

M INGREDIENTES

- Agua
- ☐ 250g de mijo
- ☐ Verduras para sofrito Florette
- ☐ Aceite de oliva
- □ 1/2 pack de Zanahoria Rallada Florette
- ☐ 100g de pan rallado
- ☐ 2 huevos batidos
- ☐ Perejil fresco
- ☐ Sal
- ☐ Pimienta negra
- □ 1 pack de salsa César Florette



Cuece el mijo en una olla con agua hirviendo durante 14 minutos. Pasado ese tiempo, cuélalo y reserva.



Vierte las verduras para sofrito Florette en una sartén con aceite de oliva y rehoga.



Agrega también la zanahoria rallada Florette y el mijo, y cocina durante 5 minutos más.



Dispón la mezcla anterior en un bol y añade el pan rallado, los huevos batidos, el perejil picado salpimenta. Mezcla hasta que los ingredientes se hayan integrado.



Forma las hamburguesas dóralas por todos los lados en una sartén con aceite de oliva. Reserva en papel absorbente. Emplata en el plato que más te guste acompaña de la salsa César.

PRODUCTOS DE ESTA RECETA









Zanahoria Rallada

