HerZechef



PLATOS PRINCIPALES · VEGETARIANO

Taco de queso halloumi

2 raciones 921 kcal

Ingredientes

- Tomate
- Pimiento rojo
- Mango
- Cebolla
- Cilantro
- Zumo de 1 lima
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra
- Aguacate
- Zumo de ½ lima
- Queso halloumi
- Tortilla de trigo
- **2 cucharadas** de miel
- **1 cucharada** de sriracha

Elaboración

1. Picar muy pequeños la cebolla, el tomate, el pimiento rojo, el mango y el cilantro para hacer una especie de pico de gallo
2. Aliñar el pico de gallo con el zumo de una lima, aceite de oliva, sal y pimienta negra, y mezclar
3. Aliñar un aguacate con zumo de lima y un poco de sal, y machacarlo con un tenedor sin que quede fino del todo
4. Mezclar dos cucharadas de miel, una de sriracha y un chorrito de aceite de oliva para preparar el marinado
5. Empapar el queso halloumi por cada lado en el marinado
6. Ponerlo en una sartén con papel de horno y un chorrito de aceite a fuego medio o bajo hasta que se dore por los dos lados
7. En una tortilla de trigo, poner una base de aguacate, el pico de gallo y el queso dorado
8. Repetir con un poco más de pico de gallo por encima y un poco más de la salsa del marinado

RECOMENDACIONES

El queso halloumi se vende en el Lidl.

POR RACIÓN | **32 g** Proteínas | **50 g** Grasas | **94 g** Hidratos | **12 g** Fibra

Hecho con CookNest