



Tacos de cerdo de capa blanca dulce como ángel.

Ingredientes:

- 300 gr. de aguja de cerdo de capa blanca
- 200 ml. de mostaza
- 100 ml. de miel
- 7 gr. de pimienta
- 15 gr. de sal
- 50 ml. de salsa de soja
- 1 batata
- 1 taza de harina maceca o pan
- 1 taza de agua
- 5 piezas de piña en su jugo
- 5 piezas de melocotón en almíbar
- 4 piezas de manzana verde
- 200 ml. de mayonesa
- 400 gr. de repollo



GLUTEN



MOSTAZA



HUEVO



SOJA

Elaboración:

Sellamos la carne en la olla a presión, la sazonomos con sal y pimienta y luego vertimos abundante agua en la olla y la hervimos con el cerdo, pasados 15 min lo sacamos (en caso de olla normal dejar cocer durante 30-40 min e ir aumentando agua hasta que la carne esté tierna).

Cuando el cerdo esté listo, sacarlo, deshilarlo y mezclarlo con la mostaza, la miel, la soja. Dejamos que cueza y coja sabor, y reservamos para más tarde.

Cuando el cerdo esté cociendo hacemos la tortilla. Para ello, echamos la harina y el agua con un poco de sal en un bol, mezclamos hasta que no se pegue en las manos, hacemos bolitas y aplanamos. Las colocamos en una plancha hasta que los bordes empiecen a secarse, les damos 3 vueltas hasta que se doren, cuando estén listas las tapamos con un paño para que no se endurezcan y reservamos.

Para la ensalada. Picamos la col en juliana fina y las frutas en dados.

Mezclamos todo con la mayonesa y una pizca de sal, removemos hasta que tengamos todo mezclado.

Pelamos el boniato y lo rallamos en un rallador para después freírlo. A continuación picamos el cebollino muy fino para decorar junto con el boniato.

Para emplatar, colocamos la tortilla, el cerdo con un poco de jugo por encima, la ensalada con el boniato y el cebollino.



Sweet white pork meat taco as angel.

Ingredientes:

- 300 gr. of white pork meat
- 200 ml. of mustard
- 100 ml. of honey
- 7 gr. of pepper
- 15 gr. of salt
- 50 ml. of soy sauce
- 1 sweet potato
- 1 mug of maceca flour or bread
- 1 mug of water
- 5 pieces of peach in syrup
- 5 pieces of pineapple in its juice
- 4 pieces of green apple
- 200 ml. of mayonnaise
- 400 gr. of cabbage



GLUTEN



MUSTARD



EGG



SOY

Elaboración:

Seal the meat in the pressure cooker, season it with salt and pepper and then pour water in the pressure cooker and boil it with the pork. When the pork is ready, take it out, fray it and mix it with the mustard, honey, soy and paprika. Let it cook and take flavor, and reserve for later.

When the pork is cooking we make the tortilla, pour the flour and water with a little salt in a bowl, mix until it does not stick to the hands, make small balls and flatten. We place them on a griddle until the edges begin to dry, we turn 3 times until golden brown, when they are ready we cover them with a cloth so that they do not harden and set aside.

We continue with the salad, we chop the cabbage in fine julienne and the fruits in cubes. We mix everything with the mayonnaise and a pinch of salt, stir until we have everything mixed.

Peel the sweet potato and grate it on a grater and then fry it, then chop the cilantro very finely.

Then we chop the chives very fine for decoration together with the sweet potato.

For serve it with success, place the tortilla, the pork with a little bit of juice on top, the salad with the sweet potato and the chives.