

HAMBURGUESAS DE CARNE SIN PAN

Ingredientes:

- 1 kg de carne molida de res
- ½ cebolla, picada finamente
- 1 taza de cilantro, picado finamente (100 gr)
- ½ taza de salsa inglesa (125 ml)
- 2 huevos
- ¼ taza de pan molido (50 gr)
- Sal y pimienta, al gusto
- 10 rebanadas de queso manchego
- 1 tallo de poro, picado finamente
- Aceite, cantidad necesaria

Procedimiento:

1. En un tazón mezcla la carne con la cebolla, el cilantro, la salsa inglesa, los huevos, el pan molido y sazona al gusto. Toma porciones de carne y forma bolitas, después presiónalas para formar las hamburguesas.
2. En un sartén, asa las hamburguesas por ambos lados, agrega la rebanada de queso manchego y cocina hasta que se gratine. Reserva.
3. Fríe el poro ligeramente, hasta que esté dorado. Sirve las hamburguesas colocando un poco de poro frito encima. Ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

12 porciones