

HAAMBURGUESAS CASERAS



Preparación

En un bol grande poner la carne picada de ternera y las yemas de huevo ligeramente batidas y remover.

Salpimentar y añadir la picada de ajo y perejil.

Remover con las manos hasta que esté todo bien integrado.

Hacer bolas de 100 gr aprox, saldrán 10.

Para darles forma, pongo las bolas de carne entre 2 papeles de horno y las aplasto hasta que tienen la grosor deseada.

Si las voy a preparar enseguida, quito el papel y las pongo en una sartén caliente con un pelín de aceite hasta que estén hechas. A mi me gustan doradas por fuera crudas y caliente por el centro pero siempre a vuestro gusto.

Si las voy a congelar las dejo entre los papeles, las envuelvo en papel film y al congelador.

INGREDIENTES

1 KG DE CARNE
PICADA DE TERNERA
2 YEMAS DE HUEVO
BATIDAS
SAL
PIMIENTA
PICADA DE AJO Y
PEREJIL (OPCIONAL)