



Pratos Principais

Hambúrguer Picante de Frango na Airfryer com Guacamole

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 3 doses

Ingredientes

- 400 g de peito de frango
- 1 embalagem de MAGGI Air Fryer Tex Mex Crispy Chicken
- 1 colher de sopa de óleo de cozinha
- 1 tomate de salada, fatiado
- 3 pães de hambúrguer
- 1 abacate
- ½ cebola roxa
- Sumo de ½ lima
- Sal e pimenta a gosto
- 4 ramos de coentros frescos
- 3 jalapeños em conserva

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Preparar: Pré-aqueça a airfryer a 180°C durante 3 minutos e corte o peito de frango em 8 a 10 tiras.
- 2 Temperar: Numa taça, misture o frango com 1 colher de sopa de óleo. Envolve as tiras na mistura MAGGI Tex Mex Crispy Chicken, pressionando levemente para cobrir bem.
- 3 Cozinhar: Coloque o frango no cesto da airfryer em camada única e cozinhe a 180°C durante 8 minutos, até ficar dourado e crocante.
- 4 Fazer o guacamole: Pique finamente 2 jalapeños sem sementes. Corte o abacate ao meio, retire o caroço e, com uma colher, retire a polpa. Esmague com um garfo e misture com a cebola roxa picada, os coentros, o

sumo de lima, o sal e a pimenta.

- 5 Montar: Torre ligeiramente os pães na airfryer a 160°C durante 1 minuto. Coloque uma rodela de tomate na base, adicione 3 a 4 pedaços de frango, cubra com o guacamole e finalize com 2 ou 3 rodelas de jalapeño. Feche com a parte superior do pão e sirva.