



HAMBURGUESA DE CAMARÓN CON COLE SLAW DE MANGO

 **Porciones:** : 2 hamburguesas
 **Preparación:** : 25 – 30 min

***** Dificultad:** Fácil
 **Calorías:** 650

INGREDIENTES:

Para las hamburguesas:

- 1 caja de Hamburguesas de Camarón Real (4 unidades x caja)
- 4 panes tipo pretzel para hamburguesa

Para la ensalada coleslaw de mango:

- 1 taza de col morada en julianas
- 1 taza de zanahoria, en julianas finas
- 1 mango, pelado y rallado
- 2 dientes de ajo
- 3 cucharadas colmadas de mayonesa
- 2 cucharadas de vinagre (blanco o de manzana)
- 2 cucharadas de mermelada de piña (o miel, al gusto)
- Sal y pimienta al gusto

PREPARACIONES PREVIAS:

○ ENSALADA COLESLAW DE MANGO

1. Pelar y cortar el mango en julianas o separar la pulpa de la semilla y rallar.
2. Cortar la col morada en julianas.
3. Pelar y cortar la zanahoria en julianas.
4. Bolear, envolver en plástico y refrigerar por 15 minutos mientras se prepara el relleno.
5. Preparar el aderezo colocando la mayonesa, el vinagre y la mermelada de piña en un bowl o pocillo integrando todo muy bien.
6. Colocar todos los ingredientes en un bowl e integrar bien, refrigerar por mínimo 20 min.

○ HAMBURGUESAS:

1. Cocinar las hamburguesas de camarón según instrucciones del empaque, preferiblemente a la plancha o sartén hasta que estén doradas por ambos lados y bien cocidas al centro.
2. Usar 2 patties por cada hamburguesa para una versión doble.

PREPARACIÓN FINAL:

1. Cortar los panes pretzel por la mitad y tostar ligeramente la cara interna de cada una.
2. Colocar una porción generosa de coleslaw sobre la base del pan.
3. Añadir las 2 hamburguesas de camarón calientes por encima.
4. Tapar con la otra mitad del pan y servir inmediatamente.

TIP:

1. Puedes agregar aguacate, cebollín o un toque de limón si quieres mayor frescura.
2. Si no tienes pan pretzel, puedes usar pan brioche o artesanal tipo rústico.
3. El coleslaw también funciona bien como acompañante.
4. Puedes untarle mayonesa en cada tapa de pan al momento de tostarlas para agregarles más crocancia y mejor sabor.