

Hamburguesa pavo

Tipo de plato: Carnes | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0

Pavo - carne picada

Bacon

Pan - remojada en leche

Queso - rallado

Sal

Pimienta negra

Ajos - en polvo

Huevos

Pan - rallado con perejil

ELABORACIÓN

Primero picamos el bacon y la carne junta sino la hemos comprado picada, después ponemos ajo en polvo y salpimentamos la carne (poca cantidad de especias si van a comer niños. Añadimos el queso rallado y la miga remojada en leche bien escurrida y el huevo, amasamos bien todo con las manos para que quede todo bien mezclado. Hacemos bolas grandes con la masa de carne y las aplastamos, las pasamos por pan rallado con perejil y dejamos reposar en la nevera un rato para que el pan se asiente en la carne. Por último freímos en aceite, no hacer demasiado para que no se sequen y acompañar con lo que más nos guste, un arroz blanco, pasta, verduras salteadas...