

# Kids Tasty Pork Tacos

with Salsa and Guacomole

15 Minutes

## Start here

Before starting, wash and dry all produce.

## Bust out

Measuring spoons, large non-stick pan

## Ingredients

	2 Person
Ground Pork	250 g
Flour Tortillas	6
Mexican Seasoning	1 tbsp
Guacamole	6 tbsp
Tomato Salsa	½ cup
Cheddar Cheese, shredded	½ cup
Green Bell Pepper	200 g
Oil*	
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

\*\* Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## Prep

- Core, then cut **pepper** into ¼-inch slices.



## Finish and serve

- Divide **tortillas** between plates.
- Top with **pork and peppers, cheese, salsa** and **guacamole**.



## Cook pork and peppers

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- When hot, add ½ **tbsp oil**, then **pork** and **peppers**. Cook, breaking up **pork** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min.\*\*
- Carefully drain and discard excess fat.
- Add **Mexican Seasoning**. Cook, stirring often, until fragrant, 1 min.
- Season with **salt** and **pepper**.

# Tacos de porc savoureux pour enfants

avec salsa et guacamole

15 minutes

## D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive

## Ingrédients

	2 personnes
Porc haché	250 g
Tortillas de farine	6
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe
Guacamole	6 c. à soupe
Salsa aux tomates	½ tasse
Cheddar, râpé	½ tasse
Poivron vert	200 g
Huile*	

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer

- Éviter, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



## 3 Terminer et servir

- Répartir les **tortillas** dans les assiettes.
- Garnir de **porc et de poivrons**, de **fromage**, de **salsa** et de **guacamole**.



## 2 Faire cuire le porc et les poivrons

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, puis le **porc** et les **poivrons**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en bouchées\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter l'**assaisonnement mexicain**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**.