El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Tacos de cochinita pibil con guayaba

4 raciones · 395 kcal

Ingredientes

- **1** cebolla morada
- Media lima
- Tajín al gusto
- **1 cucharadita** de salsa chipotle
- **4** guayabas en almíbar
- Un poco de almíbar de las guayabas
- **1 paquete** de cochinita pibil
- Tortillas de maíz
- Mantequilla
- Un poquito de salsa la chechubina

POR RACIÓN

Proteínas	16 g
Grasas	16 g
Hidratos	50 g
Fibra	6,7 g

Elaboración

1. Cortar una cebolla morada bien finita
2. Poner la cebolla picada en un bol y cortar una lima por la mitad
3. Estrujar el equivalente a media lima dentro del bol, echar tajín al gusto y una cucharadita de salsa chipotle
4. Abrir el bote de guayabas en almíbar, meter cuatro guayabas en el machacador con un poco de su almíbar y triturar
5. Juntar todo lo del bol con la mezcla de guayaba y mezclar hasta que quede algo como esto
6. Calentar todo el paquete de cochinita pibil a fuego medio durante unos 5 minutos aproximadamente
7. Abrir unas buenas tortillas de maíz
8. Una vez caliente, reservar; sin limpiar la sartén, añadir un poquito de mantequilla y meter la tortilla directamente
9. Cuando esté un poquito crujiente, reservar sobre papel para quitar el exceso de mantequilla
10. Añadir una buena cucharada de cochinita pibil dentro de las tortillas
11. Añadir un poquito de salsa la chechubina

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu