



VEGGIES

Hamburguesa veggie con chips de zanahoria

★★★★★ 0 comentarios

🕒 15 minutos

🍴 2 porciones

🔥 Calorías
375

🔥 Grasa
15 g

🔥 Proteína
25 g

Te enseñamos a preparar esta receta de Veggie Burger Pietrán con chips de zanahoria para que sorprendas a tu familia e invitados.

Ingredientes



Veggie Burger Pietrán

2 unidades de Veggie Burger Pietrán



1/4 taza de brotes de rábano



1/2 taza de chips de zanahoria.



2 panes de hamburguesa



1/4 taza repollo morado agridulce



Chips de kale fritos



1/4 taza de mezcla de lechugas



4 cdas de guacamole

Preparación

Encuentra aquí el paso a paso

- En un sartén o en el horno con un poco de aceite de oliva, calienta las Veggie Burger Pietrán.
- Parte el pan para hamburguesa a la mitad, en una mitad pon un poco de mezcla, luego repollo morado, luego la Veggie Burger Pietrán, encima Guacamole Pietrán, chips de zanahoria y por último la otra mitad del pan.
- Acompaña con los chips de Kale.
- Con la ayuda de una mandolina o cuchillo, parte las zanahorias en tajadas muy delgadas. Lleva las zanahorias al horno o Airfyer hasta que estén crocantes.
- Para los kales, llévalos al horno o Airfyer con un poco de aceite de oliva por unos 15 minutos a una temperatura entre 140 – 160 °C.



Compra tus productos a un clic



También puedes encontrarlos 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](#)