# Hamburguesas fáciles



Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Guarnición

**Lechuga**: Cantidad necesaria
**Tomate**: 1 Unidad
**Zucchini**: 2 Unidades
**Pimientos en lata**: 2 Unidades

### Hamburguesas

**Sal**: A gusto
**Cebolla**: 1 Unidad
**Aceite De Oliva**: Cantidad necesaria
**Ajo**: 1 Diente
**Carne picada magra**: 1/2 k
**Trigo burgol remojado**: 150 g

### Mayonesa saborizada

**Ajo picado**: 1/2 cdita.
**Sal y Pimienta**: A gusto
**Eneldo**: 1 cda.
**Mayonesa**: 200 g

### Pan de pizza

**Sal**: 1 cdita.
**Sal gruesa**: A gusto
**Agua**: Cantidad necesaria
**Levadura fresca**: 30 grs.
**Harina**: 700 grs.
**Aceite De Oliva**: 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Hamburguesas

- Pele y ralle la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo*.
- En un bowl mezcle, la carne, el trigo, sal, el *ajo* picado, la *cebolla* rallada y trabaje con las manos hasta lograr una pasta lisa.
- Arme esferas y aplaste con las manos.
- En una *plancha* o grill bien caliente con aceite de oliva cocine las hamburguesas de ambos lados.

## Pan de pizza

- En un bowl coloque la *harina* tamizada, en el centro, coloque la *levadura* y el aceite.
- Agregue la sal por fuera e Incorpore el agua poco a poco ( aproximadamente 300 cc) hasta lograr una masa lisa.
- Amase unos minutos, deje reposar tapada con papel film hasta que duplique su volumen
- Estire con palote y extienda, en una placa para horno, previamente aceitada con ayuda de los dedos, deje un espesor de aproximadamente 0, 5 cm de ancho
- Tape con un lienzo y deje levar en un lugar tibio hasta duplicar el volumen.
- Realice huecos con los dedos sobre la masa y añada sal gruesa y aceite de oliva.
- Lleve al horno precalentado a 200º C, por 15 a 20 minutos aproximadamente.

## Guarnición

- Corte los zucchinis en rodajas finas
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte los tomates en rodajas finas.
- Limpie la *lechuga* y reserve.
- En una sartén con aceite de oliva saltee el *zucchini* con el *ajo*.

## Mayonesa saborizada

- Pique el *eneldo*.
- En un bowl mezcle la *mayonesa* con *ajo* picado, sal, pimienta y *eneldo*.

## Presentación

- Una vez frío corte el pan en rectángulos y abra al medio
- Unte con la *mayonesa* saborizada y arme las hamburguesas combinando zucchinis grillados, rodajas de *tomate*, hojas de *lechuga*, pimientos, etc.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-2**