

INGREDIENTI 2 PORZIONI 19 MIN FACILE

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger

1 cipolla rossa piccola

2 peperoni arrostiti

2 cucchiaini di guacamole

qualche foglia di insalatina

2 fette di cheddar

2 cucchiaini di salsa di pomodoro

1 peperone jalapeño verde e rosso

2 panini per burger con sesamo e semi di papavero

**I CONSIGLI DELLO
CHEF****Servendo**

Servire con ingredienti dall'atmosfera messicana come patatine nacho, crème fraiche, pannocchia di mais, coriandolo, guacamole extra e lime

Fan dei piatti piccanti? Provatte questo burger di ispirazione messicana con jalapenos e il nostro Garden Gourmet Sensational Burger a base vegetale. Vi piacerà!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Affettate cipolla e peperoni e grigliate la cipolla**

Affettate la cipolla ad anelli e i peperoni a listarelle. Grigliare brevemente la cipolla e metterla da parte.

2. Tostate i panini per burger

Tagliare a metà i panini per burger e grigliare i lati interni finché non diventano croccanti.

3. Grigliate i Sensational Burger e copriteli col formaggio

Grigliare i Sensational Burger seguendo le istruzioni sulla confezione e coprirli con una fetta di formaggio mentre sono ancora caldi.

4. Assemblate il vostro panino

Distribuire il fondo del panino con la guacamole. Coprite con l'insalata e le strisce di peperone arrostito, e adagiateci sopra i burger.

5. Guarnite, servite e gustate!

Aggiungete la salsa di pomodoro e se piace piccante aggiungete qualche fetta di jalapeño. Chiudi il panino con l'altra metà.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**