

# Hamburguesas de cordero

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Sal Marina:** Cantidad necesaria

**Brotes de Berro:**

**Curry:** 1/2 cda

**Mayonesa:** 1 cda

**Cebolla Morada:** 1 Unidad

**Pan sin corteza:**

**Queso feta:** Cantidad necesaria

**Tomates cherry confitados:** 1 Taza

**Yogur:** 2 cdas.

**Aceitunas negras:** 4 Unidades

**Cilantro fresco:** 1 cda

**Carne de cordero picada:** 500 g

**Mostaza a la antigua:** Cantidad necesaria

**Pan hamburguesa:**

**Pimienta cayena:** Cantidad necesaria

**Queso Parmesano:** 50 g

**Leche:** 1 Vaso

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### cortamos la cebolla en brunoise y salteamos en una sartén

- N con aceite de oliva.
- Desmenuzamos el pan en un bowl junto con la leche.
- En un bowl, colocamos la carne picada de **cordero**, agregamos la *cebolla*, el queso parmesano, la *mostaza*, sal marina, pimienta de *cayena*, el pan desmenuzado, *cilantro* fresco picado y aceitunas negras picadas.
- Armamos las burgers y llevamos al frío.
- En una sartén, sellamos las burgers y las terminamos de cocinar en un horno bien fuerte con queso feta por arriba hasta que se derrita.
- Mezclamos *yogur* y *curry*
- Armamos las burgers con el pan, el aderezo, los brotes y tomates los tomates cherry confitados.
- Servimos

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-de-cordero-2>