



## HAMBURGUESA VEGANA CON QUESO MANCHEGO LA VILLITA

 Porciones: 2  Tiempo de preparación 60 minutos

### INGREDIENTES

- 3 tazas de hongos
- 1 pimiento verde, cortado en pequeños trozos
- ½ cebolla cortada
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Queso Manchego La Villita
- 1 cucharada de condimento italiano
- ¼ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta
- ½ taza de pan molido
- ½ taza de avena
- 2 huevos
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- 1 paquete de salsa seca vegetariana
- 4 cucharadas de semillas de girasol
- bollos.

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, les comparto una forma de hacer hamburguesas veganas con Queso Manchego La Villita:

Primero calentamos las dos cucharadas de aceite de oliva en una sartén a fuego medio. Añadimos las tres tazas de hongos, el pimiento y la cebolla. Salteamos los vegetales hasta que los hongos hayan adquirido una tonalidad café y un líquido.

Añadimos el condimento italiano, la sal y la pimienta. Removemos del fuego. En un tazón, combinamos los vegetales, la avena, el pan molido y los huevos, hasta lograr una pasta gruesa. Agregamos la salsa seca y las semillas de girasol. Refrigeramos durante 30 minutos.

En la sartén, añadimos otra cucharadita de aceite de oliva y freímos la masa que acabamos de sacar el refrigerador. Mezclamos hasta hacer una pasta homogénea. Tomamos algunos pedazos para moldear un círculo. Cada círculo, cocinamos, con aceite de oliva, durante 10 ó 15 minutos y agregamos el Queso Manchego La Villita.

A disfrutar de una rica hamburguesa vegana.

---

 LaVillitaMX  @LaVillita