

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

Vegetariano

Cocinando: 30 min • Listo en: 30 min

7



Cebolla roja



Menta



Panecillos de brioche



Mayonesa



Patata



Ajo tierno



Pepino



Queso estilo chipriota



Mezclum



Lima



Vinagre balsámico

De tu despensa: sal, pimienta negra, aceite de oliva, azúcar, agua.

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, bol grande, jarra medidora, bol mediano, sartén antiadherente, cazo pequeño.

Ingredientes

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

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	650 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3491/ 834	538/ 129
Grasas (g)	40,6	6,2
de las cuales saturadas (g)	20,8	3,2
Carbohidratos (g)	83,2	12,8
de los cuales azúcares (g)	15,1	2,3
Proteínas (g)	32,6	5,0
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](https://www.hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.



Papel Certificado FSC Mixto: procedente de fuentes responsables



1 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.



2 Prepara los vegetales

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



3 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.



4 Prepara la ensalada

Retira la **cebolla** con la ayuda de un tenedor y agrégala al bol con el **pepino**, el **ajo tierno** y la **menta**. Añade el **agua** que ha sobrado del cazo de la **cebolla encurtida**. Mezcla bien.



5 Cocina el queso

Abre por la mitad los **panecillos de brioche** y caliéntalos 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 2-3 min por lado.



6 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!