elGourmet

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