

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.

Sugerencia en caliente

- ✓ Queso
- ✓ Jamón
- ✓ Salchichas
- ✓ Pavo

Elaboración:

Encender horno y precalentar a 150°

Abrir la mini pizza, poner el queso dentro y la carne-embutido que deseamos.

Poner mini pizza en bandeja y meter en horno 10-15°.

Crep de chocolate

Ingredientes:

- ✓ 125 g de harina
 - ✓ 2 huevos
 - ✓ 1/4 de litro de leche
 - ✓ 50 g de mantequilla + 1 cucharadita de mantequilla para untar la sartén
 - ✓ 5 g de azúcar
 - ✓ 1 pizca de sal
- Para la salsa:
- ✓ 75 g de chocolate de cobertura
 - ✓ 100 ml de leche

Elaboración:

- Derretir mantequilla en microondas durante 30-40 segundos.
- Colocar leche, mantequilla y huevos en un bowl.
- Preparar harina, azúcar y sal, pesando, tamizando y colocando en otro bowl.
- Untar, con pincel o papel de cocina, el fondo de una sartén antiadherente con una cucharadita de mantequilla y calentar a fuego medio.
- Verter 1/2 cazo de la masa, esparcir bien, y cuando empiece a cuajarse, dale la vuelta.
- Cocinar brevemente y retirar a un plato.
- Repetir la operación hasta terminar toda la masa.
- Preparar el chocolate: poner el chocolate y la leche en un cazo y fundir a fuego suave o hacerlo en el microondas durante 1 minuto.
- Servir las creps y acompañar con la salsa de chocolate.