

# 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>