

# Hamburguesas de Ternera al Curry



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

**Creador:** Marta F.E. **Recetizador:** feli bergillos



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Imprescindible que el curry sea de buena calidad.

## Descripción:

Estas hamburguesas quedan genial como filetes rusos acompañadas de pasta estilo oriental, o arroz blanco.

## Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Carne picada de ternera
- 1,5 cucharada sopera de Curry Sharwood's Mild Curry Powder
- 1 pizca de Sal
- al gusto de Pimienta
- 2 dientes de Ajo picado
- 1 cucharada de Sésamo
- 2 cucharadas de Aceite de oliva

## Preparación:

### Paso 1

Picar los dientes de ajo. Con las manos muy limpias, en un cuenco grande, mezclar el ajo con la carne y el sésamo.

### Paso 2

Cuando esté bien mezclado, espolvorear media cucharada de curry por toda la carne y mezclarlo bien con las manos. Repetir este proceso dos veces más. El truco está en extender bien el curry en tres tandas. En la última, añadir también la sal y la pimienta.

### Paso 3

Dar las formas de hamburguesa, deberían salir 4. Untarlas de aceite por los dos lados, y hacerlas en una sartén. Servir con arroz blanco o pasta estilo oriental.

