HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Bocadillo de pincho moruno

10min · 1 ración · 988 kcal

Ingredientes

- Carne de cerdo en tacos
- **1 cucharada** de comino
- **1 cucharada** de pimentón dulce
- **1 cucharada** de ajo en polvo
- **1 cucharada** de orégano
- Sal al gusto
- Aceite de oliva
- Panecillo
- Pimienta negra
- Mayonesa

POR RACIÓN

Proteínas	39 g
Grasas	63 g
Hidratos	70 g
Fibra	8,8 g

Elaboración

1. Meter en un bol los tacos de carne de cerdo y aliñar con un buen chorro de aceite de oliva, sal, pimienta negra y las especias
2. Remover bien para que la carne se empape de las especias
3. Meter la carne en la freidora de aire a máxima temperatura durante unos 5 o 10 minutos
4. Rellenar un buen pan con la carne de pincho
5. Añadir un buen chorretón de mayonesa por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto