendras laminadas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, vinagre de vino tinto, azúcar, ajo, harina.



## Antes de empezar

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

## Utensilios necesarios:

Bol, sartén grande, bol pequeño, espátula, varillas.

## Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Cogollos de lechuga	2 unidades	4 unidades
Chalota	1 unidad	2 unidades
Sriracha	½ sobre	1 sobre
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	7 sobres
Champiñones*	250 gramos	500 gramos
Menta*	½ unidad	1 unidad
Salsa de soja <b>11) 13)</b>	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Chili verde	½ unidad	1 unidad
Almendras laminadas <b>2)</b>	15 gramos	30 gramos
Vinagre de vino tinto	3 cucharaditas	6 cucharaditas
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	1 cucharada	2 cucharadas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	496 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2331/ 557	470/ 112
Grasas (g)	37,6	7,6
de las cuales saturadas (g)	8,9	1,8
Carbohidratos (g)	21,9	4,4
de los cuales azúcares (g)	9,7	2,0
Proteínas (g)	30,4	6,1
Sal (g)	2,4	0,5

## Alérgenos

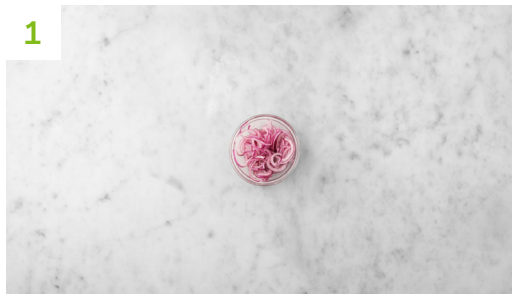
**2)** Frutos secos **8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

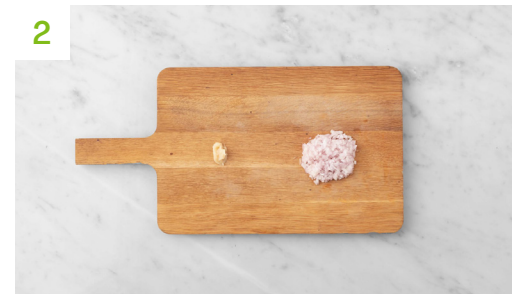
¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



### 1 Encurte la cebolla

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En un bol, agrega la **cebolla**, el **vinagre de vino tinto**, el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes de ambos) y una pizca de **sal**. Remueve bien y déjala reposar hasta el emplatado.



### 2 Prepara los ingredientes

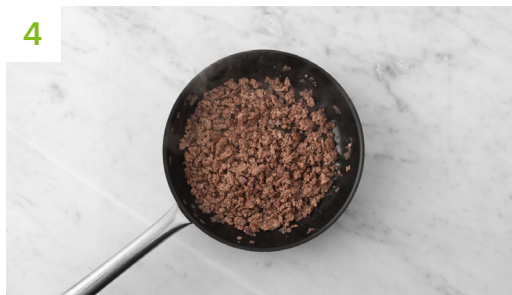
Limpia los **champiñones** con la ayuda de un paño húmedo. Retira y desecha el extremo del pie de los **champiñones**. Luego, córtalos por la mitad y haz láminas. Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). Pela y pica finamente la **chalota**. Retira las semillas de la mitad del **chili** (doble para 4), luego, córtalo en rodajas muy finas.

**RECUERDA:** Lávate bien las manos después de manipular el chili.



### 3 Saltea las verduras

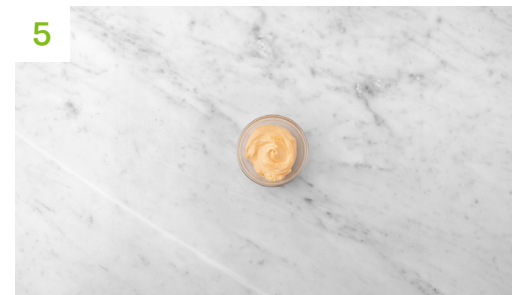
En un bol, mezcla con unas varillas la **harina** (ver cantidad en ingredientes) con un chorrito de **agua**, hasta que no queden grumos. Luego, añade la **salsa de soja** y mezcla de nuevo. En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo** y **chili** al gusto. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se doren. Luego, añade la **chalota** y cocina 1-2 min.



### 4 Agrega la carne y salsa

En la sartén, agrega la **carne de cerdo** y desmenuza con una espátula para que se cueza uniformemente. Cocina 3-4 min, hasta que se dore. **Salpimienta**. Añade los **champiñones** y cocina 2-3 min a fuego medio-alto. Agrega la mezcla de **harina** y **salsa de soja** y cocina a fuego medio durante 2-3 min, mientras remueves, hasta que se integren los ingredientes.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



### 5 Prepara la salsa

Mientras se cocina la **carne**, separa las hojas de los **cogollos de lechuga**. Cuando la **salsa** se haya reducido, agrega a la sartén las **almendras laminadas**, reservando algunas para el emplatado, y mezcla bien. Retira del fuego y **salpimienta** al gusto. En un bol, mezcla la **mayonesa** con la mitad de la **sriracha** (doble para 4p).



### 6 Emplata y disfruta

Deshoja y pica la mitad de la **menta** (doble para 4p). Reparte la **carne de cerdo** con **almendras** sobre las hojas de **lechuga**. Agrega encima la **mayonesa de sriracha** al gusto. Cubre con la **cebolla** encurtida, previamente escurrida, las hojas picadas de **menta** y las **almendras** reservadas.

**CONSEJO:** Si tienes tiempo, deja enfriar la carne por unos minutos antes de emplatar.

## ¡Que aproveche!