

Hamburguesas de carne y pollo

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Para las hamburguesas de carne

Puerro: 1 Unidad

Semillas de cilantro: 1 cdas.

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Cebollas: 4 y 1/2 Unidades

Carne picada: 1/2 k

Laurel: 1 Hoja

Vinagre de Arroz: 1/2

Chorizo: 125 grs.

Para las hamburguesas de pollo

Cebolla: 1/2 Unidad

Romero: 1 Rama

Zanahoria: 1 Unidad

Pechugas de pollo: 2 Unidades

Ajo: 1 Diente

Morrón Rojo: 1/2 Unidad

Tomillo: 1 Rama

Tomates asados

Tomate perita: 2 Unidad

Aceite De Oliva:

Tomillo: 1 Rama

Ajo: 2 Dientes

Preparación de la Receta

Para las hamburguesas de carne

- Sudar en una sartén con aceite 1/2 cebolla, el puerro, el morrón y el ajo en brunoise

- Salpimentar.
- En un bowl mezclar la carne con el chorizo, sal y pimienta.
- Agregar el sofrito a la carne y amasar.
- Armar las hamburguesas y cocinar de ambos lados en una grilla.

- Para las cebollas caramelizadas

- Rehogar las 4 cebollas cortadas en juliana en una sartén con aceite de oliva, agregar el *tomillo*, el *laurel* y las semillas de *cilantro*.
- Salpimentar y añadir el *vinagre* de arroz.
- Cocinar por 10 minutos mas hasta que estén tiernas.

Para las hamburguesas de pollo

- Moler en una procesadora las pechugas.
- Mezclar en un bowl la *zanahoria* , el morón rojo, la *cebolla*, y el *ajo* todo cortado en *brunoise*.
- Agregar *tomillo* y *romero*.
- Salpimentar.
- Cocinar en una grilla con aceite
- Tomates asados
- Cortar los tomates perita en cuartos, retirarles las semillas, colocarlos en una placa para horno con el *ajo* machacado, el *tomillo* y aceite de oliva.
- Cocinarlos en horno a 220°

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas>