Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Tacos con pulled pork

15min · 6 raciones · 389 kcal

Ingredientes

- **350**-400gr de pulled pork
- **1** tomate
- **1** aguacate
- **1** chalota
- **1** lima
- Salsa de yogur
- Tortillas de trigo

POR RACIÓN

Proteínas	**18 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**4,3 g**

Elaboración

1. Colocar las tortillas de trigo en la rejilla del horno
2. Poner el pulled pork en una fuente de cristal e introducirla en el horno junto con las tortillas de trigo a 180 grados durante 10-15 min
3. Cortar el tomate, el aguacate y la chalota en dados pequeños y reservar
4. Cortar la lima en gajos y reservar
5. Sacar las tortillas de trigo y el pulled pork del horno, desmenuzar la carne y ponerla en las tortillas
6. Rellenar las tortillas con salsa de yogur, el tomate, el aguacate y la chalota

RECOMENDACIONES

Podemos darle un toque con unas gotitas de zumo de lima, les dará un sabor que os gustará

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya