



HAMBURGUESAS CASERAS



INGREDIENTES:

- 500 g de carne picada
- 1 huevo
- 2 cucharadas de pan rallado
- 1 diente de ajo picado
- 1 cucharada de perejil picado
- Sal y pimienta a gusto
- 1 cucharada de aceite

Para servir (opcional):

- Pan para hamburguesa
- Queso en fetas
- Lechuga
- Tomate

PREPARACIÓN

- En un bowl, mezclar la carne picada, el huevo, el pan rallado, el ajo, el perejil, la sal y la pimienta.
- Formar 4 hamburguesas del mismo tamaño.
- Calentar la bifeira antiadherente a fuego medio-alto.
- Pincelar la superficie con una pequeña cantidad de aceite.
- Cocinar las hamburguesas 4 a 5 minutos por lado, hasta que estén doradas y con las marcas características de la bifeira.
- Si se desea, agregar una feta de queso durante el último minuto de cocción.
- Servir en pan de hamburguesa con los acompañamientos elegidos.