

Receta de Hamburguesas a la Pimienta Verde

11 Sep 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo esta receta de **Hamburguesas a la Pimienta Verde** que espero que os guste y las preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- Carne picada de ternera y cerdo (200 grs de cada una)
- Sal
- Ajo picado
- Aceite de oliva
- Pimienta verde, una cucharada soper
- Nata de Cocinar (un brik de 200 ml)
- Vino blanco
- Brandy
- Pastilla de caldo (una)

Modo de Preparación

1. Poner los dos tipos de carne en un bol
2. Añadir un poco de sal, ajo granulado y dos cucharadas soperas de aceite de oliva
3. Mezclar todo muy bien hasta que se integren todos los ingredientes
4. Formar las hamburguesas a nuestro gusto y reservar
5. Poner un poquito de aceite en una sartén amplia
6. Cuando esté bien caliente, marcar las hamburguesas por ambos lados y reservarlas
7. En el jugo que quede en la sartén añadir un chorro de brandy y dejar evaporar el alcohol
8. Verter un chorrito de vino blanco y hacer la misma operación
9. Remover bien y poner una cucharada soper de pimienta verde, el contenido del bote de nata y la pastilla de caldo desmenuzada
10. Bajar el fuego y meter las hamburguesas
11. Dejar unos minutos por ambas caras, moviendo la sartén y reduciendo un poco la salsa.
12. Servimos enseguida y...buen provecho!!!