

Mediterranean Vegan Burger



Ingredientes

Producto	Cantidad	Ud Medida	Coste Unitario	Ud Medida	Coste
Pan Burger de Centeno	1	Ud	0,41	€/Ud	0,41
Magic Burger Campofrío	1	Ud	1,5	€/Ud	1,5
Mermelada de Tomate	0,08	Kg	8,47	€/Kg	0,6776
Tofu Ahumado	0,06	Kg	7,24	€/Kg	0,4344
Cebolla Morada Encurtida	0,05	Kg	5,41	€/Kg	0,2705
Gremolatta de Albahaca	0,025	Kg	4,85	€/Kg	0,12125
Broses Tiernos	0,015	Kg	5,5	€/Kg	0,0825
Coste					3,49625

Elaboración

- Abrir y calentar el pan
- Marcar la hamburguesa en la plancha, 2,5 minutos por cada cara y con la ayuda de una pizca de aceite de oliva
- Untar el pan con la **mermelada de tomate**
- Incorporar por orden:
broses tiernos + burger marcada + tofu ahumado + cebolla morada encurtida + gremolatta de albahaca
- Acompañar de la guarnición seleccionada

Información de Alérgenos



Powered by



Danny Harbom
Creative & Executive Chef