

Tacos de lechuga con cerdo y almendras

con cebolla encurtida y mayonesa de sriracha

Picante opcional

1



Carne de cerdo picada



Cogollos de lechuga



Sriracha



Mayonesa



Menta



Salsa de soja



Cebolla



Almendras laminadas



Zanahoria

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 30 mins



Los “ssam”, que en coreano significa “envuelto”, son pilar fundamental de la gastronomía coreana y su origen data de hace siglos. Las clases bajas coreanas rellenaban hojas de un vegetal de diversos ingredientes y lo consumían con la mano. A partir de entonces, los ssam se han popularizado y extendido hasta llegar a tu propia cocina.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

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

Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Sriracha	½ sobre	1 sobre
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Menta	½ unidad	1 unidad
Salsa de soja 11) 13)	1 sobre	2 sobres
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Almendras laminadas 2)	15 gramos	30 gramos
Zanahoria	2 unidades	4 unidades
Vinagre de vino tinto	3 cucharaditas	6 cucharaditas
Sal para encurtir	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	1 cucharadita	2 cucharaditas
Agua	50 ml	100 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

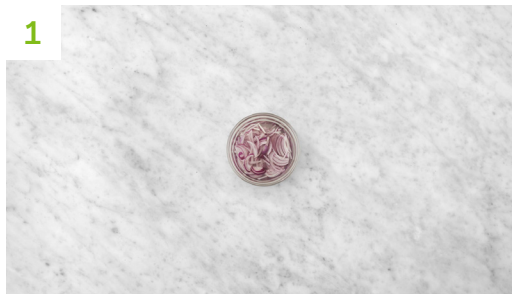
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	493 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2265/ 541	460/ 110
Grasas (g)	44,7	9,1
de las cuales saturadas (g)	9,6	1,9
Carbohidratos (g)	28,4	5,8
de los cuales azúcares (g)	11,8	2,4
Proteínas (g)	27,2	5,5
Sal (g)	5,4	1,1

Allergens

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

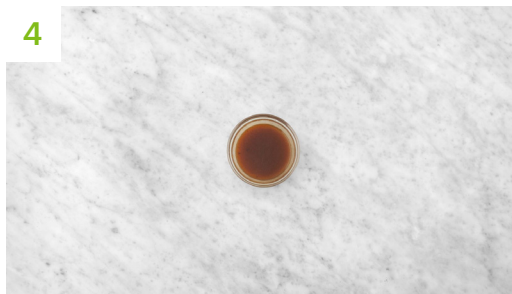
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



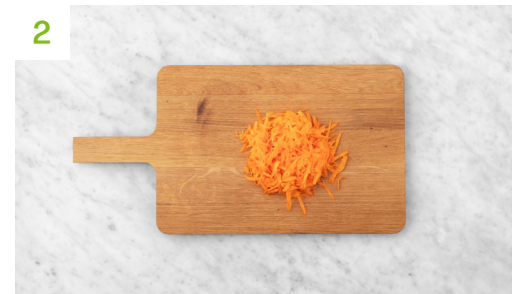
Encurte la cebolla

¡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** y la **sal para encurtir** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Remueve bien y déjala reposar hasta el emplatado.



Combina los ingredientes

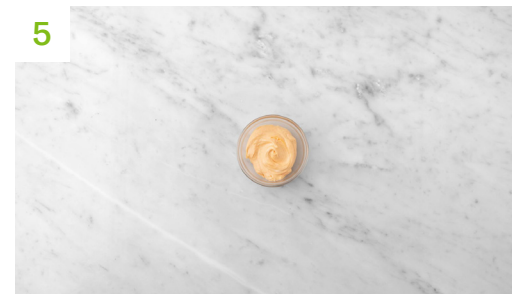
Mientras tanto, en un bol, agrega la **salsa de soja**, la **harina** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes de ambos). Mezcla con ayuda de unas varillas hasta que no queden grumos. Cuando la **carne de cerdo** esté dorada, agrega la **salsa** a la sartén y cocina a fuego medio 2 min, removiendo para integrar los ingredientes, hasta que la **salsa** se reduzca.



Prepara los ingredientes

Calienta una sartén a fuego medio sin aceite. Agrega las **almendras** y tuesta 1-2 min, mientras remueves, hasta que se doren. Retira y reserva en un bol. Pela y ralla la **zanahoria**. Deshoja y pica la mitad de la **menta** (doble para 4p). Pela y pica el **ajo** (ver cantidad en ingredientes).

CONSEJO: Ten cuidado al tostar las almendras, se queman con facilidad.



Prepara la salsa

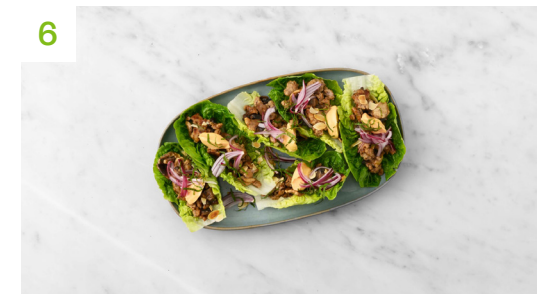
Corta el extremo de los **cogollos de lechuga** y separa las hojas. Corta el corazón de los **cogollos de lechuga** por la mitad, luego, corta en tiras finas. Cuando la **salsa** se haya reducido, agrega a la sartén casi todas las **almendras** tostadas, reservando algunas para el emplatado, y mézclala bien. Retira del fuego, agrega la **lechuga** a tiras y **salpimiento** al gusto. En un bol, mezcla la **mayonesa** con la mitad de la **sriracha** (doble para 4p).

CONSEJO: Puedes agregar menos sriracha si prefieres que la salsa sea menos picante.



Saltea la zanahoria y el cerdo

En la sartén, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore. Luego, agrega la **zanahoria** rallada y cocina 4 min, removiendo ocasionalmente. Añade la **carne de cerdo** y, con ayuda de una espátula, desmenuza para que se cueza uniformemente. Cocina 4-5 min, hasta que se dore. **Salpimiento** al gusto. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Emplata y disfruta

Reparte la **carne de cerdo** con **almendras** sobre las hojas de **lechuga**. Agrega encima la **mayonesa de sriracha** al gusto. Cubre a tu gusto con la **cebolla** encurtida, previamente escurrida, la **menta** picada y las **almendras** reservadas.

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

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

