



# Recetas

## Tacos con pulled pork al estilo criollo

Una receta pensada para compartir, con ese toque casero que tanto disfrutamos. Estos tacos con carne de cerdo desmenuzada combinan lo mejor de la sazón venezolana con ingredientes naturales y el sello naturalmente confiable de Sal Bahía. El papelón, el comino y la cocción lenta hacen de esta preparación una experiencia llena de tradición.



Fácil



3-4 horas



Cocina



5-6



### Ingredientes

- 500g de carne de cerdo (pierna o paleta)
- 1 cebolla grande picada
- 3 dientes de ajo machacados
- 1 cucharada de pimentón dulce en polvo
- 1 cucharada de comino
- 2 cucharadas de papelón rallado
- 1 taza de caldo casero (pollo o res)
- 2 cucharadas de vinagre
- Sal Bahía al gusto
- Pimienta negra molida
- Tortillas de maíz
- Opcionales: guasacaca, cebolla encurtida o queso blanco rallado

### Utensilios

- Olla grande con tapa
- Cuchillo y tabla de picar
- Dos tenedores
- Espátula o cuchara de madera

### Preparación

1. Sazona el cerdo con Sal Bahía, pimienta, pimentón y comino.
2. Sofríe la cebolla y el ajo en una olla. Agrega la carne y dora brevemente.
3. Añade vinagre, caldo y papelón. Tapa y cocina a fuego muy bajo por 2-3h.
4. Desmenuza la carne con tenedores y mézclala con los jugos de cocción.
5. Calienta las tortillas, rellena y acompaña con tus toppings favoritos.

**Un toque Bahía:** Transforma un clásico internacional en un plato con identidad venezolana. Estos tacos, acompañados de guasacaca y queso llanero, son ideales para una reunión familiar o para variar el menú de la semana con un toque casero. Recuerda: cuando cocinas con Sal Bahía, cada preparación refleja esa sazón con tradición que ha unido nuestras mesas por generaciones. Atrévete a personalizar el relleno con vegetales encurtidos o toques picantes para darle tu sello propio.!