



VEGGIES

Molde de carne Veggie Burger, con champiñones y queso

★★★★★ 0 comentarios

🕒 40 minutos

🍴 10 porciones

🔥 Calorías
331

🔥 Grasa
18 g

🔥 Proteína
16 g

Que delicia este Molde de carne con Veggie Burger Pietrán para cenar luego de un largo día de trabajo o de un duro entrenamiento. Esta receta es una idea fresca y saludable ideal para compartir.

Ingredientes



Veggie Burger Pietrán

4 veggie Burger Pietrán



2 dientes de ajo, finamente picado



½ taza de zanahoria picada



½ Taza de cilantro



½ taza de queso parmesano



3 a 4 cucharadas de Aceite de oliva



1/2 taza de caldo de vegetales



½ taza de arvejas



2 plátanos verdes



Pimienta al gusto



½ cebolla picada



1 taza de champiñones picados



1 taza de queso mozzarella rallado bajo en grasa



4 papa

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

Alista la veggie Burger, champiñones, queso y todos los ingredientes para que sigas el paso a paso y disfrutes preparando esta receta que a todos les va a encantar.

- Para el pure: Pelar y cocinar las papas hasta que estén blandas.
- Estriparlas con un tenedor, echarle un poco de aceite de oliva, sal y pimienta al gusto, separar.
- Aparte hacer el relleno: en un sartén, echar el aceite de oliva, los champiñones, cebolla, ajo, zanahoria, arvejas, luego echar la carne, cuando estén un poco sofridas echarle un poquito de caldo, dejar que se absorba.
- En una refractaria poner el relleno y esparcirlo.
- Encima del relleno poner el pure de papa, echarle queso mozzarella rayado y encima queso parmesano, meter al horno por 20 minutos en 180 grados.

Te invitamos a preparar diferentes recetas con nuestra Veggie Burger Pietrán. Una opción diferente y rápida de disfrutar el placer de cuidarte.



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