

Tacos de porc

avec pico de gallo, avocat et mélange printanier

Familiale

35 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Porc haché



Assaisonnement mexicain



Oignon rouge, haché



Sauce tomate



Ail



Tortillas de blé, 15 cm



Fromage Monterey Jack, râpé



Avocat



Tomate Roma



Lime



Coriandre



Mélange printanier

BONJOUR ASSAISONNEMENT MEXICAIN

Un savoureux mélange de piment, de cumin, d'ail, de paprika, d'origan et de chipotle!

Commencer ici

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

À sortir

Cuillères à mesurer, zesteur, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, presse-ail, 2 petits bols

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc haché	250 g	500 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à table	2 c. à table
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Ail	6 g	12 g
Tortillas de blé, 15 cm	6	12
Fromage Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Avocat	1	1
Tomate Roma	80 g	160 g
Lime	1	2
Coriandre	7 g	7 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	1½ c. à thé	3 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparation

Couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Zester et presser les **limes**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher finement la **coriandre**. Peler et dénoyauter l'**avocat**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Préparer les condiments

Entre-temps, dans un petit bol, mélanger les **tomates**, la **coriandre**, la **moitié** du **zeste de lime** et la **moitié** du **jus de lime**. **Saler** et **poivrer**. Réserver. (NOTE : voilà le pico de gallo!) Dans un autre petit bol, fouetter le **reste** de **zeste de lime**, le **reste** de **jus de lime**, **1 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler l'huile et le sucre pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver. (NOTE : voilà la vinaigrette!)



Cuire les oignons

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min.



Réchauffer les tortillas

Envelopper les **tortillas** dans des essuie-tout. (NOTE : faire 2 piles pour 4 pers.) Réchauffer au micro-ondes jusqu'à ce qu'elles soient souples, 1 min. (NOTE : cette étape est facultative!)



Cuire la garniture

Dans la même poêle, ajouter le **porc**, l'**ail** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 6 à 8 min.** Ajouter la **sauce tomate** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant souvent pour réchauffer le tout, de 1 à 2 min.



Finir et servir

Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier** et l'**avocat**. Napper de **vinaigrette**. Bien mélanger. Garnir les **tortillas** de **fromage**, de **porc** et de **pico de gallo**. Servir avec la **salade**.

Le souper, c'est réglé!