



# PREMIUM PLANT BURGER BOOK

*Recetario*



# ANTES DE EMPEZAR A COCINAR...

## Preparación



### 1. Ingredientes:

1 ¼ taza de agua (280 ml)

1 paquete de premium plant burger mix (156 g)



2. Vacía el contenido del paquete en un recipiente. Adiciona el agua y mezcla hasta integrar bien.



3. Reposa la mezcla durante 20 minutos a temperatura ambiente. Forma las tortitas para hamburguesa (el tamaño sugerido es de 85 g a 90 g).



4. Calienta un sartén o grill y cocina las tortitas por ambos lados, aproximadamente 1 minuto a 60° C hasta dorar.

## Conservación



### Refrigerador:

Una vez hidratado el PBB y formado el producto, conservar máximo 5 días. Bien empacado para evitar la oxidación y resequedad.



### Congelador:

Una vez hidratada y formada la mezcla, 1 mes en congelación. Bien empacado para evitar la formación de cristales de hielo.



### Temperatura ambiente:

Una vez hidratada la mezcla, se puede formar a temperatura ambiente

## Cocción



Parrilla eléctrica, de gas o carbón



Freidora de aceite



Freidora de aire



Horno de gas/ eléctrico



Estufa



Sartén



Microondas



# RECETAS







**5 hamburguesas**



**45 minutos aprox.**



**Fácil**

## **Ingredientes**

1 paquete de Premium Plant Burger Mix (156 g)

1 ¼ taza de Agua a temperatura ambiente (280 ml)

5 piezas de Bollos para hamburguesa

15 rebanadas de Pepinillos

10 rebanadas de Tomate

5 hojas de lechuga

Aderezo de Mayonesa Custom Culinary®

Aderezo de Mostaza Custom Culinary®

Salsa Catsup Custom Culinary®

# **Hamburguesa Clásica**

## **Modo de Preparación**

1. Vacía en contenido del Premium Plant Burger Mix en un recipiente.
2. Adiciona 1 ¼ taza de agua (280 ml) a temperatura ambiente.
3. Mezcla los ingredientes usando una cuchara hasta integrar bien.
4. Reposa la mezcla durante 20 minutos a temperatura ambiente.
5. Forma las tortitas de hamburguesa. El tamaño sugerido es de 85 g a 90 g.
6. Cocina las tortitas de hamburguesa de acuerdo al método elegido.
7. Calienta los bollos y unta Aderezo de Mayonesa Custom Culinary®.
8. Sobre el pan coloca lechuga, tomate, la tortita de hamburguesa y pepinillos. Acompaña con Salsa Cátsup y Aderezo de Mostaza Custom Culinary®





**6 porciones**



**90 minutos aprox.**



**Media**

## **Ingredientes**

12 tiras de Pasta para Lasaña

1 paquete de Premium Plant Burger Mix (156 g)

1 ¼ taza de Agua a temperatura ambiente (280 ml)

¼ pieza de Cebolla, finamente picada  
1 diente Ajo, picado

1 pieza Zanahoria, pelada y finamente picada

2 tallos Apio, finamente picados

1 pieza Pimiento rojo, en cubos pequeños

1 pieza Calabacita, en cubos pequeños

1 ½ tazas de Crema Espesa

2 tazas Salsa de tomate Torino Custom Culinary®

## **Para servir:**

1 taza de Queso tipo manchego, rallado c/s Aceite, sal y pimienta

# Lasaña de Vegetales

## **Modo de Preparación**

1. Prepara la mezcla Premium Plant Burger Mix siguiendo los pasos en el modo de preparación. (Pag. 2)

### **Para la lasaña:**

2. Suavizar las hojas pasta para lasaña en un recipiente extendido con agua fresca y un chorrillo de aceite durante el tiempo necesario a que se suavicen y doblen su tamaño.

3. Escurre y forma la primera capa con tiras de pasta cubriendo el fondo de un recipiente hornearable o apto para microondas ligeramente aceitado. Reserva.

### **Para la Salsa:**

4. En una cacerola caliente con aceite cocina cebolla y ajo, agrega zanahoria, apio, pimiento y calabacita. Continuar con pedacitos de la mezcla ya hidratada y reposada del Premium Plant Burger Mix.

5. Agrega la Salsa de Tomate Torino Custom Culinary®. Hierve a fuego lento unos minutos hasta espesar.

### **Armado**

6. Para el armado, continuar el armado de la lasaña repartiendo salsa con vegetales sobre la primera capa de pasta. A continuación, unos hilos de crema y nuevamente una capa de pasta.

7. Repetir los pasos hasta completar 3 capas de pasta. Sobre la última capa, se reparte una capa delgada de salsa con vegetales y crema.

8. Para servir, espolvorear queso tipo manchego encima. Cuece y gratina en microondas cubierto con película plástica programando 12 minutos o bien el horno eléctrico o de gas a 170°C durante 40 minutos.





