



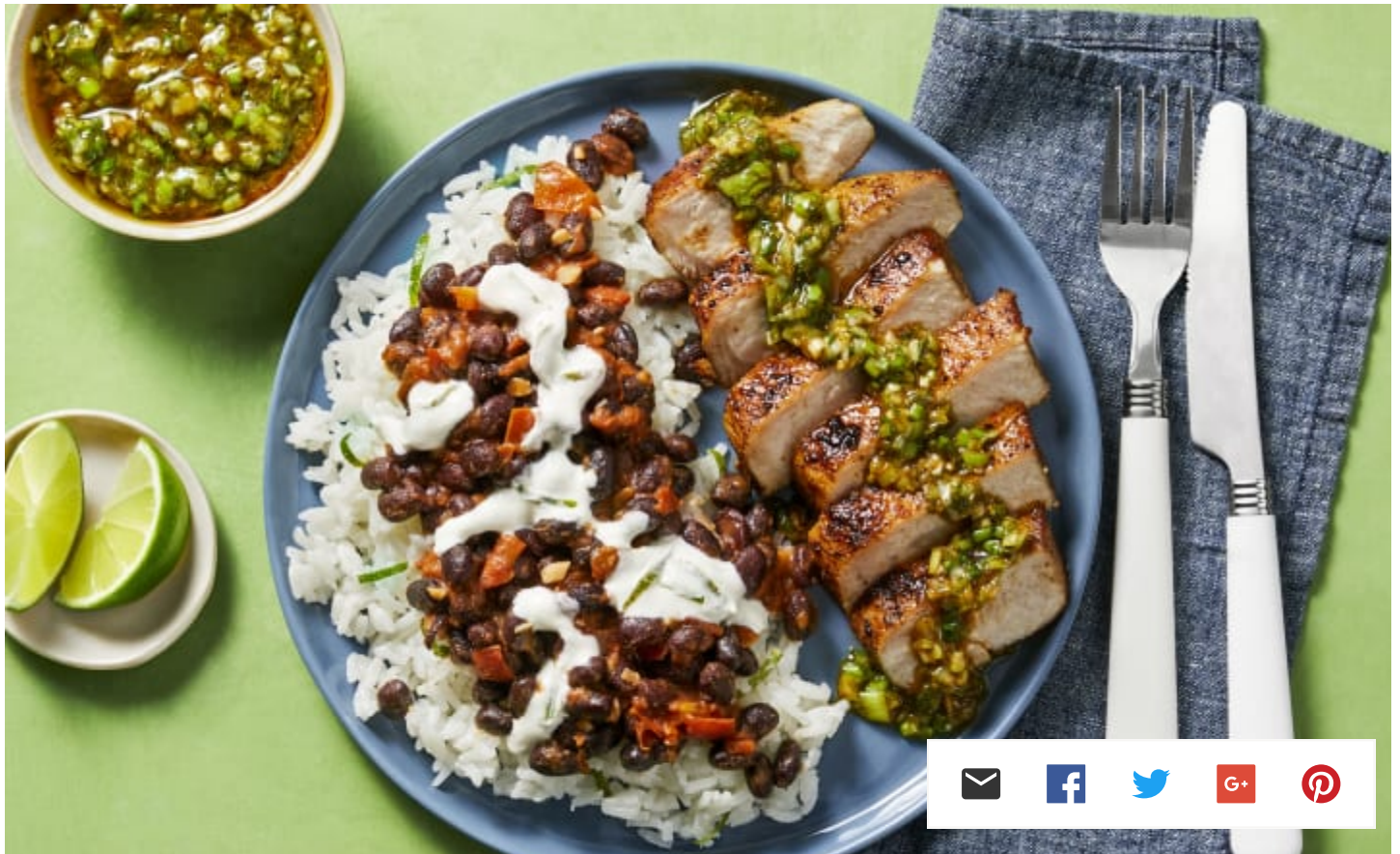
🏠 Archivo de recetas > Recetas Mexicanas

SAY **"MMM, YES"** TO
AMERICA'S MOST POPULAR MEAL KIT



\$30 OFF

INCLUDING
FREE SHIPPING
ON YOUR FIRST BOX



Chuletas de cerdo con salsa picante de cebolla verde & Frijoles Negros Mantecosos Sobre Arroz

VER NUESTROS PLANES

Cuando se trata de chuletas de cerdo, siempre buscamos dos cosas: una corteza bien dorada y una carne tierna y jugosa. ¿Igualmente? Entra: estas bellezas a la plancha. Para hacer las cosas aún más deliciosas, se rocían con un chimichurri de cebolleta brillante y picante, que equilibra perfectamente la riqueza de la carne. Todo está sobre una cama de arroz esponjoso junto con frijoles negros cremosos y una crema de lima refrescante. ¿Suena demasiado bueno para ser verdad? ¡No es! Este delicioso platillo se junta todo en 30 minutos. ¿¿Que estas esperando??

Alérgenos : Leche

Energía (kJ)	3891 kJ	Calorías	930 kcal
gordo	45 g	Grasa saturada	15 g
Carbohidrato	78 g	Azúcar	5 g
Fibra dietética	9 g	Proteína	50 gramos
Colesterol	110 magnesio	Sodio	1090 magnesio
Debido a los diferentes proveedores a los que compramos nuestros productos, la información nutricional por comida puede variar desde el sitio web hasta lo que se recibe en la caja entregada, dependiendo de su región.			

Ingredientes

Ingredientes ▾

cantidad de porción

2

4

cantidad de porción

2

4

2 unidad

Cebolletas

1 diente

Ajo

1 unidad

Lima

1 unidad

Tomate Roma

13,4 onzas

Frijoles negros

½ taza

Arroz jazmín

1 cucharada

Mezcla de especias del suroeste

1 unidad

Concentrado de caldo de pollo

12 onzas

Chuletas de cerdo

2 cucharadas

Crema agria

(Contiene **leche**)

No incluido en su entrega

2 cucharadita

Aceite vegetal

2 cucharadas

Aceite de oliva