

RECETA

Una hamburguesa con un twist caribeño

20 min - 2 personas

Ingredientes:

- 1 caja de Tortas para hamburguesa Meatless Farm Co
- 1/2 plátano maduro, pelado y cortado en rebanadas (como de 1/2 pulgada)
- Aceite vegetal para freír
- 1/2 cucharadita de ajo en polvo, cebolla en polvo, allpíce, pimienta cayenne, sal y pimienta - revolver para crear una mezcla de especias.
- Tu queso vegano de preferencia. Puede ser un tipo americano rebanado
- 4 rebanadas de tomate
- 1/2 lechuga romana
- 1 cebolla merada mediana - rebanada
- 1 cucharadita de margarina vegana
- Sal y pimienta
- 2 panes de hamburguesa veganos
- 50g de veganesa
- 1 cucharada de salsa de tomate
- 1 cucharada de relish
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de salsa scotch bonnet o tu salsa picante preferida



Preparación

1. En un sartén pequeño, agregá el aceite y ponelo en fuego medio-alto. Freí el plátano maduro hasta que los bordes se doren y el plátano se caramelice. Sacálo y apartálo, dejando que enfrie un poco.
2. Para crear la salsa secreta, batí la veganesa, la salsa de tomate, el relish, la mostaza, el vinagre, el azúcar y el chile en un recipiente pequeño.
3. Sazoná ambas tortas de hamburguesa con la salsa que acabás de preparar, por ambos lados. Calentá un sartén a fuego medio-alto, y deja la margarina vegana derretir. Cociná las tortas durante 3 minutos en cada lado. Poné el queso vegano encima de las tortas y tapá el sartén para que el queso vegano derrita. Cociná durante 3 minutos más en fuego lento.
4. Tostá un poco los panes. Si querés, podés poner margarina vegana en el pan antes de tostar.
5. En uno de los panes, poné la torta con el queso derretido, luego poné la lechuga, el tomate, la cebolla y encima de todo, el plátano maduro. Poné un poco más de la salsa secreta en el pan que tapará la hamburguesa (si te sobró salsa).

¡Delicioso! Receta hecha por: La Toya Fagon

