



Consejo del chef

Montamos nuestra hamburguesa con el pan, la burger, la cebolla, la rúcula y un buen cucharón de crema de remolacha y rabanitos.

Raciones para 1

- 1 Pan de burger
- 1 Hamburguesa de proteína de guisantes y soja
- 1/2 Cebolla morada
- Rúcula fresca
- 50 gr Alubias blancas
- 1/2 Remolacha cocida
- 4 Rabanitos
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- Medio diente de ajo
- Sal y pimienta

- 1 En primer lugar haremos la crema rosa, para ello trituramos todos los ingredientes en un procesador hasta obtener una textura unttable y consistente. Reservamos.
- 2 Abrimos el panecillo por la mitad y lo doramos al grill hasta que esté dorado.
- 3 Haremos lo mismo con la hamburguesa y la cebolla cortada en aros. Nosotros hemos escogido una hamburguesa de proteína de guisante y soja, pero puedes elegir cualquier otra vegetal o hacerla tú mismo con tus ingredientes favoritos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/pink-burger-grill/>

