



# HAMBURGUESA GOURMET CASERA

## INGREDIENTES

### Para la hamburguesa:

500 gr. de carne picada mixta Boket  
de ternera y cerdo  
1 huevo  
Pan rallado  
Ajo en polvo  
Sal y pimienta al gusto

Si algo tenemos muy claro es que cada cuál tiene su propia idea de la hamburguesa perfecta. Muy o poco hecha, de ternera, buey... con o sin queso, ensalada, ketchup *blablabla*...  
Y es que, ya lo dice el refrán... ¡Para gustos, colores!

Sin embargo, si hay algo esencial es la utilización de productos de alta calidad, una hamburguesa elaborada con piezas nobles, no con recortes de carne.

1. Picamos una cebolla. Después mezclamos la carne picada con el huevo, la cebolla ya picada, el panecillo y el ajo en polvo. La metemos a la nevera unos minutos.
2. Pasado unos minutos la sacamos, mezclamos todo bien, hacemos bolitas con las manos y las aplastamos ligeramente.
3. Ponemos aceite en una sartén y freímos las hamburguesas. ¡Sobretudo no le des más de una vuelta! Una vez doradas al gusto las retiramos sobre papel absorbente para quitar el aceite sobrante.
4. Los complementos ya dependerán totalmente de tu imaginación y de lo que tengas en la nevera. Como por ejemplo, unas hojas de espinacas, unas lonchas de tomate, queso, cebolla, hasta un huevo frito.

**Nosotros hemos tirado por la hamburguesa clásica, pero también se puede añadir cualquier ingrediente imaginable: desde guacamole hasta foie, mmmmh, lonchas de bacón o verduras a la plancha.**

**Acompáñala con tu salsa favorita o no....  
¡y a disfrutar!**