



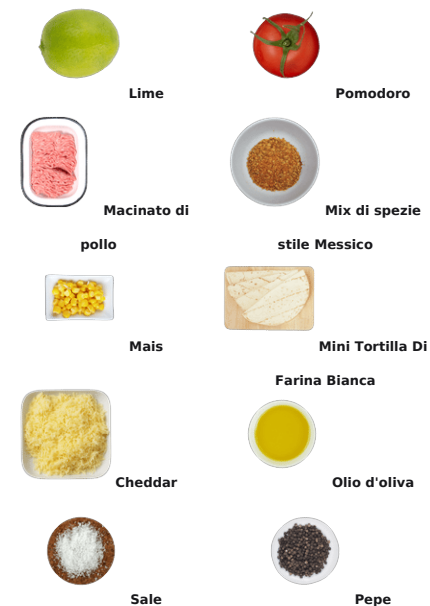
**HELLO
FRESH**

'Serata messicana' - tacos al pollo e cheddar

con mais speziato e pico de gallo al pomodoro | Una ricetta, gusti su misura

Veloce

Preparation time : 20 min.



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/it-IT/recipes/serata-messicana-tacos-al-pollo-e-cheddar-469>

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

Padella, Ciotolina

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Lime (pezzo(i))	½	1	1½
Pomodoro (pezzo(i))	1	2	3
Macinato di pollo (g)	600	1200	1800
Mix di spezie stile Messico (pacchetto)	1	2	3
Mais (pacchetto)	1	2	3
Mini Tortilla Di Farina Bianca (pacchetto)	1	1	3
Cheddar (pacchetto)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	880 Kcal
Energia (kJ)	3680 kJ
Grassi	38.9 g
di cui Acidi Grassi Saturi	16.2 g
Carboidrati	54.2 g
di cui Zuccheri	6.8 g
Fibre	4.4 g
Proteine	73.1 g
Sodio	1660.95 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Missione 'pico de gallo'

Seguite le quantità indicate a sinistra per preparare correttamente la ricetta in base al numero di porzioni!
Tagliate il **lime** a spicchi.
Tagliate il **pomodoro** a cubetti e conditelo con un filo d’**olio**, **sale**, **pepe** e il succo di uno spicchio di **lime (pico de gallo)**.



Un pizzico di spezie

Scaldate un filo d'**olio** in padella a fuoco medio-alto.
Unite il **macinato di pollo** e metà del **mix di spezie**.
Cuocete 6-7 minuti mescolando ogni tanto, finché la carne è dorata all'esterno e non più rosa al centro, poi spostatelo in una ciotola.



Meglio tardi che mais

Scolate il **mais** e sciacquatelo sotto acqua corrente. **LO SAPEVI?** Il liquido del mais può contenere alti livelli di sale: per questo è utile sciacquarlo prima del consumo!
Riportate la padella usata per il pollo su fuoco medio con un filo d'**olio**, unite il **mais**, il resto del **mix di spezie** e tostatelo per 2-4 minuti, mescolando spesso, finché si sarà leggermente abbrustolito, poi trasferitelo in una ciotola.



Al volo in padella

Riportate la padella su fuoco medio (oppure usate una seconda padella per fare prima).
Scaldate le **tortillas** 30 secondi per lato, finché saranno tiepide e dorate. In alternativa, scaldatele per 1 minuto nel microonde.



A ognuno la sua tortillas

Disponete sul tavolo le **tortillas**, il **mais**, il **pico de gallo**, gli spicchi di **lime**, il **macinato di carne**.
Servite il **cheddar** in una ciotolina, oppure spolverizzatelo direttamente sulla carne calda, in modo da farlo un po' sicchiare.
Lasciate che ciascuno componga i propri **tacos** a piacere.

Enjoy your meal!