

# Hamburguesa de pequeña ave desplumada con cítrico verde.



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

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Pechuga de pollo
- 2 cucharadas de Semillas de sésamo tostado
- 8 Hojas de menta
- 1 cucharada de Harina refinada de maíz
- 1 Lima limpia
- 3 Cebolleta
- Sal
- 5 pimientas
- 4 cucharadas de Mahonesa
- 4 Panecillos de hamburguesa
- 4 lonchas de Queso Gouda
- 1 Tomate
- Lechuga iceberg

## Preparación:

### Paso 1

Rallamos la piel de la lima y reservamos. Mezclamos mahonesa con el zumo de la lima, una cebolleta picada y un poco de sal y pimienta. Picamos el pollo con la menta, la maizena, la ralladura y las otras 2 cebolletas picaditas. Salpimentamos y mezclamos con las semillas de sésamo. Formamos cuatro hamburguesas y las freímos o hacemos a la plancha. Tostamos el pan de hamburguesa y untamos la parte inferior con la mahonesa, colocamos la hamburguesa y encima una loncha de queso, unas rodajitas finas de tomate, un poco de lechuga y más mahonesa. Tapamos con la tapa del pan y hale.