



## HAMBURGUESA DE GARBANZO

### Presentación:



La hamburguesa garbanzo es un plato vegetariano único hecho con sabrosos garbanzos que se presta bien para sustituir la carne de hamburguesa tradicional.

Esta es una versión servida con lechuga, tomate, mayonesa y salsa de tomate. Sin embargo, la hamburguesa de garbanzo se puede preparar con una variedad de ingredientes que incluyen salsas, queso y varias coberturas y por esta razón, es una receta que también se puede adaptar a sus propios gustos personales. La hamburguesa de garbanzo es el plato perfecto para los vegetarianos que no comen carne de hamburguesas americanas clásicas, y para aquellos que quieren probar una receta diferente de la habitual y especial. Las hamburguesas de garbanzos se pueden preparar con garbanzos cocidos, enlatados, o si tiene al garbanzos de origen natural, que pueden caer en remojo durante toda la noche, y luego se drenan, se van a hervir y se mezclan.

### Ingredientes para 8 hamburguesas

Garbanzos pre-cocidos 500 gr, huevos (medio) 2, 2 cucharaditas de mostaza 1 chalota, 1 diente de ajo, jengibre fresco (a ser rallados) 1 pizca, pancarrè 2 rebanadas sal c·s· pimienta negra c·s· pan rallado (opcional) 2 cucharadas

### Para acompañar:

8 Sándwiches para hamburguesas, ensalada en cantidad suficiente, tomates, salsa ketchup, mayonesa c·s·

### Preparación:



Ecurrir bien garbanzos cocidos (1), y luego ponerlos en una licuadora junto con el ajo, la chalota picada, mostaza, huevos, jengibre, pan cortado en cubos, sal y pimienta (2). Operar la licuadora hasta que quede una masa granulada: en este punto quitar la mitad de la mezcla y colocar en un recipiente (3).



después añade la otra mitad hasta que se convierte en una crema suave y homogénea (4). Poner la crema en un bol y unirse a la otra mitad granulada, mezclando bien para los dos compuestos. Si utiliza garbanzos enlatados, añadir unas cucharadas de pan rallado, con el fin de hacer la masa un poco más seco. Con la mezcla obtenida formó Hamburguesas 8 (5) que se va a cocer al horno en una placa plancha caliente (6), convirtiéndolos en ambos lados. Servir muy caliente hamburguesa de garbanzo acompañado con lechuga, tomate, mayonesa y salsa de tomate y los panes de hamburguesa clásica.