

RECETA HAMBURGUESA BIG MAC CASERA

INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- * Cebolla picada
- * 1/4 de cucharadita de pimienta molida
- * Una pizca de sal
- * 350 gramos de carne picada de ternera
- * 1 cucharadita de vinagre blanco
- * 1 cucharadita de pimentón dulce o paprika
- * Patatas para acompañar
- * Un poco de lechuga
- * 1 cucharada de mostaza
- * 1 cucharadita de ajo en polvo
- * 1 cucharadita de cebolla en polvo
- * 4 cucharadas de mayonesa
- * 1 pepinillo mediano triturado y 1 en rodajas
- * 4 panes para hamburguesa
- * 2 lonchas de queso cheddar



RECETA

Primero hacemos la salsa, en un recipiente ponemos la mayonesa, la mostaza, el vinagre, una pizca de sal, el pimentón dulce, el ajo en polvo, la cebolla en polvo y el pepinillo triturado.

Lo mezclamos todo bien y la metemos en el frigorífico.

Para cada big mac necesitamos dos partes de abajo de pan de hamburguesa y una parte de arriba.

Tostamos un poco el pan de hamburguesa para que quede crujiente.

En otro recipiente ponemos la carne picada, la pimienta molida y media cucharadita de sal y mezclamos todo bien, cuando este mezclado amasamos un poco con las manos.

Repartimos la carne en 4 partes iguales y le damos forma sobre un papel para hornear con un poco de aceite, con un molde redondo o simplemente con un vaso.

En una sartén ponemos un poco de aceite a fuego medio-alto.

Cuando este caliente añadimos las hamburguesas y cuando estén doradas por ambos lados las dejamos unos minutos a fuego lento para que se hagan por dentro.

Cuando estén hechas las sacamos y montamos la hamburguesa.

Sobre la base de pan ponemos un poco de salsa, después un poco de cebolla picada, lechuga cortada en juliana, una loncha de queso cheddar y una de las hamburguesas.

Ponemos la otra parte de abajo del pan y volvemos echar salsa, cebolla y lechuga, ahora añadimos pepinillo en rodajas y la otra hamburguesa, ponemos la parte de arriba del pan y listo!

