Hamburguesas de carne



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Carne vacuna picada: 400 g
Carne De Cerdo Picada: 200 g
Miga de pan inglés: 3 cdas
Panceta ahumada en fetas: 100 g
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria

Para el armado

Lechuga:
Fetas de queso:
Tomate:
Mayonesa: A gusto
Pan de hamburguesa: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- En un tazón, mezclar la carne vacuna con la carne de *cerdo*, el *huevo*, la miga de pan y la *panceta* ahumada
- *Condimentar* con sal y pimienta a gusto.
- Sobre una placa, y con la ayuda de un aro, volcar porciones de la preparación dándoles forma a las hamburguesas.
- Llevar las hamburguesas al kamado y grillarlas por ambos lados hasta el punto de cocción deseado.
- Agregar en los últimos minutos de cocción una feta de queso sobre cada hamburguesa y servir con pan de hamburguesas, *mayonesa*, rodajas de *tomate* y hojas de *lechuga*.

- Cuánto más desgrasada sea la carne, mejor será el resultado
- Utiliza carne magra para evitar que las hamburguesas se achiquen al cocinarlas y no queden estelas de grasa al servir
- Una vez que tus hamburguesas tengan la forma deseada, lo mejor es que las cubras con película de PVC y las dejes reposar en la heladera durante algunas horas

- Así, el sabor de todos los ingredientes se potenciarán y queden más sabrosas.

Para acompañar las hamburguesas y convertirlas en un platillo perfecto

- Sírvelas con patatas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-de-carne