

Hamburguesa de ternera

Ingredientes:

- ✓ 500 carne picada de ternera
- ✓ 1 huevo
- ✓ 50 gr pan seco mojado en un poco de leche
- ✓ Sal y pimienta

Elaboración:

- Poner carne en un bowl, añadir el huevo, pan y sal y pimienta. Mezclar bien.
- Meter en el frigorífico para que la mezcla coja algo de consistencia.
- Dar forma redonda y plana. La carne encoje al cocinar por lo que queremos estirar la hamburguesa lo más posible de modo que se haga bien por dentro y tenga un tamaño correspondiente con el bollo de hamburguesa.
- Calentar una sartén-plancha con un poco de aceite.
- Poner la hamburguesa en la sartén y dejar que se dore unos minutos. Dar la vuelta.
- Servir a gusto.

Pan de pita relleno

1 mini pizza Berezitu o 1 pan de pita sin gluten

Sugerencia en frío

- ✓ Lechuga
- ✓ Tomate
- ✓ Cebolleta
- ✓ Jamón o pavo
- ✓ Mayonesa

Elaboración:

Abrir la mini pizza, poner mayonesa dentro, añadir lechuga, tomate, cebolleta, jamón.