

# HAMBURGUESA DE POLLO Y ESCALIVADA



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

**Creador:** antonia ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 kg de carne de muslo de pollo picada
- 1 pimiento rojo
- 1 berenjena
- 1 cebolla
- Sal y pimienta al gusto

## Preparación:

### Paso 1

Lo primero que haremos sera poner la escalivada, para ello ponemos en una bandeja del horno el pimiento, la berenjena y la cebolla, cuando estén pelamos y picamos las verduras bien pequeñas. En un bol ponemos la picada de pollo, la salpebramos y añadimos las verduras picadas, la amasamos y formamos las hamburguesas que asaremos en la parrilla . Nosotros las presentemos con tomate natural y queso fundido y el resultado fue espectacular.