

Hamburguesa del Futuro

con Cheddar y Papas

holaveggie



35 minutos



Fácil



La Elección del Chef



Muy Alta en Proteínas

¿Tenés ganas de una hamburguesa y papas fritas? No busques más. Esta es nuestra nueva hamburguesa a base de plantas, apilada con queso derretido sin lácteos y ensalada en un pan delicioso. Sin lácteos, sin ingredientes de origen animal, con todo el sabor de las plantas.

Contiene: Frutos Secos · Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja



2 panes



100 gr de lechuga



1 tomate



500 gr de papas



2 fetas de cheddar



2 hamburguesas Tomorrow Foods



50 gr de aderezo de mayonesa (mayonesa vegana, ajo rallado, pimentón ahumado)

Nutrición por porción: Calorías 771 kcal, Grasas 37g, Carbohidratos 78g, Proteínas 27g

- Algunos ingredientes pueden venir juntos en la misma bolsa para mayor comodidad al momento de cocinar.
- Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Aceite de oliva extra virgen
- ✓ Pimienta
- ✓ Vinagre

Utensilios

- ✓ Bandeja de horno x2
- ✓ Bowl

Comé más plantas. 🌱

Hamburguesa del Futuro

con Cheddar y Papas



1

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

- Lavá los **productos frescos**. Precalentá el horno a 220 ° C.
- Cortá las **papas** (con cáscara) en tiras y colocalas en una bandeja de horno con un chorrito generoso de aceite vegetal y una pizca de sal.
- Horneá durante 25-30 min o hasta que estén crocantes.

Cocinando para
4

Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre corchetes en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.



2

2 – CORTÁ EL TOMATE

- Cortá el **tomate** en rodajas.



3

3 – PREPARARÁ LA LECHUGA

- Separá las **hojas de lechuga** en dos mitades. Picá finamente una mitad y reservá la otra. **TIP:** cuando dividas, lo ideal es que piques las partes más duras de la lechuga y dejes las hojas más suave sin picar.



4

4 – HORNEÁ LAS HAMBURGUESAS

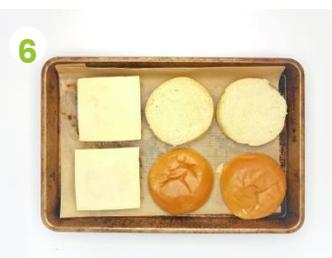
- Forrá una bandeja para horno con papel de hornear antiadherente o engrasá la bandeja con un poquito de aceite.
- Agregá las **hamburguesas** a un lado de la bandeja y llevalas al horno durante 10-12 minutos o hasta que estén bien cocidas.



5

5 – TERMINÁ EL ADEREZO DE MAYONESA Y PIMENTÓN

- En un bowl, colocá el **aderezo** con un chorrito de aceite vegetal, 2 (4) cucharadas de vinagre y una pizca de sal y pimienta. Mezclá bien.



6

6 – TERMINÁ LAS HAMBURGUESAS

- Una vez que las **hamburguesas** estén cocidas, retirá la bandeja del horno y cubrí cada hamburguesa con una feta de **queso cheddar**.
- Cortá los **panes** por la mitad y regalalos al otro lado de la bandeja.
- Regresá la bandeja al horno durante 3-4 minutos o hasta que el **queso** se haya derretido y los **panes** estén bien calientes.



7

7 – SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Agregá la **lechuga picada** a un bowl con la mitad del **aderezo** (¡guardá el resto para más tarde!) y mezclá bien: esta es tu **lechuga aderezada**.
- Untá cada **pan** con una cucharada de **lechuga aderezada**, luego agregá una **hamburguesa con queso** y las **rodajas de tomate**.
- Rociá las **hojas de lechuga reservadas** con aceite de oliva extra virgen.
- Serví las **papas**, las **hojas de lechuga** y el resto del **aderezo** a un lado ¡y a disfrutar!

