



HAMBURGUESA CASERA

1. INGREDIENTES

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

2. PREPARACIÓN

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 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.

Fuente: record.com.pe

