

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



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.

### 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