



Hamburguesa de cerdo al estilo griego

con mayonesa de queso griego y ensalada fresca

Familia Rápido

8



Carne de cerdo picada



Panecillos de brioche



Tomate



Mayonesa



Queso griego



Rúcula

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, orégano, vinagre de vino tinto.

Cocinando: 20 mins
Listo en: 25 mins



La noble hamburguesa, tan deliciosa y sencilla de preparar, se puede reinventar una y otra vez para crear un abanico de posibilidades para tu cena. En esta ocasión, te proponemos que pruebes esta hamburguesa con toques griegos tanto en la salsa como en la ensalada de guarnición.

Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

Utensilios necesarios:

Bol, bol mediano, sartén mediana, ensaladera, tostadora, varillas.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Panecillos de brioche* 7)	2 unidades	4 unidades
Tomate	1 unidad	2 unidades
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre de vino tinto	1 cucharada	2 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

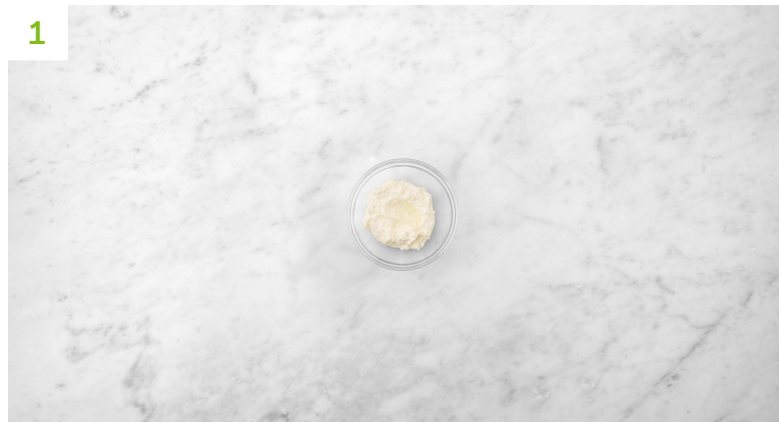
	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	358 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3358/803	939/224
Grasas (g)	66,1	18,5
de las cuales saturadas (g)	22,3	6,2
Carbohidratos (g)	38,2	10,7
de los cuales azúcares (g)	7,2	2,0
Proteínas (g)	37,2	10,4
Sal (g)	2,6	0,7

Allergens

7) Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En un bol, agrega la **mayonesa** y la mitad del **queso griego**. Agrega **pimienta** al gusto y mezcla con unas varillas, hasta que quede una **salsa** lisa y homogénea. En un bol mediano, agrega la **carne picada de cerdo** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Salpimienta** y mezcla bien.



Prepara la ensalada

Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. En una ensaladera, agrega el **tomate**, el **queso griego** restante desmenuzado y la **rúcula**. Adereza con un chorrito de **aceite**, el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), **sal** y **pimienta** al gusto y remueve bien. Abre el **pan de brioche** y tuéstalo en la tostadora hasta que esté ligeramente dorado.

CONSEJO: Si no tienes tostadora, puedes utilizar el horno para tostar el pan.



Cocina las hamburguesas

Con las manos, forma una **hamburguesa** de 1-2 cm de grosor por persona. Calienta una sartén a fuego medio, luego, agrega un chorrito de **aceite**. Añade las **hamburguesas** y cocina 2-3 min por lado o hasta que estén doradas por fuera y bien hechas por dentro.

RECUERDA: Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Emplata y disfruta

En la base del **pan de brioche**, unta la **mayonesa de queso griego**. Luego, añade las **hamburguesas** y cubre con **ensalada** al gusto. Sirve las **hamburguesas** en platos y acompaña con la **ensalada** restante.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

