

Descubre nuestra carta

Plant bases

Patty-Mix

vegan & vegetal
ideas de BURGER



vegan & moi

Plant Based Mixes



Mini-Hamburguesas

TU COCINA
TU RECETA



Mediterráneo



Burger vegetal, salsa de tomate, Rúcula frita, crema de hierbas

Classic



Burger vegetal, cebolla, ensalada, salsa de pimentón, ketchup

Cheeseburger



Burger vegetal, cebolla roja, pepino, gouda, Salsa BBQ

Con Huevo



Burger vegetal, huevo revuelto, tomate, pepino, Rúcula frita, salsa de tomate

Italian Style Cheeseburger



Burger vegetal, salsa de tomate, Rúcula frita, pesto, cheddar

Mexican Style



Burger vegetal, cebollas, pimientos, nachos, crema de pimentón, cheddar, mayo

Homestyle Burger



TU COCINA
TU RECETA

Oriental Style



Burger vegetal, humus, ensalada, cebolla, tomate, garbanzos, Salsa BBQ

Greek Style



Burger vegetal, queso feta, aceitunas, pepino, tomate, guindillas, mayo

Tex-Mex Style



Burger vegetal, guacamole, ensalada, salta de pimentón, cheddar, Salsa BBQ

Alsaciano-Brioche Style



Burger vegetal, cebolla roja, chucrut, Salsa BBQ

Farmer's Style



Burger vegetal, tomate, pepino, cebolla roja, Rúcula frita, gouda, huevo frito, Salsa BBQ, salsa holandesa

French Style

Burger vegetal, ratatouille, gouda, anacardo, crème fraîche



Italien Style



Burger vegetal "Salcicia Rosso", tomate, aceitunas, mozzarella, salsa de tomate, pesto

Halloumi Style

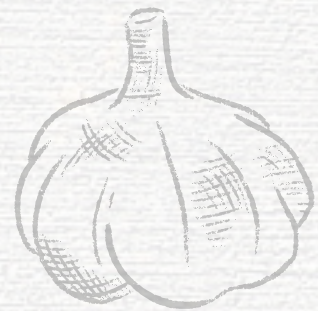
Burger vegetal, queso halloumi, pepino, tomate, chilli-salsa



Tex-Mex Style



Burger vegetal, tomate, puerro, pimientos, cheddar, mango-chutney, ajo-chili-salsa, tomate-chutney



German Style

Burger vegetal, cebolla roja, setas, crema de remolacha, cheddar



Info:

Por supuesto, los ingredientes no veganos pueden sustituirse por sustitutos veganos adecuados para que la receta siga siendo vegana.

Receta básica para hamburguesas

Receta para 10 hamburguesas de 140 g

500 g de **vegan&moi** PURE RED

850 g de agua fría

70 g de aceite

20 g de sal

Añadir sal a **vegan&moi** PURE RED y mezclar. Incorporar el agua y el aceite a la mezcla y remover bien inmediatamente hasta que el polvo se disuelva por completo. Dejar reposar durante al menos 15 minutos. A continuación, darle forma de hamburguesa como de costumbre.

Vídeo sobre cómo mezclar:



Step by Step



Poner 500 g de la mezcla en un bol



Añadir 20 g de sal y mezcla



Añadir 70 g de aceite



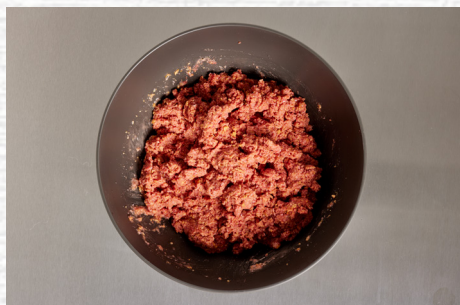
Añadir 850 g de agua fría



remover bien inmediatamente...



...y mezclar bien



dejar reposar durante al menos 15 minutos



proporcionar la masa en proporciones adecuadas...



...y darle forma de hamburguesa como te costumbre.



Las hamburguesas terminadas pueden conservarse hasta 3-4 días si se procesan adecuadamente y se refrigeran.

Las hamburguesas pueden congelarse directamente y cuando sea necesario se puede directamente freírse en la freidora, en la plancha o en la sartén. El tiempo de cocción depende del peso.



grupo serhos
food service