

Mini-hamburguesas caseras



Sabrosas Hamburguesas Caseras, que harán las delicias de los más carnívoros, mucho más sanas y con mejor sabor que las compradas!. Hacedlas y ya me contareis que tal ^_^ . Que las disfrutéis ;).



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 10 minutos

Cantidad : 4 raciones

Ingredientes :

- 400 g de carne picada de ternera
- 4 panes de hamburguesa
- 4 lonchas de queso
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 4 hojas de lechuga
- pimienta negra
- ajo en polvo
- hierbas provenzales (romero, tomillo, orégano, mejorada y ajedrea. Se llaman hierbas provenzales para barbacoa)
- sal

- 1 Comenzamos poniendo la carne en un bol. Para darle sabor añadimos: ajo en polvo, pimienta negra, hierbas provenzales. Mezclamos para que se integren los sabores. Cortamos una cebolla y un tomate en rodajas. Dividimos la carne en 4 partes y hacemos una bola con cada una. Añadimos sal por fuera para que no se seque la carne.
- 2 Ahora vamos a freirlas. En una sartén, ponemos un chorro de aceite y cuando esté bien caliente colocamos nuestra bola de hamburguesa, la dejamos hacerse por ese lado 2 minutos, añadimos unos aros de cebolla encima, presionamos un poco con ayuda de una espátula para hacerle la forma y le damos la vuelta. Dejamos que se haga otros 2 minutos. Le daremos las vueltas que necesite hasta que la carne esté a nuestro gusto.
- 3 Colocamos una loncha de queso encima y tapamos con el pan. Con ayuda de una espátula cogemos la parte superior del pan y colocamos la hamburguesa encima. Ya solo queda añadir una loncha de lechuga y dos rodajas de tomate.
- 4 Podemos acompañarlas con unas patatas fritas ... y ... a disfrutar...

Para el interior podemos utilizar: queso, bacon, lechuga, tomate, cebolla, mayonesa, ketchup, mostaza...

más recetas en



envidia Cocina.com