



HAMBURGUESA DE ESPINACAS Y LENTEJAS CON SALSA DE REMOLACHA Y BERROS



Ingredientes

- 100 g. de Espinaca El Huertico 
- 150 g. de lentejas
- 50 g de cebolla
- Flow pack de berros El Huertico 
- 2 cucharadas de vino blanco
- Comino (en polvo), curry, orégano
- 1 cucharada de pan rallado
- 10 g. de ajo
- Pan de cristal estilo hamburguesa.
- Tomate, cebolla y pepinillos (opcional)

Salsa:

- 120 g Remolacha en conserva
- ½ cebolla
- 2 cucharadas de vinagre blanco
- Pimienta, sal, aceite, azúcar

Preparación

1. Ponemos las lentejas en agua durante 2 horas, posteriormente las escurrimos y las cocemos en una olla con agua durante aproximadamente 20 minutos para que se reblandezcan.
2. Abrimos una bolsa de espinacas El Huertico y colocamos 100 g en un recipiente apto para batir.
3. Cuando las lentejas estén listas las colamos y las añadimos al recipiente en el que tenemos las espinacas. Picamos el ajo y 50 g de cebolla, lo añadimos y trituramos todo con la batidora a velocidad media.
4. Añadimos el comino, el curry y el pan rallado. Mezclamos un poco con una espátula y añadimos el vino. Reservamos en el frigorífico durante al menos 1 hora.

5. Para la salsa, ponemos un chorrito de aceite de oliva en una cazuela a fuego medio-alto. Incorporamos la remolacha, previamente escurrida, y media cebolla troceada. Freímos. Añadimos una pizca de sal y pimienta y una cucharadita de azúcar. Bajamos el fuego a potencia media, incorporamos las dos cucharadas de vinagre y removemos durante 20 minutos evitando que se pegue. Reservamos.
6. Para emplatar, con la masa de las hamburguesas, haz la forma y frielas en la sartén. Calienta los bollos de pan cristal en el tostador, unta el fondo con la salsa reservada, coloca la hamburguesa e incorpora los berros el Huertico para darle un punto fresco y crujiente... ¡Y listo! Ya podemos disfrutar de esta receta tan sana, sabrosa y elaborada. Y, si quieres convertirla en una hamburguesa más completa siempre puedes añadirle unas rodajas de cebolla, de tomate y de pepinillos.

Lo de Siempre Como Nunca