SENSATIONAL BURGER WRAPS

2 PORZIONI | 24 MIN | INTERMEDIO

INGREDIENTI

1 confezione di Garden Gourmet Sensational Burger

2 foglie di lattuga

¼ di cavolo rosso

1 avocado

1 lime

sale

pepe

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di panna fresca

2 pomodori

1 peperone rosso

2 cucchiai di maionese

1 cucchiaio di passata di pomodoro

2 tortillas di farina

I CONSIGLI DELLO CHEF

Consiglio dello chef: delizioso con fagioli tiepidi mescolati con mais e piselli.

Consiglio dello chef: delizioso con fagioli tiepidi mescolati con mais e piselli.

Siete stanchi degli hamburger tradizionali? Provate le nostre wraps con Sensational Burger, tutto ciò che amate dei burger confezionati in una tortilla!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

1. Tagliate il cavolo e irrorate con succo di lime

Tagliare il cavolo rosso e la lattuga a listarelle molto sottili e spolverare con il succo di lime.

2. Preparate il guacamole

Schiaccia la polpa di avocado con una forchetta. Aggiungere l'aglio tritato finemente, la crème fraiche, il succo di lime, il sale e il pepe.

3. Mescolate la passata di pomodoro con la maionese

Tagliate i pomodori a cubetti e il peperone a listarelle. Mescolare la maionese con la passata di pomodoro.

4. Preparate i Sensational Burgers

Cuocere i Sensational Burgers in padella seguendo le istruzioni sulla confezione.

5. Componete le vostre wraps e gustate!

Distribuire uno strato di avocado sulle tortillas. Aggiungere il peperone, i cubetti di pomodoro, il cavolo rosso e la lattuga. Adagiare sopra i burger e un cucchiaio di salsa di pomodoro e maionese. Piegare le tortillas in un rotolo e ripiegare le estremità per chiuderle bene. Servirli tagliati a metà con la restante crema di avocado.

SCOPRI ALTRE RICETTE SU WWW.GARDENGOURMET.IT