

# Tacos de lechuga con cerdo y almendras con cebolla encurtida y mayonesa de sriracha

Picante opcional

13



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



Esta receta se inspira en los “ssam”, que en coreano significa “envuelto” y son un pilar fundamental de la gastronomía coreana. 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* <b>14)</b> | 250 gramos     | 500 gramos     |
| Cogollos de lechuga               | 220 gramos     | 440 gramos     |
| Sriracha                          | ½ sobre        | 1 sobre        |
| Mayonesa <b>8) 9)</b>             | 3 sobres       | 6 sobres       |
| Menta                             | ½ unidad       | 1 unidad       |
| Salsa de soja <b>11) 13)</b>      | 1 sobre        | 2 sobres       |
| Cebolla                           | ½ unidad       | 1 unidad       |
| Almendras laminadas <b>2)</b>     | 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/<br>541 | 460/<br>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         |

## Alérgenos

**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, mezcla con varillas la **salsa de soja**, la **harina** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes de ambos), 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 mezcla 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 cocina 4-5 min, desmenuzando con una espátula, hasta que se dore uniformemente. **Salpimenta** 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.

