

# MINI HAMBURGUESAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** anina 1988 **Recetizador:** Cristina Terrón



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Tapa

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Dale tu toque especial: bacón, un huevo de codorniz, animate a hacer tu el pan, busca "tu receta"

## Descripción:

Una receta sencilla que puede lucir mucho en una cena de pinchos, o tapas.

## Ingredientes para 4 personas :

- 8 Mini panes hamburguesas Carrefour
- 4 lonchas de Queso lonchas
- 3-4 de Pepinillo
- 4-8 de Tomate cherry
- 200-300 g de Carne picada
- 1 Huevo

## Preparación:

### Paso 1

Mezclar en un bol la carne picada, el huevo y los pepinillos picados lo mas finamente posible, salar al gusto y "amasar" hasta crear una mezcla homogenea; hacer bolitas y aplanarlas de manera que queden del tamaño del panecillo.

### Paso 2

Abir los panecillos al medio colocar un trozo de queso, pasar las hamburguesas por la plancha y cuando esten casi echas, poner sobre ellas un nuevo trozo de queso.

### Paso 3

*Colocar sobre el panecillo la hamburguesa y colocar una rodaja de tomate cherry y...tendras tus mini hamburguesas dobles de queso.*

**Paso 4**

**A COMER!!!!!!!!!!**