

Libreta: Carnes
Creado: 24/03/2018 22:23
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/hamburguesas-rellenas-de-queso.html>

Hamburguesas rellenas de queso

INGREDIENTES

- 300 gramos de carne picada
- 100 gramos de queso al gusto (blando, para que se derrita)
- 1/2 cebolla muy picada
- 1/2 guindilla muy picada
- 2 aceitunas negras sin hueso y picadas
- perejil, y romero muy picado
- 1/2 cucharada de mostaza fuerte
- sal y pimienta
- una pizca de pimentón

Para la salsa

- 1 yogur natural
- 1 cucharada de granos de mostaza
- 1/2 guindilla picadita
- 1 pepinillo en vinagre muy picado
- sal al gusto

PREPARACIÓN

Mezclar en un bol grande la carne con la cebolla, las aceitunas y la mostaza. Amasar hasta obtener una masa homogénea. Salpimentar.

Cortar el queso feta en seis trozos iguales. Formar seis hamburguesas y meter en el centro de cada una un trozo de queso.

Poner las hamburguesas al grill, seis minutos de cada lado. También las puede pasar por pan rallado y freír en una sartén.

Mezclar todos los ingredientes de la salsa y servir las hamburguesas acompañadas de la salsa.