Gastronomix

5ª edición ¡locos por el verde!

Ingredientes
2 unidades

Judías rojas cocidas	250 gr
Gluten de trigo	50 gr
Remolacha rallada	1 un
Soja texturizada	10 gr
Té ahumado (lapsang souc-kong)	30 cl
Tamari	3 cl
Garam masala	5 gr
Cebolla en polvo	5 gr
Cebolla morada	1 un
Pimentón ahumado	5 gr
Sazonador de carne	1 sobre

Veggieburguer

Elaboración:

Dejar infusionar el te ahumado durante 5 minutos, en un litro de agua, a 95ºC. Una vez infusionado, quitar el te y añadir el tamari.

En un bol grande, añadir la soja texturizada y el garam masala y la cebolla en polvo. Verter el té aun caliente y dejar que la soja texturIzada, se hinche.

Pelar la remolacha y la cebolla morada y picar muy finas, reservar.

Una vez cocidas las judías rojas, lavarlas bien y triturarlas, con un poco de sal y el pimentón de la Vera ahumado.

En un bol grande, mezclar las 3 preparaciones, amasar y dejar que repose, mientras se calienta el horno a 180ºC.

Colocar sobre la bandeja del horno poner papel de horno y colocar encima seis porciones iguales y formar las hamburguesas.

Cocerlas en el horno durante 20 minutos. Servir.

Organiza
Ebrofundación · fundación la casa y el mundo

Colabora
LUSH · aseacam · ponlo! · befresh

Proveedores oficiales
Viña Mayor · Glorioso Rioja

Proveedores oficiales de producto
SOS Vidasania · Santa Rita · Euceco Central de Compras · El Cibeles · Cafés Las Antillas – Campos · brillante · Central de Carnes · Sundari · SOS · Garofalo · Scotti · Los Mofletes · Gary's · Grupo tu pesca · La Fallera