# Vegan pulled pork burger



**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/