

Hamburguesas caseras



Ingredientes

- 400 g de carne picada (ternera, cerdo, pollo, cordero...)
- 1 huevo mediano
- 30 ml de leche = 2 cucharadas
- Unos trozos de pan del día anterior
- Ajo y perejil picados, sal, Pan rallado
- Queso en lonchas, 1 tomate y Lechuga
- Especias al gusto pimienta negra, nuez moscada...
- 4 bollos de pan para hamburguesas, pan de pita o también pan de leña o rústico.

Dedicación: 10 minutos

Cantidad : 4 - 6 hamburguesas



- 1** En un bol desmenuzamos el pan y lo ponemos en un bol con la leche, para que ablande. En otro bol grande ponemos un huevo que batimos un poco, añadimos la carne picada, el perejil y el ajo picados, sal y pimienta negra y mezclamos ligeramente para que se integren los ingredientes. Añadimos el pan escurrido y un par de cucharadas de pan rallado para que absorba el líquido sobrante, ayude a ligar los ingredientes, y removemos. Mezclamos los ingredientes y dejamos reposar unos minutos para que tome sabor. Aprovechamos para cortar el tomate en discos finos y colocar el queso y la lechuga de forma que sean fáciles de utilizar.
- 2** Preparación de la hamburguesa: Dividimos la mezcla en cuatro partes y con cada una hacemos una bola. Presionamos para que se compacte y aplastamos ligeramente para hacer la forma. Calentamos una sartén con una cucharada de aceite, con calor medio-alto y cuando esté bien caliente ponemos la bola de hamburguesa. Hacemos la forma aplastando la bola con una espátula, hasta conseguir el espesor deseado y dejamos que se cocine durante un minuto. Luego le damos la vuelta, dejando que se cocine otro minuto más. Les daremos las vueltas que sean necesarias hasta conseguir el punto de cocción que nos guste.
- 3** Montaje de la hamburguesa: Colocamos la carne sobre la base de pan, el queso para que se vaya fundiendo y ponemos la tapa de pan sobre la sartén unos segundos para que se caliente. Añadimos un disco de tomate y la lechuga y tapamos (también podemos cortar la parte superior del pan en dos y poner un huevo frito encima, con la clara bien cocinada y la yema jugosa). El acompañamiento clásico son unas patatas fritas y las salsas: ketchup, mayonesa, salsa de ajo, mostaza...