

Hamburguesas Pequeñas de Yaca con Salsa Barbacoa

Ingredientes

- 12 panecillos para la cena (o panecillos para hamburguesitas hamburguesas pequeñas)
- 1/4 de manojo de cilantro fresco
- 2 tazas de cabello de ángel de col
- 2 cucharaditas de jugo de lima
- 1 cucharadita de aceite de oliva
- 1/2 cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de pimienta
- 20 oz de yaca rallada con salsa barbacoa

Pasos

1. Corta los panecillos por la mitad; pica el cilantro finamente (1/4 de taza). Mezcla en un tazón: la col, el cilantro, el jugo de lima, el aceite, la sal y la pimienta. Calienta la yaca siguiendo las indicaciones del empaque.
2. Arma los sliders colocando sobre las mitades inferiores de los panecillos una cantidad uniforme de yaca, ensalada de col y finaliza con la mitad del panecillo superior. Sirve.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/12 de receta: Calorías 140, Grasa Total 3.5g, Grasas Saturadas 0g, Grasas Trans 0g, Colesterol 5mg, Sodio 300mg, Carbohidratos 20g, Fibra 3g, Azúcar Total 4g (Incl. 3g Azúcares Añadidos), Proteína 4g, Vitamina D 0%, Calcio 2%, Hierro 10%, Potasio 2%