

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Lorena Diaz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 GR de CARNE DE TERNERA PICADA
- 1 HUEVO
- 2 CUCHARADAS de PAN RALLADO
- 75 GR de MOZZARELLA
- 4 PEPINILLOS
- 8 ACEITUNAS NEGRAS DE ARAGON
- 8 REBANADA DE PAN DE MOLDE
- 1 ACEITE DE OLIVA
- 1 SAL
- 1 PIMIENTA
- 1 SALSA KETCHUT

Preparación:

Paso 1

MEZCLA LA CARNE PICADA CON EL HUEVO BATIDO Y EL PAN RALLADO SALPIMIENTA Y DALES FORMA DE HAMBURGUESAS CORTA LA MOZZARELLA Y LOS PEPINILLOS EN RODAJAS DESHUESA Y PICA LAS ACEITUNAS NEGRAS

Paso 2

CORTA EL PAN DE MOLDE CON UN CORTA PATATAS EN FORMA DE ESTRELLA HORNEA EN EL HORNO O LA TOSTADORA

Paso 3

CUECE LAS HAMBURGUESAS A LA PLANCHA O EN UNA SARTEN DISPON ENCIMA LAS RODAJAS DE MOZZARELLA Y ESPOLVREALAS CON EL PEPINILLO Y LAS ACEITUNAS PICADAS

Paso 4

PRESENTA LAS HAMBURGUESAS ENTRE REBANADAS EN FORMA DE ESTRELLA Y DECORALA CON EL KETCHUP