



Hamburguesa casera

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 15 minutos

Tiempo total: 30 minutos

Porciones: 8 hamburguesas

Estas hamburguesas son sencillas, sin ingredientes exóticos ni procesos complicados. El chiste es usar una carne de muy buena calidad, como por ejemplo pulpa negra o london broil, también sirloin molido funciona muy bien.

Desde niña estas hamburguesas son las que he comido en mi casa, las que mi mamá nos hacía. Les recomiendo que prueben la receta aún sin los adicionales que les propongo, para que vean que bien condimentada la carne sabe muy buena.

Hacerlas simples permite a su vez, que le podamos poner los toppings que queramos sin que los sabores compitan tanto. Se me ocurre cebollas caramelizadas, champiñones, tocino, chorizo español, acelgas con algún queso fuerte, alguna mayonesa de chipotle, chicharrón de chiles, etc. Como la carne solo queda sazonada, se convierte como un lienzo en blanco para los paladares aventureros, o se puede comer así solo con las verduras y sabe deliciosa.

Ingredientes:

- 1 Kilo de carne de res molida.
- 2 Cucharadas de mostaza.
- 1 Cucharada de salsa Catsup.
- 1 Huevo grande o 2 chicos.
- Sal y Pimienta (al gusto).

OPCIONALES:

- $\frac{1}{4}$ Cebolla rallada.
- Salsa Maggi (al gusto).
- Salsa Inglesa (al gusto).

Procedimiento:

Revolver todos los ingredientes en una vasija honda. Cuando se haya rectificado el sabor a que quede al gusto, se pesan porciones de 120 g. de carne.

Se hacen bolitas y se torean para extenderlas en forma de hamburguesa. En este momento es bueno adelantar y embarrar los panes con mostaza y mayonesa, o bien se pueden dejar solos y que cada quien los embarre del aderezo preferido.

Es importante que la carne quede fuera de la circunferencia del pan que se va a usar ya que encoge al cocerse.



Hamburguesa casera

Calentar un comal o plancha y poner un poco de aceite en aerosol.

Poner la carne y cuando se vea que el juguito empieza a salir, dejar un momentito más y voltear. En ese momento se pone el queso y se tapa con la parte de abajo del pan, mientras se da tiempo a que se cueza el otro lado.

Cuando ya está, se gira para ponerla con el pan de abajo contra el comal, se tapa con la otra mitad del pan y se voltea para que se caliente ahora un poco esta parte del pan.

Se sirve para que cada quien le ponga las verduras al gusto (lechuga, cebolla, tomate, aguacate, etc.).

¡BUEN PROVECHO!

