



BURGER- ÑAM

Marisa Fernandez

Albarracin

INGREDIENTS

0 MINUTES 2 SERVINGS

- 400 gr de carne picada de ternera
- 3 galletas saladas tipo craker
- La mitad de 1 cebolla tierna
- Perejil fresco picado
- 1 HUEVO GRANDE
- 1 cucharada de mostaza a la antigua
- Un hilillo de aceite de oliva
- 1 cucharada de ketchup

TAGS

#hamburguesas



1

Triturar las galletas saladas.



2

Picar finito el ajo, la media cebolla y el perejil.



3

Añadir a la galleta la mostaza, el huevo, la cebolla, ajo y el perejil. Mezclar.





4



5



6

Incorporar la carne y el ketchup. Mezclar bien con las manitas bien limpias.



7

Formar 5 bolas de unos 100 gr cada una. Rociarlas con aceite de oliva. Poner una sartén o parrilla a calentar.



8

Dejarlas en la parrilla 1 minuto, así, en bolas.



9

Aplastar con una pala o espumadera y al cabo de un momento darles la vuelta. No alienarse, se pegan a la espumadera, pero un par de sacudidas y se sueltan; o despegar pasando un cuchillo.



10

