



Hamburguesas

Ingredientes para 3 personas:

350 gr. de carne picada (ternera, vaca, cerdo o mezcladas)

2 rebanadas de pan de molde

1/2 vaso de leche

2 cucharadas de ketchup

sal y pimienta

unas lonchas de bacon cortado muy fino

Corta el pan en trocitos, remoja con la leche y el ketchup.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

Cuando esté blando, mezcla bien, añade la carne, sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Forma las hamburguesas, forra con una loncha de bacon y ponlas en una sartén antiadherente a fuego medio. Cuando estén doradas de un lado, dales la vuelta y deja que se doren del otro.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Sirve acompañadas de lo que te guste. Yo las he puesto con ensalada de zanahoria al curry, cebolla confitada y patatas nuevas asadas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>
