

Hamburguesa de queso estilo chipriota a la plancha con patatas al horno y ensalada de pepino con cebolla encurtida

Vegetariano 30 minutos

7



Vinagre balsámico



Cebolla roja



Mayonesa



Panecillos de brioche



Ajo tierno



Lima



Pepino



Mezclum



Menta



Queso estilo chipriota



Patata

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, pelador, jarra medidora, cazo pequeño, bol mediano, sartén mediana.

Ingredientes

	2P	4P
Vinagre balsámico* 14)	1 sobre	2 sobres
Cebolla roja	1 unidad	2 unidades
Mayonesa 8) 9)	1 sobre	2 sobres
Panecillos de brioche 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Ajo tierno	1 unidad	2 unidades
Lima	1 unidad	1 unidad
Pepino	1 unidad	2 unidades
Mezclum	1 unidad	2 unidades
Menta	1 unidad	1 unidad
Queso estilo chipriota* 7)	200 gramos	400 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	659 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3482,3/ 832,3	528,8/ 126,4
Grasas (g)	40,6	6,2
de las cuales saturadas (g)	20,8	3,2
Carbohidratos (g)	82,6	12,5
de los cuales azúcares (g)	14,5	2,2
Proteínas (g)	32,8	5
Sal (g)	3,4	0,5

Alérgenos

3) Sésamo **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?

Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



Hornea las patatas

Precalienta el horno a 200°C. Corta las **patatas** en bastones de 2 cm. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno. Sazona con **sal** y **pimienta** y agrega 1 cucharadita de **aceite de oliva** por persona. Mezcla bien. Hornea durante 25-30 min o hasta que estén dorados y crujientes.



Prepara la ensalada

Retira la **cebolla** con la ayuda de un tenedor y reserva en un bol. En otro bol, añade el **ajo tierno**, el **pepino**, la **menta** y el **agua** que ha sobrado del cazo de la **cebolla encurtida**. Mezcla bien.



Prepara los vegetales

Pela y corta la **cebolla** por la mitad, luego, córtala en tiras finitas. Pica finamente el **ajo tierno**. Pela el **pepino**, córtalo por la mitad y, luego, cada mitad en trozos de 1-2 cm. Deshoja la **menta** y pícala finamente. Corta la **lima** en gajos.



Cocina el queso

Calienta los **panecillos de brioche** en el horno durante 3-4 min. Corta el **queso estilo chipriota** en rodajas de 2 cm de grosor. Pon una sartén a fuego medio-alto con ½ cucharada de **aceite de oliva** por persona. Fríe el **queso estilo chipriota** durante 4-5 min por lado.



Elabora la cebolla encurtida

Pon un cazo pequeño a calentar junto con el **vinagre** y por persona: 40 ml de **agua** y ½ cucharadita de **azúcar**. Agrega la **cebolla** cuando el **azúcar** se haya disuelto y cocina a fuego lento durante 2 min.



Emplata y disfruta

Abre los **panecillos de brioche** por la mitad y unta la **mayonesa**. Rellena con **mezclum**, **queso estilo chipriota**, **cebolla encurtida** y **ensalada de pepino**. Sirve con las **patatas** y los gajos de **lima**.

¡Que aproveche!