Burgers No Pollo

con Papas y Mayonesa de Sriracha

Existen innumerables opciones de carnes vegetales, esta vez le damos paso a la carne de no pollo. Combinando pan esponjoso con burger de no pollo, verduras picantes en escabeche, mayonesa cremosa y hierbas frescas. Armamos nuestras hamburguesas sobre pan de papa con una ensalada de verduras en escabeche y una generosa cucharada de mayonesa de picante. Agregamos un montón de gajos de papa con ajo a un lado. Disfrutar es poco. ¡Amamos las plantas!

Contiene: Gluten • Soja

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

Ingredientes en la caja

400 gr de papa

1 zanahoria pequeña

jengibre

1 lima

1 cdita. de sriracha

2 cdas. de mayonesa

20 ml de salsa ponzu

1 cdita. de ajo en polvo

2 panes

1 pepino

1 cebolla pequena

perejil

250 gr de no pollo

Nutrición por porción: Calorías 470 kcal, Grasas 48 g, Carbohidratos 94 g, Proteínas 30 g

- 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

Utensilios

- ✓ Sartén
- ✓ Bandeja de Horno
- ✓ Bowls

Comé más plantas.

Burgers No Pollo

con Papas y Mayonesa de Sriracha

1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

• Lavá los **productos frescos**.

• Precalentá el horno a 220°.

• Recortá los extremos del **pepino** y cortalo en rodajas finas transversalmente (si es muy grande, podés usar la mitad).

• Recortá los extremos, pelá y rallá la **zanahoria** usando los orificios más grandes del rallador de vegetales.

• Picá el **perejil** en pedazos grandes. Cortá a la mitad la **lima**. Pelá y picá el **jengibre**.

• Cortá a la mitad, pelá y cortá en rodajas finas la **cebolla**.

• Cortá las **papas** en gajos de 1 cm de grosor.

Cocinando para 4

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

2 – PREPARÁ EL MARINADO DE VEGETALES

• En un bowl mediano, combiná el **pepino**, la **zanahoria**, la mitad del **perejil**, el **jugo de la mitad de la lima**, 1 (2) cucharadita de azúcar y tanta **cebolla** como te guste. Sazoná con una pizca grande de sal y pimienta. Dejá a un lado para marinar: esta es tu **ensalada de vegetales al escabeche**.

3 –HORNEÁ LAS PAPAS

• Mezclá las **papas** en una bandeja para hornear con la mitad del **ajo en polvo** (vas a usar el resto más adelante), un chorrito grande de aceite, sal y pimienta.

• Horneá hasta que estén doradas y tiernas, 25-30 minutos.

4 – PREPARÁ TU MAYONESA DE SRIRACHA

• Mientras las **papas** se asan, en un bowl pequeño, combiná la **mayonesa** con **sriracha** a gusto.

5 – FORMÁ Y COCINÁ TUS BURGERS

• En un segundo bowl mediano, combiná la **carne de no pollo**, el **jengibre**, la **salsa ponzu**, el **perejil restante**, el **ajo en polvo restante**, 1 (2) cucharadita de azúcar y ¼ (½) de cucharadita de sal.

• Formá la mezcla en 2 (4) **hamburguesas**, compactalas bien para evitar que se rompan al cocinarlas.

• Calentá un chorrito de aceite en una sartén grande a fuego medio. Agregá las **hamburguesas** y cociná hasta que estén doradas y bien cocidas, de 4 a 7 minutos por lado.

6 – SERVÍ ¡Y DISFRUTÁ!

• Mientras se cocinan las **hamburguesas**, cortá por la mitad y tostá los **panes**. *TIP: Para un sabor más profundo, tostalos en la misma sartén que usaste para las hamburguesas, a fuego medio.*

• Untá tanta **mayonesa de sriracha** como te guste sobre los **panes cortados**. Agregá las **hamburguesas** y un poco de **ensalada de vegetales en escabeche**.

• Dividí las **hamburguesas** entre platos, acompaña con **gajos de papa con ajo** y **ensalada de vegetales en escabeche restante**, serví con la **mayonesa de sriracha restante** a un lado para untar, ¡y a comeeeer!.