



Tostadas de Deshebrada de Cerdo con Ensalada de Repollo y Crema de Chipotle



PREPARACIÓN

30

minutos



COCCIÓN

10

minutos



PORCIÓN

6

personas

Separa una libra de deshebrada de carne de cerdo.

Mezcla dos cucharadas de jugo de limón con aceite en un tazón; agrega el repollo, la cebolla y el cilantro y mézclalos. Agrega sal a gusto. Corta los limones que sobran en seis rebanadas cada uno; déjalos a un lado. En un tazón pequeño, combina la crema y el chipotle. Agrega sal a tu gusto; déjalos a un lado. Acomoda las tortillas en los platos. Añádeles la libra de carne de cerdo, el repollo, la mezcla de crema y los tomates. Pon las rebanadas de limón y rábanos a un lado y sirve.

Descubre más recetas sabrosas en [PorkTeInspira.com](https://porkteinspira.com)

INGREDIENTES

- 1 libra de deshebrada de cerdo cocida
- 3 a 4 limones
- 1 cucharada de aceite de canola, o algún otro aceite con condimento neutro
- 8 tazas de trozos finos de repollo
- 3/4 de taza de cilantro, cortado muy fino
- 1/4 de taza de cebolla roja en trozos finos
- 1 taza de crema
- 1/2 lata de chipotle en adobo, sin semillas y cortado en trozos finos
- 6 tortillas suaves de maíz de 8 pulgadas
- 2 tomates en rebanadas
- Sal al gusto