

Panceta en Air Fryer

2 libras de panceta de cerdo - cortada en tiras de 2 pulgadas y luego en cubos

1/2 cucharadita de pimentón

1 cucharadita de ajo en polvo

1/2 cucharadita de pimienta de Cayena

1 cucharadita de comino

1 cucharadita de orégano

Sal

Pimienta negra

Aceite (yo uso aguacate)

Coloque los trozos de cerdo en un bol y agregue todas las especias. Sea generoso con la sal.

Rocíe un poco de aceite en el bol y mezcle bien. Desea asegurarse de que toda la carne de cerdo esté cubierta.

Deje el tazón sobre el meson durante unos 20 minutos hasta que la carne de cerdo esté a temperatura ambiente.

Pre caliente su freidora a 400 F (200 C) durante 5 minutos.

Coloque la carne de cerdo en la canasta, sin que se amontone. Si necesita hacerlo, trabaje por lotes.

Cocine la carne de cerdo a 380 F (193 C) durante 25 minutos. Sacude la canasta en la marca de 12 a 13 minutos.

PARA LOS TACOS -

Col verde Cilantro Lima

Sal

Tortillas de maíz - calentadas

Salsa de elección

Cortar finamente un trozo de col verde en un bol. Agrega el cilantro picado y el jugo de una lima. Sazonar con sal.

Pica un poco de panceta de cerdo cocida y colócala en el medio de tu tortilla. Cubra con ensalada de repollo y salsa. ¡Disfrutar!

©TheFrugalChef2021