Hamburguesas



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
120 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

Para los bollos:

325 g de harina

155 ml de leche tibia

5 g de levadura en polvo

Un Huevo San Juan

10 g de azúcar

5 g de sal

15 ml de aceite vegetal

Ajonjolí cantidad suficiente para espolvorear

Huevo San Juan cantidad suficiente para barnizar

Para el interior:

150 g de carne molida de res

100 g de carne molida de cerdo

¼ de taza de avena molida

⅛ de cebolla picada

Cantidad necesaria de:

Sal

Pimienta

Perejil

Láminas de queso

Rodajas de jitomate

Lechuga

Crema

Mostaza

Mayonesa

Catsup

Preparación

Para los bollos:

NOTA: Puedes comprar los bollos ya hechos y omitir los siguientes pasos.

1. Incorpora la harina, sal y azúcar, puedes hacerlo a mano en un bowl o usar una batidora con un aspa de gancho.

2. Añade la levadura y poco a poco incorpora la leche tibia, agrega el Huevo San Juan y continúa revolviendo, por último añade el aceite y sigue mezclando hasta que la masa ya no se pegue en el bowl.

3. Tapa el bowl con un paño húmedo y deja reposar la masa por 30 minutos, deberá doblar su tamaño inicial.

4. Divide la masa en porciones de acuerdo a la cantidad de bollitos que quieres cocinar y déjalos reposar por 30 minutos más, cada porción volverá a doblar su tamaño.

5. Colócalos en una charola previamente engrasada, barniza cada bollo y espolvoréale ajonjolí al gusto.

6. Hornéalos a 180 ºC por 15 minutos o hasta que estén cocidos.

7. Reserva.

Para el interior:

1. En un bowl mezcla la carne molida, con el huevo, la avena, la cebolla, el perejil, la sal, la pimienta y los condimentos que desees añadir.

2. Forma las bolitas que necesites de acuerdo a la cantidad de bollitos que hayas hecho, aplástalas y asegúrate que su tamaño sea un poco más grande que el de los bollos para que al cocinarlas queden de la medida adecuada.

3. Llévalas al refrigerador por algunos minutos para que sean más fáciles de manejar.

4. Pon un poco de aceite en un sartén y cocina cada porción de carne por ambos lados.

5. Parte los bollos por la mitad y arma tu hamburguesa agregando la carne, el queso, jitomate, lechuga.