



Pratos Principais Hambúrgueres

## Receita de Hambúrguer Vegetariano com Queijo e Milho

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem de Hambúrguer Clássico GARDEN GOURMET (2 hambúrgueres)
- 2 fatias de queijo
- 1 0 cebola pequena
- 1 0 tomate cortado em rodelas
- 2 0 maçarocas de milho
- 2 0 pães de hambúrguer
- 50 g de folhas de alface iceberg
- 1 c. de sopa de azeite

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	327,0 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	18,6 g	37%*
<b>Lípidos</b>	15,3 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	28,8 g	11%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aquece o forno 180° e deixa os hambúrgueres GARDEN GOURMET cozinhar durante 8 minutos.
- 2 Retira os hambúrgueres GARDEN GOURMET do forno e coloca uma fatia de queijo por cima de cada hambúrguer e volta a colocar no forno por 3-4 minutos. Leva os pães de hambúrguer ao forno nos 2 últimos minutos.
- 3 Corta a cebola em juliana e cozinhe-a na frigideira durante 5-10 minutos em lume baixo, até caramelizar.
- 4 Coloca a maçaroca de milho numa panela com água a ferver durante 5-8 minutos. De seguida, colocar a maçaroca de milho numa frigideira aquecida e regar com um fio de azeite, e deixar cozinhar durante 1 minuto, virando com frequência.

- 5 Prepara os hambúrgueres no pão. Começa por colocar as folhas de alface sobre o pão, depois o hambúrguer GARDEN GOURMET com o queijo e a cebola caramelizada. Serve com as maçaroca de milho.