Hamburguesas de Cerdo

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Limon: 1 Unidad
Carne de cerdo: 500 grs
Chorizo de cerdo: 3 Unidades
Ajo en polvo: 1 cda
Carne vacuna: 500 grs.
Sal y Pimienta: c/n

Acompañamiento

Brotes: c/n
Panes de hamburguesa: 6 Unidades
Mostaza en grano: c/n
Provoletas: 6 Unidades

Preparación de la Receta

- Mezclar la carne de **cerdo**, el relleno de chorizo y la carne vacuna.
- *Condimentar* con sal, *ajo* en polvo, pimienta y ralladura de *limón*.
- Armar las hamburguesas y llevarlas al frio por unos 30 minutos.
- Grillar las hamburguesas en una *plancha* con aceite de oliva.
- En otra *plancha* cocinar las provoletas hasta *dorar* y fundir el interior del queso.

Para armar las hamburguesas condimentar los panes con mostaza

a&ntilde

- Adir la carne, por encima las provoletas, *chutney* de manzanas y brotes.

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