

Creador: La Cerda **Recetizador:** Cris Reverte



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Para sorprender a nuestra pareja en San Valentín, unas hamburguesas en forma de corazón. El detalle es lo que importa.

Ingredientes para 3 personas :

- 500 gramos de carne picada de ternera
- 2 huevos
- 3 cucharadas de pan rallado
- 1 cebolla chica
- 1 diente de ajo
- Sal
- Pimienta

Preparación:

Paso 1

Picamos la cebolla lo más pequeña posible. A mi como me pareció que no quedaba tan pequeña como quería, luego la triture junto con el diente de ajo.

Paso 2

Batimos los dos huevos.

Paso 3

Ponemos en un bol la carne picada, le incorporamos el pan rallado y mezclamos bien. Luego incorporamos los huevos batidos.

Paso 4

A continuación agregamos la cebolla con el ajo y salpimentamos.

Paso 5

Separamos la preparación en bolitas, aplastamos y damos forma de corazón.

Paso 6

Las cocinamos en una plancha bien caliente hasta que estén cocidas. Un momento antes le ponemos por encima queso para que se derrita. Nosotros las acompañamos con tomate y lechuga.