HAMBURGUESAS DE POLLO CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO

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

Creador: *Juan Neira Dura*

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 600 GR de CARNE DE POLLO PICADA
- 8 PIMIENTOS DEL PIQUILLO
- 1 MANOGO de ESPARRAGOS
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA

Preparación:

Paso 1

PICA CUATRO PIMIENTOS Y COLOCALOS EN UN BOL CON LA CARNE DE POLLO PICADA SALPIMIENTALO, MEZCLALO Y FORMA CUATRO HAMBURGUESAS

Paso 2

RETIRA LA PARTE DURA DEL TALLO DE LOS ESPARRAGOS TROCEALOS Y ESCALDALOS UNOS MINUTOS EN AGUA HIRVIENDO,

Paso 3

ASA LAS HAMBURGUESAS EN UNA PLANCHA CALIENTE UNTADA CON ACEITE SALTEA LOS ESPARRAGOS EN UNA SARTEN CON ACEITE

Paso 4

SIRVE LAS HANBURGUESAS CON LOS PIMIENTOS RESTANTES Y ACOMPAÑALAS DE LOS ESPARRAGOS SALTEADOS