



Consejo del chef

Monta tu hamburguesa con el relleno 'pulled pork' vegano, con lombarda, una loncha de queso cheddar vegetal y espinacas baby.

Raciones para 2

500 gr Setas de cardo

2 Cebollas moradas

2 Cucharadas de salsa de soja

2 Cucharadas de salsa de soja

200 ml Salsa barbacoa

Aceite de oliva

Sal y pimienta

100 gr Lombarda

Queso estilo cheddar vegano

Espinacas baby

Pan de hamburguesa

1 Picamos finamente la lombarda, la lavamos muy bien y reservamos.

2 Rallamos las setas con ayuda de un tenedor para formar tiras al estilo 'cerdo mechado'.

3 Cortamos las cebollas en aros finos y las salteamos junto a las setas en una sartén con un chorro de aceite de oliva.

4 Cocinamos a fuego medio alto hasta que los ingredientes empiecen a dorarse. Añadimos la salsa de soja y la pimienta y rehogamos durante 10 minutos.

5 Por último agregamos la salsa barbacoa y mezclamos muy bien hasta integrar. En este punto probamos por si necesita un poco de sal.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/vegan-pulled-pork-burger/>

