



Tacos de compango asturiano con tortillas de maíz

con lima, salsa cítrica y cilantro fresco

Street Food

Preparation time : 30 min.



Compango
asturiano



Pimiento



Cebolla



Mix de especias
mexicanas



Maíz dulce



Cilantro



Lima



Crème Fraîche



Tortillas de
maíz



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Agua



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/es-ES/recipes/tacos-de-compango-asturiano-con-tortillas-de-maiz-255>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Sartén con tapa, Jarra medidora, Bol, Sartén antiadherente, Plato plano

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Compango asturiano (paquete)	1	2	3
Pimiento (unidad(es))	1	1	3
Cebolla (unidad(es))	1	2	3
Mix de especias mexicanas (sobre(s))	1	2	3
Maíz dulce (gramo(s))	140	280	420
Cilantro (unidad(es))	½	1	1½
Lima (unidad(es))	1	2	3
Crème Fraiche (gramo(s))	200	400	600
Tortillas de maíz (unidad(es))	8	16	24
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	1	2	3
Agua (mililitro(s))	150	300	450
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	5393 kj
Valor energético (kcal)	1289 kcal
Grasas	99.1 g
de las cuales saturadas	43.3 g
Carbohidratos	76.2 g
de los cuales azúcares	25.3 g
Fibra	13.3 g
Proteínas	28.7 g
Sodio	7.69 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos

Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Retira la piel de la **panceta** y corta la **panceta** en trozos medianos.
- Corta el resto del **compango** en trozos medianos.
- Corta el **pimiento** en cubitos pequeños.
- Pela la **cebolla** y córtala en daditos pequeños.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Verduras al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Cocina la **cebolla** y el **pimiento** 4-5 min, removiendo, hasta que empiecen a dorarse.
- Añade el **compango** troceado y cocina 3-5 min más.
- Añade el **agua** y las **especias mexicanas** y cocina a fuego medio y con la sartén tapada 5-7 min o hasta que el **agua** se haya evaporado y las **verduras** estén tiernas.



Tuesta el maíz

- Escurre el **maíz**.
- Calienta una sartén antiadherente sin aceite a fuego medio-alto y reparte el **maíz** en una capa. Cocina 3 min sin remover.
- Remueve y cocina 3 min más o hasta que quede tostado.
- Reserva fuera de la sartén.



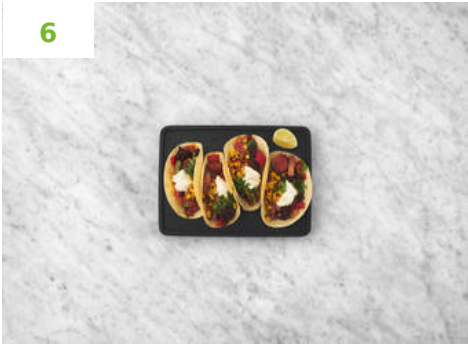
¡Al salseo!

- Deshoja y pica finamente el **cilantro**.
- Ralla la piel de la mitad de la **lima** y córtala en gajos.
- En un bol, mezcla la **crème fraîche** con ralladura y zumo de **lima** al gusto, **sal** y **pimienta**.



Calienta las tortillas

- Coloca las **tortillas de maíz** en un plato, lo más separadas posible, y calientálas a máxima potencia durante 30 segundos o hasta que estén calientes y flexibles.



¡A la mesa!

- Cubre las **tortillas de maíz** con el **compango** con **verduras**.
- Añade encima **maíz** tostado y la **salsa cítrica**.
- Acaba cada **taco** con **cilantro** y zumo de **lima** al gusto.
- Añade los gajos de **lima** a un lado para añadir su zumo al gusto.

Enjoy your meal!