



Fajitas-carnitas ripiene di maiale sfilacciato con zucca, spezie Tex-Mex e salsa aioli

25 minuti

26

Cerca il kit con
lo stesso numero



Mini Tortilla Di
Farina Bianca



Pulled Pork



Zucca



Aioli



Limone



Aglio



Mix Di Spezie Tex-Mex

Carnitas che bontà! Si tratta di un piatto tipico messicano, preparato con pulled pork, ossia carne di maiale sfilacciata in piccoli e teneri pezzi, cotti in padella e serviti solitamente dentro le tortillas, con salse e verdure di stagione. Una ricetta da replicare a casa per gustare il buono della cucina del mondo, con facilità, grazie agli ingredienti che troverete già pronti nella box! Vuoi sapere da dove arrivano i tuoi ingredienti? Scoprilò qui: <https://www.hellofresh.it/about/ingredienti-produttori>



Prima di cominciare

Lava frutta e verdura. Usa taglieri e utensili diversi per cibi crudi e cotti, oppure puliscili tra un uso e l'altro. Lavati le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti. Pianifica le ricette in base alla data di scadenza riportata sugli ingredienti.

Cosa ti serve?

Padella, Padella

Ingredienti

	2P	4P	6P
Mini Tortilla Di Farina Bianca (pacchetti) 13	1	1	3
Pulled Pork** (pacchetti)	1	2	3
Zucca** (pezzi)	1	1	3
Aioli (pacchetti) 8 9	1	2	3
Limone (pezzi)	0.5	1	1.5
Aglio (spicchi)	1	2	3
Mix Di Spezie Tex-Mex (pacchetti)	1	2	3
Dalla vostra dispensa	2P	4P	6P
Olio d'oliva*		(q.b.)	
Sale*		(q.b.)	
Pepe*		(q.b.)	

*Non incluso **Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	332 g	100 g	433 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2502 kJ/ 598 kcal	752 kJ/ 180 kcal	3083 kJ/ 737 kcal	713 kJ/ 170 kcal
Grassi (g)	30 g	9 g	36 g	8 g
Grassi saturi (g)	7 g	2 g	8 g	2 g
Carboidrati (g)	50 g	15 g	52 g	12 g
Zuccheri (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Fibre (g)	7 g	2 g	7 g	2 g
Proteine (g)	28 g	9 g	48 g	11 g
Sale (g)	3 g	1 g	4 g	1 g

Allergeni

8) Uova **9)** Senape **13)** Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito [hellofresh.it](https://www.hellofresh.it)



Iniziamo dalla zucca

Seguite le quantità indicate a sinistra per preparare correttamente la ricetta in base al numero di porzioni!

- Scaldate un filo d'olio in una padella a fuoco medio e rosolate l'aglio (potete tenere la buccia) per 2-3 minuti.
- Unite la zucca e un pizzico di sale. Coprite con il coperchio e cuocete per circa 15-16 minuti, o finché la zucca sarà tenera e dorata.



Tortillas in padella

- Portate una seconda padella su fuoco medio senza condimenti e tostate le tortillas per 1 minuto per lato. In alternativa, scaldatele in microonde per 1 minuto.
- Mescolate la salsa aioli con un pizzico di mix di spezie e succo di limone a piacere. **QUESTIONE DI GUSTI:** la salsa aioli ha un intenso sapore di aglio, dosatela a piacere o sostituite con della maionese.



Ora il pulled pork

- Una volta trascorso il tempo, unite il pulled pork nella padella con la zucca.
- Bagnate con un goccio d'acqua, condite con il mix di spezie (dosate secondo i vostri gusti) e mescolate bene per amalgamare gli ingredienti, quindi proseguite la cottura con il coperchio per 3-4 minuti.



A tavola!

- Distribuite il pulled pork e la zucca sulle tortillas e irrorate con la salsa.
- Accompagnate con uno spicchio di limone.

Il nostro ingrediente segreto è la tua opinione: scansiona il QR code e commenta la ricetta

