



Pratos Principais Hambúrgueres

## Hambúrguer Vegan Mexicano

🕒 20 min.

👉 Fácil

💰 Económico

🍴 2 doses

### Ingredientes

- 1 embalagem de SENSATIONAL BURGER GARDEN GOURMET®
- 1 cebola roxa pequena
- 2 pimentos assados em conserva
- 2 c. de sopa de guacamole
- folhas de alface q.b.
- 2 fatias de queijo vegan
- pimentos jalapeños q.b.
- 2 c. de sopa de molho de tomate
- 2 pães de hambúrguer vegan

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	416,7 kcal	21%*
<b>Proteínas</b>	13,2 g	26%*
<b>Lípidos</b>	10,7 g	15%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	69,8 g	27%*

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

### Preparação

- 1 Corta a cebola roxa em rodelas e os pimentos assados em tiras. Grelha a cebola roxa ao de leve e reserva.
- 2 Corta os pães de hambúrguer ao meio e grelha as duas metades até que as marcas da grelha apareçam.
- 3 Prepara o SENSATIONAL BURGER GARDEN GOURMET® conforme instruções na embalagem. Coloca por cima dos hambúrgueres uma fatia de queijo vegan enquanto ainda estão quentes.
- 4 Constrói o hambúrguer no pão na seguinte ordem: barra a base do pão com guacamole e de seguida acrescenta a alface, o pimento em tiras, o hambúrguer com a fatia de queijo, a cebola roxa grelhada e por fim junta o molho de tomate a gosto. Se gostas de comida picante acrescenta alguns pimentos jalapeños.

**5** DICA: Serve com acompanhamentos e ingredientes tradicionais da cozinha mexicana, como nachos, crème fraiche, espigas de milho, salsa, mais uma dose de guacamole e lima.