



## HAMBURGUESAS CASERAS

Los ingredientes para esta receta son:

- 700 gramos de carne molida
- 2 dientes de ajo
- 1 trozo de pimentón rojo o verde
- 1 atado pequeñito de perejil
- 2 cebollines, yo uso de la parte blanca de los cebollines y el resto lo guardo y después lo uso para hacer una sopa
- $\frac{3}{4}$  de taza de pan rallado
- y los aliños normales que son sal y pimienta, esto es muy a gusto personal, ustedes le ponen lo que tengan o les guste
- 1 huevo

La receta:

1.- Los vegetales deben picarlos en la 123, en esta maquinita que es muy buena y queda todo picadito. También pueden ser picados con un cuchillo

2.- Aliñamos la carne molida con la sal, le ponemos un poquito de pimienta, es  $\frac{1}{8}$  de cucharadita de pimienta. Bien mezclado

Quebramos un huevo, mezclamos muy bien la carne con los aliños

3.- Vamos a incorporar los vegetales bien picaditos. Bien mezclado todo.

Una vez que está bien mezclado, vamos a poner el pan rallado para formar las hamburguesas.

Todo bien mezclado

4.- Ahora vamos a poner  $\frac{3}{4}$  de taza de pan rallado, le vamos poniendo de a poco, para ver cuanto vamos a necesitar

Ya va tomando forma esta masa para formar las hamburguesas, quedan muy sabrosas



Ponemos otro poquito de pan rallado, más o menos una ½ taza, todavía nos queda un poco de pan

5.- Y ahora vamos a comenzar a formar las hamburguesas

Hacer unas bolitas de hamburguesas bien redonditas y luego las aplastan.

Bien aplastaditas

Las ponemos en un papel de mantequilla, le ponemos un poquito de pan rallado

Yo creo que de estos 700 gramos de carne nos van a salir unas 10 hamburguesas, el tamaño es cuestión de gustos, pueden ser bien grandes, pequeñas

Ya tengo listas las hamburguesas, están formadas. Me salieron 14 hamburguesas en 700 gramos de carne. Pueden salir menos o más depende del tamaño que ustedes las hagan

6.- Ahora vamos a freír las hamburguesas,

Se debe usar un sartén de teflón con muy poquito aceite. De teflón porque así no se pegan, quedan mucho mejores

Vamos a poner a freír las hamburguesas, bien aplastaditas. Mas que freír a cocinar, porque la gracia de hacerlas caseras es que no tengan mucha materia grasa

Ahora les vamos a dar vuelta, Se cocinan muy rápido

Mientras más aplastadas las ponemos se cocinan más rápido

Mas o menos la cantidad y tiempo de cocción depende de cómo están quedando doradas

Si quedan bien doraditas, por un lado, la damos vuelta por el otro y ya estarían listas

Eso serán unos 2 minutos por lado, más o menos, siempre es a gusto

Hay personas que le gusta la carne bien cocida, a otros término medio

Bien, ya están doraditas, las vamos sacando

7.- Están listas las hamburguesas. Salieron 14 hamburguesas en 700 gramos de carne

Esta porción puede ser para unas 4 a 6 personas, dependiendo de la cantidad que coman

El tamaño es pequeño así que pueden ser perfectamente de 2 a 3 por persona



Terminada la receta de hamburguesas caseras

