

HAMBURGUESAS COMPLETAS



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Esto es lo que hizo mi marido para cenar, cuando llegue de trabajar estaba ya en la mesa.

Ingredientes para 2 personas :

- 500 g de carne de pollo picada
- cebolla
- 3 huevos
- 20 g de pan rallado
- 40 ml de aceite de oliva
- Pimienta negra
- Una pizca de sal
- lechuga
- queso en lonchas
- mayonesa
- pan de molde

Preparación:

Paso 1

Preparación: Para hacer la hamburguesa: Pelamos y picamos finamente la cebolla. Ponemos la carne de pollo picada en un bol y la sazonamos con sal y pimienta. Añadimos la cebolla picada. Incorporamos el huevo batido y añadimos el pan rallado. Mezclamos bien todos los ingredientes. Repartimos la mezcla en 4 u 8 partes y formamos las hamburguesas. Las rociamos con aceite y las doramos en la plancha 4 minutos por un lado, les damos la vuelta y las doramos por el otro lado 4 minutos más. Se untan los panes de molde con mayonesa, mientras se frien 2 huevos. Se pone en un pan de molde la lechuga, la cebolla, el queso en lonchas, la hamburguesa y por ultimo el huevo frito, se tapa con el otro pan de molde.