**5 hamburguesas**



**45 minutos aprox.**



**Fácil**

## **Ingredientes**

1 paquete de Premium Plant Burger Mix (156 g)

1 ¼ taza de Agua a temperatura ambiente (280 ml)

5 cucharaditas de Quinoa

3 cucharadas de Avena en hojuelas

1 cucharadita de Chía

5 piezas de Bollos integrales para hamburguesa

1 taza Queso tipo Cottage

5 rebanadas de Aguacate

2 tazas de Espinaca tierna o Arúgula

15 rebanadas de Rábanos

Aderezo Ranch Custom Culinary®

# **Hamburguesa de Quinoa y Cereales**

## **Modo de Preparación**

1. Vacía en contenido del Premium Plant Burger Mix en un recipiente.
2. Adiciona 1 ¼ taza de agua (280 ml) a temperatura ambiente.
3. Mezcla los ingredientes usando una cuchara hasta integrar bien.
4. Reposa la mezcla durante 20 minutos a temperatura ambiente.
5. Agrega a la mezcla reposada, quinoa, avena y chía.
6. Forma las tortitas de hamburguesa.
7. Cocina las tortitas de hamburguesa de acuerdo al método elegido.
8. Calienta los bollos y reparte queso Cottage.
9. Coloca sobre los bollos las hojas de espinaca o arúgula, la tortita de hamburguesa de quinoa y cereales, queso cotagge, rebanada de aguacate y rábanos. Acompaña con Aderezo Ranch Custom Culinary®





**12 tacos**



**45 minutos aprox.**



**Fácil**

## Ingredientes

1 paquete de Premium Plant Burger Mix (156 g)

1 ¼ taza de Agua a temperatura ambiente (280 ml)

¼ pieza de Cebolla, finamente picada

1 dientes de ajo, finamente picado

1 taza de Tomate cortado en cubos

1 pieza de Papa cocida y cortada en cubos pequeños.

2 piezas de Chile Serrano, finamente picado

2 piezas de Zanahoria, peladas y en cubos

½ cucharadita de Comino en polvo

½ cucharadita de Orégano en polvo

½ taza de Puré de Tomate

Tortillas de maíz o harina para acompañar

# Tacos de Picadillo

## Modo de Preparación

1. Vacía en contenido del Premium Plant Burger Mix en un recipiente.
2. Adiciona 1 ¼ taza de agua (280 ml) a temperatura ambiente.
3. Mezcla los ingredientes usando una cuchara hasta integrar bien.
4. Reposar la mezcla durante 20 minutos a temperatura ambiente.
5. Para el picadillo, calienta un sartén con un poco de aceite y cocina cebolla y ajo. Agrega la mezcla ya hidratada y reposada del Premium Plant Burger Mix en pedacitos.
6. Cocina a dorar y agrega tomate, papa, chile serrano y zanahoria.
7. Sazona al gusto con sal, comino y orégano. Agrega el puré de tomate y cocina destapado a fuego bajo durante 10 minutos.
8. Sirve caliente y arma tacos con la tortilla de tu preferencia.





**6 porciones**



**45 minutos aprox.**



**Fácil**

## Ingredientes

1 paquete de Premium Plant Burger Mix (156 g)

1  $\frac{1}{4}$  taza de Agua a temperatura ambiente (280 ml)

3 cucharadas de Cilantro, finamente picado

$\frac{1}{2}$  pieza Cebolla, finamente picada

2 dientes de ajo picado

2 cucharadas de Jugo Sazonador Custom Culinary®

2 cucharaditas de Chile Quebrado Custom Culinary®

4 tazas de Puré de Tomate

3 cucharadas Chile Chipotle adobado, finamente picado

1 cucharadita de ajonjolí

# Albóndigas en caldillo al chipotle

## Modo de Preparación

1. Vacía en contenido del Premium Plant Burger Mix en un recipiente.
2. Adiciona 1  $\frac{1}{4}$  taza de agua (280 ml) a temperatura ambiente.
3. Mezcla los ingredientes usando una cuchara hasta integrar bien.
4. Reposar la mezcla durante 20 minutos a temperatura ambiente.
5. Agrega a la mezcla anterior ya reposada cilantro, cebolla, ajo y sazón con Jugo Sazonador Custom Culinary® y chile quebrado Custom Culinary®.
6. Forma las albóndigas.
7. En una cacerola lleva al hervor el puré de tomate y el chipotle.
8. Agrega las albóndigas y cuece a fuego lento destapado durante 15 minutos. Sazona al gusto.
9. Sirve las albóndigas calientes y espolvorea con ajonjolí.





**6 porciones**



**90 minutos aprox.**



**Media**

## Ingredientes

1 paquete de Premium Plant Burger Mix (156 g)

1  $\frac{1}{4}$  taza de Agua a temperatura ambiente (280 ml)

3 cucharadas de Perejil, finamente picado

$\frac{1}{2}$  pieza Cebolla, finamente picada

1 taza de Papa cocida y en cubos pequeños

4 cucharadas de Salsa tipo Inglesa Custom Culinary®

2 cucharadas de Jugo Sazonador Custom Culinary®

3 cucharadas de Aderezo de Mostaza Custom Culinary®

$\frac{1}{2}$  cucharadita de comino en polvo  
Pimienta al gusto

1  $\frac{1}{2}$  taza de Salsa BBQ Custom Culinary®

# Pastel de Carne BBQ

## Modo de Preparación

1. Vacía en contenido del Premium Plant Burger Mix en un recipiente.

2. Adiciona 1  $\frac{1}{4}$  taza de agua (280 ml) a temperatura ambiente.

3. Mezcla los ingredientes usando una cuchara hasta integrar bien.

4. Reposo la mezcla durante 20 minutos a temperatura ambiente.

5. Agrega a la preparación anterior ya reposada, perejil, cebolla, papa y sazona con salsa tipo inglesa, Jugo sazónador Custom Culinary®, Aderezo de Mostaza Custom Culinary®, comino y pimienta.

6. Engrasa un recipiente y vierte la mezcla anterior.

7. Barniza las tiras de tocino con Salsa BBQ Custom Culinary® y hornea a 180°C durante 40 minutos, bañando de vez en cuando con el resto de la salsa BBQ Custom Culinary®.

8. Al salir de cocción, dejar reposar tapado con papel aluminio durante 10 minutos antes de rebanar.



[www.customculinary.mx](http://www.customculinary.mx)