MINI HAMBURGUESAS

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

Creador: anina 1988 **Recetizador:** Cristina Terrón



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Tapa
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Dale tu toque especial: bacón, un huevo de codorniz,animate a hacer tu el pan, busca "tu receta"

Descripción:
Una receta sencilla que puede lucir mucho en una cena de pinchos, o tapas.

Ingredientes para 4 personas :

- 8 Mini panes hamburguesas Carrefourd
- 4 lonchas de Queso lonchas
- 3-4 de Pepinillo
- 4-8 de Tomate cherry
- 200-300 g de Carne picada
- 1 Huevo

Preparación:

Paso 1
Mezclar en un bol la carne picada, el huevo y los pepinillos picados lo mas finamente posible, salar al gusto y "amasar" hasta crear una mezcla homogenea; hacer bolitas y aplanarlas de manera que queden del tamaño del panecillo.

Paso 2
Abrir los panecillos al medio colocar un trozo de queso, pasar las hamburguesas por la plancha y cuando esten casi echas, poner sobre ellas un nuevo trozo de queso.

Paso 3

Colocar sobre el panecillo la hamburguesa y colocar una rodaja de tomate cherry y...tendras tus mini hamburguesas dobles de queso.

Paso 4

A COMER!!!!!!!!!