

Hamburguesas de Camello del Atlas



Ingredientes

Aceite De Oliva: A gusto

Ajo: 2 Dientes

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Pimienta: Pizca

Pan de hamburguesa: Cantidad necesaria

Carne de camello: 1 kg

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Pimentón: 1 cda

Ras el hanout: 1 cda

Para la salsa

Canela: 1 cda.

Aceite de oliva virgen: A gusto

Jugo de Limón: 1 Chorrito

Pimienta: Una pizca

Pimentón: 1 cda

Tomate picado: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Miel: 1 Chorrito

Cebolla Morada: 1/2 Unidad

Ras el hanout: 1 cda

Preparación de la Receta

Para la salsa

- Picar la *cebolla* morada, los ajos y el *tomate*.
- En una olla con aceite, colocar los dientes de *ajo*, el *tomate*, el *pimentón* y la mitad de la *cebolla* picada.
- Verter un chorrito de *jugo de limón*, la canela, la miel, la pimienta y Ras El Hanout
- Remover bien, reduciendo poco a poco la salsa.
- Hacer carne picada con la carne de camello y luego incorporarle la *cebolla* morada restante, los dientes de *ajo* picados, el *pimentón*, la pimienta y Ras El Hanout.
- Mezclar con las manos y darle forma de hamburguesas.
- En una sartén con aceite muy caliente, colocar las hamburguesas y darles vuelta y vuelta.

- Una vez que la salsa se haya reducido y que las hamburguesas estén listas, servir con el pan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-de-camello-del-atlas>