

HAMBURGUESAS DE

Mijo y verduras

🕒 45 minutos

👤 Fácil

👥 5 personas

✓ 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



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



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



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



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



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

PRODUCTOS DE ESTA RECETA



Verduras
Para sofrito



Zanahoria
Rallada

