Hamburguesas de cordero con cebollas caramelizadas y salsa verde

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Extras

Panes tipo rosetas:

Para la salsa Verde

Mostaza de Dijon: 1 cda.
Perejil picado: 1 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Vinagre de vino: 4 cdas.
Migas de pan: 1 Taza
Yemas de huevo duro: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 1 Taza

Para las cebollas caramelizadas

Azucar: 50 grs.
Cebollas: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Para las hamburguesas

Perejil picado: 100 g
Comino molido: A gusto
Ajo picado: 1 Diente
Coriandro molido: Cantidad necesaria
Cebolla morada picada: 1 Unidad
Carne de cordero molida: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Menta picada: 50 g

Preparación de la Receta

Para las hamburguesas

- Tueste en una sartén el coriandro y el *comino* y muélalos
- Combine la carne de **cordero** picada con el resto de los ingredientes y trabaje con la mano un poco la preparación para que se amalgame bien.
- Rectifique la sal y la pimienta y arme las hamburguesas del tamaño deseado.

Para la salsa

- Procese todos los ingredientes y reserve.

Para las cebollas caramelizadas

- Corte las cebollas en pluma y cocine en sartén a fuego fuerte con aceite de oliva hasta que estén doradas.
- Agregue el azúcar a último momento para que se terminen de caramelizar.
- Condimente con sal y pimienta.

Armado del plato

- Cocine las hamburguesas y arme los sándwiches con las cebollas caramelizadas y la salsa verde.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-de-cordero-con-cebollas-caramelizadas-y-salsa-verde