



HELLO
FRESH

Banh Mi de lomo adobado con mayonesa de kimchi

acompañado con patatas especiadas y pepino encurtido

Street Food

Picante

Preparation time : 30 min.



Kimchi



Pepino



Mayonesa



Cilantro



Limón



Baguette



Lomo de cerdo
adobado



Mix de especias
tailandesas



Patata



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Harina



Sal para
encurtir



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/banh-mi-de-lomo-adobado-con-mayonesa-de-kimchi-618>

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

Bandeja de horno con papel de horno, Bol, Rallador fino, Bol pequeño

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Kimchi (unidad(es))	1	2	3
Pepino (unidad(es))	1	2	3
Mayonesa (sobre(s))	4	8	12
Cilantro (unidad(es))	1	2	3
Limón (unidad(es))	½	1	1½
Baguette (unidad(es))	2	4	6
Lomo de cerdo adobado (unidad(es))	4	8	12
Mix de especias tailandesas (sobre(s))	1	2	3
Patata (gramo(s))	400	800	1200
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Harina (cucharada(s))	1	2	3
Sal para encurtir (cucharadita(s))	2	4	6

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	4532 kj
Valor energético (kcal)	1083 kcal
Grasas	67.2 g
de las cuales saturadas	16.1 g
Carbohidratos	88.3 g
de los cuales azúcares	7.8 g
Fibra	6.1 g
Proteínas	46.1 g
Sodio	10.64 mg

Allergens

Leche, Soja, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Huevo, Sésamo

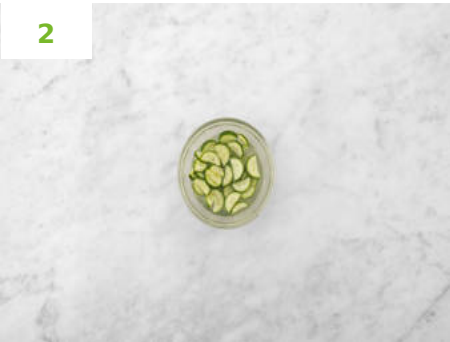
Always check the product labels for allergen information.



3, 2, 1, ¡a cocinar!

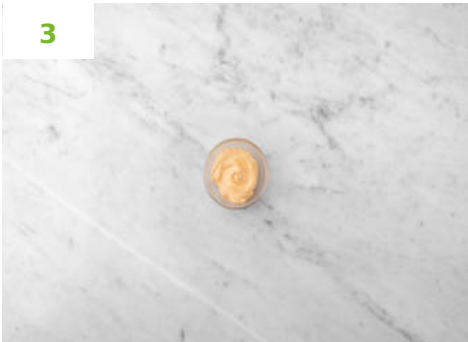
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta!

- Precalienta el horno a 220°C.
- Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor y colócalos en una bandeja de horno con papel de horno.
- Adereza con las **especias tailandesas**, la **harina**, un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**.
- Mezcla y hornea a media altura 25 min o hasta que estén doradas y tiernas. Da la vuelta a mitad de cocción.



A encurtir se ha dicho

- Retira los extremos del **pepino** y córtalo por la mitad a lo largo. Corta en medias lunas finas.
- Ralla la piel del **limón** y córtalo en gajos.
- Coloca en un bol junto con un chorrito de **aceite**, zumo de **limón** al gusto, la **sal para encurtir** y **pimienta**.



¡Al salseo!

- En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa**, el **kimchi** y ralladura de **limón** al gusto.



Tuesta el pan

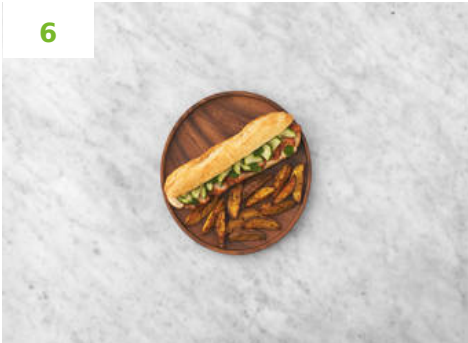
- Cuando falten 5 min para que las **patatas** estén listas, abre las **baguettes** y colócalas a una bandeja de horno.
- Tuesta 4-5 min o hasta que queden ligeramente doradas y crujientes.
- Mientras tanto, deshoja el **cilantro**.



Lomo al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **lomo adobado**, **salpimienta** y cocina 2 min por lado.

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



¡A la mesa!

- En la base de las **baguettes**, unta la **mayonesa** de **kimchi** y coloca encima el **lomo**.
- Añade el **pepino** escurrido y **cilantro** al gusto y cierra el **bocadillo**.
- Sirve el **banh mi** en platos y acompaña con el **pepino** restante y las **patatas**.

Enjoy your meal!