

Receta de Hamburguesa Casera Estilo Andaluz

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo esta receta de Hamburguesa Casera a la Andaluza, que resulta muy rica y como la preparamos en casa, es mucho más sana y nutritiva.

Ingredientes

- Carne picada de ternera (500gr. o más según comensales)
- Pan de hamburguesas
- Jamón en taquitos (unos 60gr.)
- Cebolla rallada (una pequeña)
- Aceitunas sin hueso (unas 20)
- Harina
- Aceite de oliva
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Sazonar la carne con sal y pimienta
2. Añadir a la carne, la cebolla bien picadita, los taquitos de jamón y las aceitunas en trocitos
3. Formar las hamburguesas y pasarlas por harina y a continuación freírlas en aceite de oliva
4. Colocarlas a vuestro gusto en el pan con lechuga, tomate, queso, huevo frito y ketchup o mostaza
5. También podéis ponerle un trocito de queso blanco y encima unos pimientos asados y servir acompañada de patatas fritas
6. Estas hamburguesas se distinguen por el agradable sabor que dejan las aceitunas al mezclarlas con la carne picada