



TACOS PULLED PORK

Y SALSA HAWAIANA

La cocina Tex-Mex es una fusión de costumbres culinarias mexicanas y estadounidenses. Este estilo da lugar a nuestros tacos pulled pork. Nada más mexicano que unos tacos con un toque picante acompañados de la preparación de carne de cerdo americana.

INTOLERANCIAS



HUEVO




SULFITOS



SÉSAMO

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

 3 MINUTOS



Antes de preparar, sacar de la nevera 15 minutos. Regular el microondas a máxima potencia. Calentar los ingredientes justo el tiempo indicado, especialmente carnes y pescados; si se calientan más tiempo pierden calidad.



ABRIR EL FILM



CALENTAR











EMPLATAR



DISFRUTAR

INGREDIENTES

	1 RACIÓN	2 RACIONES
• PULLED PORK	1' 	2' 
• SALSA HAWAIANA		
• MAYONESA CHIPOTLE		
• TACOS	15'' 	30'' 

EMPLATADO

Elige un plato llano y coloca las tortillas de los TACOS. En el interior de ellas pon el PULLED PORK y salsea al gusto con SALSA HAWAIANA y MAYONESA DE CHIPOTLE.