



**HELLO
FRESH**

Bao de cerdo marinado con almendras

con cebolleta y calabacín salteado

Street Food

Una sartén

Preparation time : 25 min.



Cabeza de lomo



Cebolleta



Salsa asiática



Calabacín



Pan bao



Almendras



Sal y pimienta



Aceite de oliva



Ajo



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/bao-de-cerdo-marinado-con-almendras-693>

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, Rallador fino

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cabeza de lomo (unidad(es))	4	8	12
Cebolleta (unidad(es))	1	2	3
Salsa asiática (pouch(es))	1	2	3
Calabacín (unidad(es))	½	1	1½
Pan bao (unidad(es))	6	12	18
Almendras laminadas (gramo(s))	15	30	45
Sal y pimienta (pizca(s))	1	1	1
Aceite de oliva (cucharada(s))	2	4	6
Ajo (unidad(es))	1	2	3

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Valor energético (kj)	3754 kj
Valor energético (kcal)	897 kcal
Grasas	45.7 g
de las cuales saturadas	12.2 g
Carbohidratos	87.5 g
de los cuales azúcares	18.1 g
Fibra	7.4 g
Proteínas	16.4 g
Sodio	1.42 mg

Allergens

Soja, Frutos secos, Puede contener trazas de alérgenos, Gluten, Trigo, Sésamo, Cacahuetes, Almendras

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!

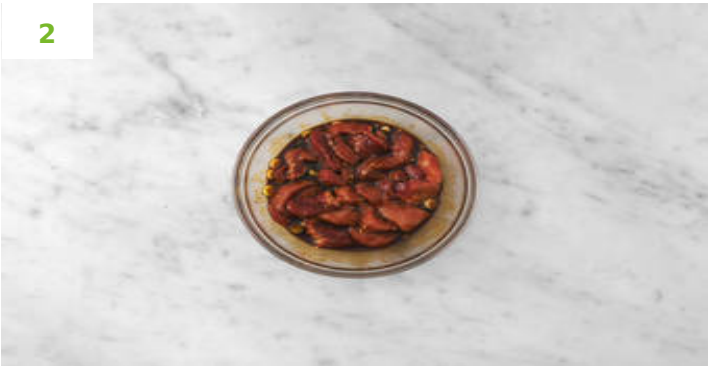
- Corta la **cabeza de lomo** en tiras de 1 cm.
- Pela y ralla el **ajo**.
- Corta la **cebollita** en rodajas finas y reserva la parte verde hasta el emplatado.

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



Lomo al fuego

- En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Agrega el **calabacín**, **salpimienta** y cocina 5-6 min, removiendo, hasta que se dore.
- Reserva fuera de la sartén.
- En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Agrega el **lomo** y el marinado y cocina 4-5 min o hasta que se dore. Prueba y **salpimienta** al gusto.



Dale color al cerdo

- En un bol, mezcla la **salsa asiática**, el **ajo** y la parte blanca de la **cebollita**. Añade el **lomo** y mezcla.
- Retira los extremos del **calabacín** y córtalo en bastones finos.



Monta los baos y emplata

- Coloca los **panes bao** en un plato y calienta en el microondas entre 40 y 60 segundos a máxima potencia, hasta que queden tiernos y esponjosos.
- Abre los **baos** con cuidado y rellénalos con el **lomo**, las **almendras** y la parte verde de la **cebollita**.
- Sirve el **calabacín** salteado como acompañamiento.

Enjoy your meal!