

Hamburguesa Lindström

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Papas: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Carne picada cerdo: 200 grs

Mantequilla: c/n

Rodajas de remolacha: 5 Unidades

Sal y Pimienta: c/n

Huevo: 1 Unidad

Alcaparras: 2 cdas

Carne picada ternera: 200 grs

Mostaza de Dijon: 1 cda

Salsa HP: 1 cda

Salsa

Cebolla: 1 Unidad

Harina: 1 cda

Mantequilla: c/n

Preparación de la Receta

- Mezclar la carne picada, el *huevo*, la *cebolla*, la *remolacha*, las *alcaparras*, la *mostaza*, sal y pimienta.
- Formar las hamburguesas y freír en una sartén con *mantequilla*.

Salsa

- Poner un poco de *mantequilla* en la sartén y añadir la cuchara de *harina* y 200 cc de agua.
- *Hervir* y *aderezar* con sal pimienta.
- Se sirve con la salsa, *cebolla* frita, con pepino en *vinagre* y con *papa* hervida o salteada.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/biff-a-la-lindstrom-hamburguesa-lindstrom>