

INGREDIENTI

- 1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger
- 1 cipolla rossa piccola
- 2 peperoni arrostiti
- 2 cucchiaini di guacamole
- qualche foglia di insalatina
- 2 fette di cheddar
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 peperone jalapeño verde e rosso
- 2 panini per burger con sesamo e semi di papavero

I CONSIGLI DELLO CHEF

Servendo

Servire con ingredienti dall'atmosfera messicana come patatine nacho, crème fraiche, pannocchia di mais, coriandolo, guacamole extra e lime



Fan dei piatti piccanti? Provatte questo burger di ispirazione messicana con jalapenos e il nostro Garden Gourmet Sensational Burger a base vegetale. Vi piacerà!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Affettate cipolla e peperoni e grigliate la cipolla

Affettate la cipolla ad anelli e i peperoni a listarelle. Grigliare brevemente la cipolla e metterla da parte.

2. Tostate i panini per burger

Tagliare a metà i panini per burger e grigliare i lati interni finché non diventano croccanti.

3. Grigliate i Sensational Burger e copriteli col formaggio

Grigliare i Sensational Burger seguendo le istruzioni sulla confezione e coprirli con una fetta di formaggio mentre sono ancora caldi.

4. Assemblate il vostro panino

Distribuire il fondo del panino con la guacamole. Coprite con l'insalata e le strisce di peperone arrostito, e adagiateci sopra i burger.

5. Guarnite, servite e gustate!

Aggiungete la salsa di pomodoro e se piace piccante aggiungete qualche fetta di jalapeño. Chiudi il panino con l'altra metà.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT