



HAMBURGUESA CASERA

Nivel de dificultad Principiante

1. INGREDIENTES

Hamburguesa casera

- Carne molida de res 500 gramos.
- Pan rallado 5 cucharadas.
- Ajo molido 1 cucharada.
- Perejil 3 cucharadas.
- ½ Cebolla picada
- Huevo 1 unidad.
- Aceite vegetal
- Pimienta
- Sal

2. PREPARACIÓN

HAMBURGUESA CASERA

En una sartén agregar 2 cucharadas de aceite vegetal, ½ cebolla picada, sal al gusto y sofreír por 5 minutos Reservar.

En un bowl poner 500 g de carne de molida de res, agregar el aderezo preparado previamente, 5 cucharadas de pan rallado, 1 cucharada de ajo molido, pimienta y sal al gusto, 3 cucharadas de perejil picado finamente, 1 huevo e integrar dar forma de hamburguesa y reservar.

En una sartén agregar dos cucharadas de aceite, freír cada lado de la hamburguesa por 4 minutos.

Dorar los panes en una sartén bien caliente, servir y acompañar con papas fritas

