BOCADILLO DE PAN DE CÚRCUMA CON HAMBURGUESA DE QUINUA Y VERDURAS CORTADAS EN DADOS, CON MAYONESA VEGANA



Ingredientes Menù

15 g Quinoa tricolore (Quinua de tres colores) - RQ0
35 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K
40 g Maionese vegana (Mayonesa vegana) - K60X
8 g Fiokki - PC0

Ingredientes

75 g Panecillo de cúrcuma
60 g Patatas
al gusto Lechuga batavia
al gusto Tomate en rama
al gusto Perejil picado

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 1 persona
Cocer la quinua. Cocer las patatas con piel en una cazuela con agua. Una vez cocidas, pasarlas por un pasapurés. Cuando se hayan enfriado, amasar el puré de patatas con la quinua y añadir las verduras en dados, el perejil picado y los copos de patatas. Ajustar el punto de sal y pimienta. Dejar reposar y dar al compuesto la forma típica de una hamburguesa. Abrir el panecillo y tostarlo en una plancha. Tostar la hamburguesa en una sartén antiadherente. Preparar el bocadillo intercalando la mayonesa vegana, la lechuga batavia, los tomates en rama cortados en rodajas y la hamburguesa de quinua.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legal/Establecimiento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Oficinas: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)