



**HELLO
FRESH**

Pulled chicken burger alle spezie Tex-Mex

con avocado, pannocchia grigliata e coleslaw

Gourmet

Veloce

Preparation time : 25 min.



Pulled chicken



Pane Per
Hamburger



Mix di cavolo



Aioli



cappuccio

Pannocchie di
mais precotte



Marinatura stile
Usa



Avocado



Mix Di Spezie
Tex-Mex



Olio di oliva



Sale



Pepe



Aceto



Zucchero



What did you think of this recipe?

Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.

<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/pulled-chicken-burger-alle-spezie-tex-mex-463>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Ciotolina, Ciotola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Pulled chicken (pacchetto)	1	2	3
Pane Per Hamburger (pacchetto)	1	2	3
Mix di cavolo cappuccio (g)	150	300	450
Aioli (pacchetto)	1	2	3
Pannocchie di mais precotte (pezzo(i))	2	4	6
Marinatura stile Usa (bustina)	1	2	3
Avocado (pezzo(i))	1	2	3
Mix Di Spezie Tex-Mex (pacchetto)	1	2	3
Olio di oliva (cucchiaio)	1	2	3
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Zucchero (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia (kj)	4313 kj
Energia	1031 Kcal
Grassi	51.4 g
di cui Acidi Grassi Saturi	9.8 g
Carboidrati	86.1 g
di cui Zuccheri	23 g
Fibre	14.9 g
Proteine	36.7 g
Sodio	1133.69 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Grano (Glutine), Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Grigliatura alla texana

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Asciugate un po' le pannocchie con carta da cucina.

Raccogliete in una ciotola, per persona, 1-2 cucchiaini di mix di spezie con 1-2 cucchiai d'olio. Unite le pannocchie e conditele uniformemente.

Scaldare un filo d'olio in una padella a fuoco medio e cuocete le pannocchie per 5-6 minuti su tutti i lati, finché saranno dorate, poi disponetele nei piatti.



Farcitura perfetta

Tagliate il pane per hamburger a metà.

Scaldare una padella a fuoco medio senza condimenti e tostatelo 1-2 minuti su entrambi i lati. In alternativa, tostatelo in un tostapane.

Riportate la padella usata per le pannocchie su fuoco medio. Unite il pulled chicken, un filo d'acqua, la salsa barbecue, un pizzico di sale e riscaldate per 4-5 minuti con il coperchio.

A piacere, potete unire anche un pizzico di mix di spezie.



Insalata cremosa

Intanto, raccogliete in una ciotola, per 2 persone, il mix di cavolo cappuccio, metà aioli, 1 cucchiaino d'aceto, un pizzico di zucchero, sale e pepe e mescolate bene.

Tagliate l'avocado a metà, eliminate il nocciolo, scavate la polpa con un cucchiaio e riducetela a fettine di circa 0,5 cm.



Morsi golosi

Adagiate sulla base del pane per hamburger l'avocado, il pulled chicken e un po' di coleslaw e disponete nei piatti con le pannocchie.

Accompagnate col resto della coleslaw e della aioli.

Enjoy your meal!