

HAMBURGUESA DE POLLO Y ESCALIVADA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 será 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 salpreamos y añadimos las verduras picadas, la amasamos y formamos las hamburguesas que asaremos en la parrilla. Nosotros las presentamos con tomate natural y queso fundido y el resultado fue espectacular.