elGourmet

Tacos de Kale, Romana, Guacamole y Cerdo

Ingredientes

Aguacate: 2 Unidades
Cebolla Morada: 1 unidad
Croutons: c/n
Kale: 2 Unidades
Lima: c/n
Presa ibérica: 500 grs
Sal y Pimienta: c/n
Aceite De Oliva: c/n
Azúcar moreno: c/n
Cilantro: c/n
Ajo: 1 Diente
Lechuga romana: 1 unidad
Nata: c/n
Queso Crema: c/n
Tabasco: c/n
Tomate pera: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Cortar la presa en tiras y sellar en aceite con sal, azúcar y pimienta.
- Reservar hasta armar los tacos.
- Hacer una *crema* con los aguacates, el *ajo*, el tabasco y la sal.
- Cortar la *cebolla* en juliana, los tomates en *concassé* y el *cilantro* en juliana.
- Con las hojas de kale y de *lechuga* muy limpias hacer unos taco poniendo una base de *crema* de *aguacate*, la carne y el resto de ingredientes.
- Terminar con un hilo de la *nata* ácida y picatostes.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tacos-de-kale-romana-guacamole-y-cerdo