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 sart&eacute

- 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 burguers 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