SENSATIONAL BURGER "SPICY-TARIANO"

INGREDIENTI

2 PORZIONI | 20 MIN | FACILE

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger

1 cipolla rossa piccola

2 peperoni

2 cucchiai di guacamole (pronto da mangiare o fatto in casa)

35 g di valeriana

2 fette di formaggio

2 cucchiai di salsa di pomodoro

1 peperoncino jalapeno verde e rosso

2 panini per hamburger

I CONSIGLI DELLO CHEF

Servendo

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

Amante dei piatti piccanti? Prova questo burger vegetariano di ispirazione messicana con jalapenos e il nostro Garden Gourmet Sensational Burger a base vegetale. Lo amerai!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Preparate le cipolle e i peperoni

Affettare la cipolla ad anelli e i peperoni a listarelle. Arrostire brevemente la cipolla e metterla da parte.

2. Grigliate i panini per i burger

Tagliare i panini per hamburger nel senso della lunghezza e grigliare su entrambi i lati fino a quando non si vedono i segni della griglia.

3. Grigliate i vostri Sensational Burger

Grigliare i Garden Gourmet Sensational Burger secondo le istruzioni sulla confezione e porvi sopra una fetta di formaggio mentre sono ancora caldi.

4. Assemblate il vostro burger

Spalmare sul fondo dei panini il guacamole. Coprire con la valeriana e le striscioline di peperone e adagiarvi sopra i burger.

5. Guarnite, servite e gustate!

Guarnite con cipolla, salsa di pomodoro e se vi piace piccante aggiungete qualche fetta di jalapeno.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT