



VEGGIES

Galleta rellena de Veggie Burger Pietrán

★★★★★ 0 comentarios

🕒 30 minutos

🍴 6 porciones

🔥 Calorías
349

🔥 Grasa
17 g

🔥 Proteína
14 g

Ingredientes



Veggie Burger Pietrán

2 Paquetes



3 cucharadas de maíz dulce



60gr o cucharadas de aceite de oliva virgen extra



1 cucharadita de sal



1 puñado de tomatitos Cherry



Queso (Mozzarella bajo en grasa)



85gr de agua (agregar más agua si es necesario)



1 cebolla



250 gr de harina integral



2 cucharada de semillas de sésamo

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso [^](#)

Como todos unos profesionales, pongámonos el delantal y alistemos los ingredientes para preparar esta rica galleta rellena de veggie Burger con ingredientes que le darán un sabor especial y único. Sigue el paso a paso.

- Para empezar, ponemos todos ingredientes de la masa en un bol y removemos con una espátula al principio para mezclarlo todo y después con la mano.... esta masa quebrada no hay que amasarla demasiado, simplemente con juntar los ingredientes y hacer una bola, bastaría.
- Ponemos en film transparente la bola y la dejamos reposar en la nevera al menos de media hora.
Cortamos una cebolla y los tomates.
Desmenuza o pica la carne.
- Ponemos un chorrito de aceite en una sartén antiadherente y sofreímos la cebolla, carne y maíz, a fuego medio hasta que se ablande y se dore un poco.
- Estiramos la masa con la ayuda de un rodillo sobre un papel de horno.
- Colocamos un poco de sofrito de cebolla, carne y maíz sobre la masa. Dejamos unos centímetros de borde, echamos el queso mozzarella sobre la cebolla.
- Y ponemos las rodajas de tomate encima, echamos sal al gusto.
- Ponemos encima un poco más del refrito y cerramos la galleta, simplemente doblando los bordes sobre el relleno. Pincelamos con aceite de oliva los bordes.
- Horneamos en un horno previamente precalentado a 180°-200° durante unos 35-40 minutos (los primeros 20 minutos en solo abajo) o hasta que los bordes estén dorados.
- Servir y acompañar con ensalada verde, echar encima de la galleta un poco de guacamole Pietrán

Disfruta preparando platos increíbles, con nuestros productos Pietrán que son versátiles y deliciosos, perfectos para cada ocasión.



Compra tus productos a un clic

También puedes encontrarnos en tiendas, minimercados y autoservicios.



En Pietrán te acompañamos día a día en tu estilo de vida saludable, con diferentes alternativas que te aportan a una alimentación balanceada, y puedas disfrutar el placer de cuidarte.

[Productos](#)

[Recetas](#)

[Mi Mundo saludable](#)

[Contacto](#)