



## Hamburguesa de níscalos (rovellons)

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 2 Ud. de *Hamburguesa*
- 2 Ud. de *Cebolla*
- 1/4 Ud. de *Calabacín*
- 1/2 Ud. de *Tomate*
- 1 Puñado(s) de *Níscalos, crudo*
- 2 Ud. de *Queso manchego, loncha*
- 4 Ud. de *Pan de molde*
- 3 Hoja(s) de *Albahaca*
- *Salsa de soja*

### Preparación

Paso 1 - Cortar los ingredientes

Cortaremos a rodajas el tomate y el calabacín, la cebolla, en juliana y, la albahaca a trocitos.

**Nota:** Si los Níscalos son un gran tamaño también los cortaremos a trocitos.

Paso 2 - Pochar la cebolla

En una paella, ponemos un chorrito de aceite de oliva y cuando esté caliente añadimos la cebolla y bajamos el fuego. Pasados dos minutos, añadimos un chorrito de salsa de soja y la dejamos al fuego hasta que este bien pochada.

**Nota:** La salsa de soja le da un punto de caramelización muy especial.

Paso 3 - Poner la plancha

Picaremos un ajo y un poco de perejil para mezclarlo con aceite de oliva y tirar este aliño por encima de los níscalos.

Ponemos a calentar la plancha y, cuando esté caliente, añadimos las hamburguesas, el calabacín y los níscalos aliñados.

Cuando le demos la vuelta la hamburguesa añadiremos encima un loncha de queso y pondremos a calentar el pan en la misma plancha. A medida que esté todo hecho lo vamos retirando.

Paso 4 - Montar la hamburguesa

Para el montaje vamos a seguir estos pasos.



## Recetus - Hamburguesa de niscalos (rovellons)

Tu comunidad de cocina

recetus.com

---

1. Untamos con mayonesa las rebanadas de pan.
2. Primero añadimos la lechuga y el tomate.
3. Encima de estos colocamos el calabacín y los niscalos.
4. A continuación pondremos la hamburguesa.
5. Por encima de esta pondremos la cebolla y la albahaca.
6. Para terminar podemos añadir un poco de mostaza o ketchup si nos apetece.

Espero que os guste esta **hamburguesa de otoño!**