Hamburguesas de Portobello y Verduras



Ingredientes

Hamburguesas

Hojas de Hierbabuena: Cantidad necesaria
Lechuga orejona: Cantidad necesaria
Panes de hamburguesa: 2 Unidades
Tomate: Cantidad necesaria
Lechuga Sangría: Cantidad necesaria

Mayonesa de hierbabuena

Mayonesa: 1/4 Taza
Hojas de Hierbabuena: 1/2 taza

Pesto

Aceite De Oliva: 1/4 Taza
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Piñón blanco: 2 cdas
Queso Parmesano: 1/4 Taza
Albahaca fresca: 1/2 taza

Relleno de portobello

Queso Cheddar: 200 g
Pimiento rojo: 1 Unidad
Calabacitas: 3 Unidades
Pimienta: Cantidad necesaria
Zanahoria: 1/2 Taza
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Betabel en cubos: 1 Unidad
Calabacitas estrella: 3 Unidades
Sal: Cantidad necesaria
Hongos Portobello: 2 Unidades
Aceite: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Pesto

- Licuar queso parmesano junto con el aceite de oliva, los piñones, la *albahaca*, pimienta y sal
- Una vez integrado, colocar en un tazón y reservar.

Relleno de portobello

- Limpiar los portobellos y sellarlos en un grill
- Salpimentar.
- Cortar las zanahorias, el *pimiento*, las calabazas, las calabacitas estrella y la *cebolla* morada.
- En una sartén con aceite caliente y sal, colocar todos los vegetales
- Una vez cocinados, trasladar a un refractario y reservar.
- Rellenar los portobellos con los vegetales, añadir el queso cheddar
- Agregar el pesto y llevar al horno a 180 °C por 7 minutos.

Mayonesa de hierbabuena

- Mezclar todos los ingredientes y reservar.

Hamburguesa

- Untar la *mayonesa* en los panes, colocar el portobello relleno, rodajas de *tomate* y *lechuga*.
- Decorar con un poco del relleno y *hierbabuena*.

- Al comprar las zanahorias, procura que tengan un *color naranja* vivo y que todavía conserven hojas de *color* verde para asegurarte de que estén frescas
- Deben ser de tamaño mediano y estrecharse hacia final
- Las zanahorias gruesas son más duras y son más difícil de cocinar.

Para completar esta comida y convertirla en un platillo perfecto

acomp&aacute

- ñala con chips.

Para m&aacute

- S recetas tan deliciosas como ésta, no te pierdas la tercera temporada de "Sazón Casero".

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-de-portobello-y-verduras