



Hamburguesas con cecina

- La cecina tiene la ventaja de darle a la carne un toque de ahumado que recuerda a la barbacoa.
- La cebolla le aporta jugosidad. Si la carne es muy buena y te gusta poco hecha no le hace falta, pero si la carne no es la mejor o te gusta muy hecha con la cebolla conseguirás que no quede seca.

Ingredientes para 3 personas:

500 gr. de carne de ternera picada

1 huevo

sal y pimienta negra

50 gr. de cecina

100 gr. de cebolla picada

Pon la cebolla con un poco de aceite a fuego suave y espera a que esté muy blanda sin tomar color.

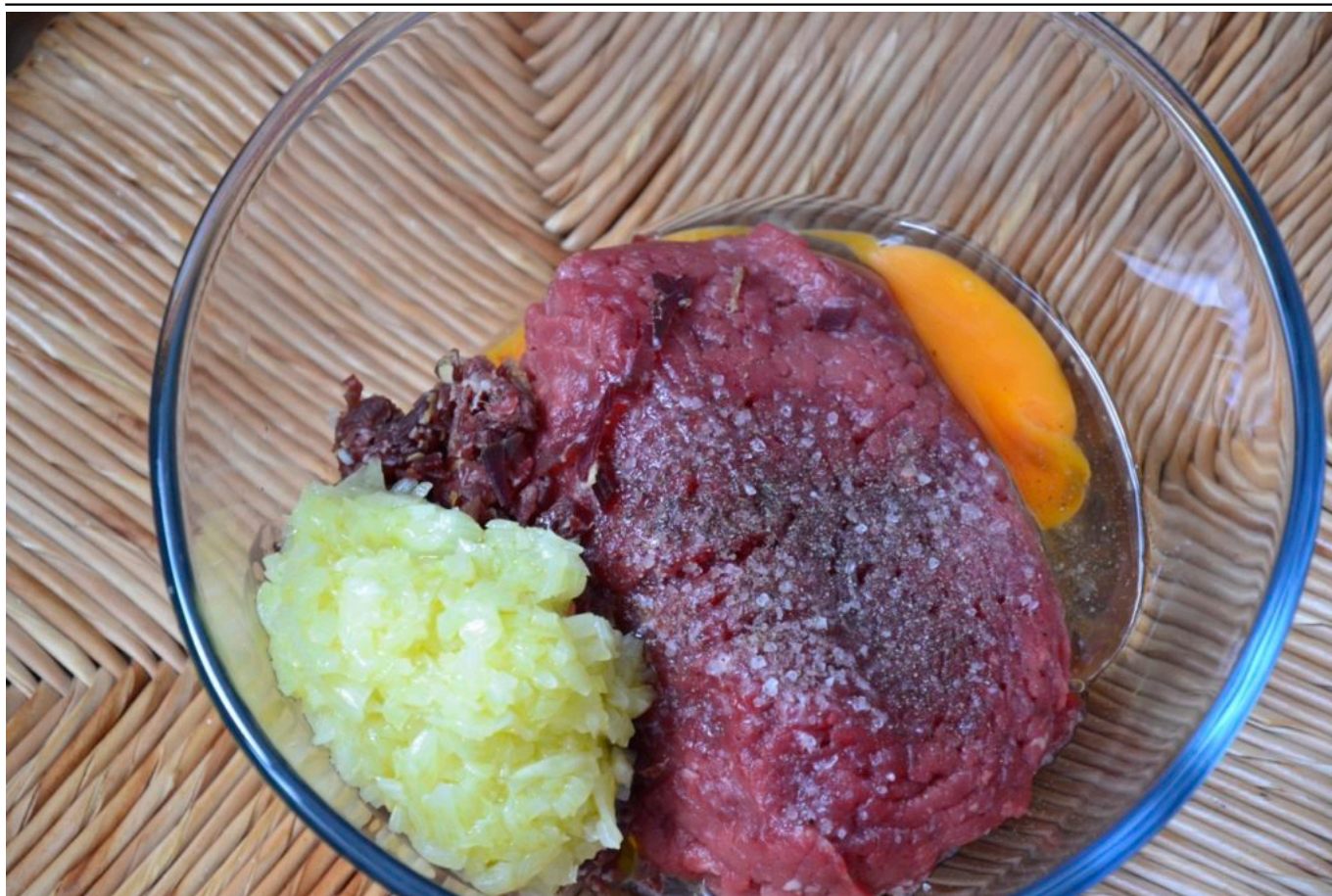
Coloca en un bol con la carne fría, el huevo, la cecina picada, sal y pimienta.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Mezcla muy bien con una cuchara.



Paloma de la Rica

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



Dales forma a las hamburguesas. Si quieres que te queden todas iguales utiliza un aro para darles la forma.



Paloma de la Rica

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



Calienta una sartén a fuego medio-alto. Pon un poco de aceite.



Paloma de la Rica

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



Coloca las hamburguesas en la sartén y no las toques.



Paloma de la Rica

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



Cuando empiezan a dorarse y se despegan sin problema con una espátula, dales la vuelta.



Paloma de la Rica

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



Dependerá de como te gusten de hechas el que las dejes más o menos tiempo.



Paloma de la Rica

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



Si quieres, una vez retirada la carne de la sartén, añade al fondo un poco de vino o licor para recoger bien todos los jugos.



Paloma de la Rica

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



Hamburguesa con cecina