



MINI HAMBURGUESAS CON AMARANTO EN FORMA DE RANAS

Ingredientes:

- 300 g de carne molida de res
- 1 pieza de huevo
- ¼ pieza de zanahoria rallada
- ¼ pieza chica de calabacita italiana rallada
- 1 rebanadas de tocino de pavo cortado en cuadros pequeños
- 50 g de queso manchego cortado en cubos pequeños
- ½ taza de amaranto
- 8 mini bollos con ajonjolí
- 8 rebanadas de queso amarillo
- 4 hojas de lechuga italiana, lavadas y desinfectadas
- 2 piezas de jitomate cortadas en rodajas
- ½ pieza de cebolla cortada en aros
- Aceitunas negras para decorar

Procedimiento:

1. Coloca en un tazón la carne molida, el huevo, la zanahoria, la calabacita, el tocino de pavo, el queso, el amaranto sal y pimienta. Incorpora perfectamente.
2. Con ayuda de tus manos forma 4 bolas del mismo tamaño y posteriormente dales forma de hamburguesa. A continuación, colócalas sobre una sartén previamente caliente y cocínalas durante 10 minutos o hasta que la carne este lista. Reserva.
3. Corta los bollos por la mitad y coloca sobre cada uno de ellos una cama de lechuga seguidas del queso, las rodajas de jitomate, la carne y los aros de cebolla. Tápalas.
4. Forma los ojos cortando las aceitunas negras por la mitad y la lengua con una tira de tocino dorada.
5. Sirve y presenta.

Tiempo de preparación:

20 Minutos

Grado de dificultad:

Facil

Porciones:

8

