



# Hamburguesa casera de ternera con mayonesa

acompañada de ensalada de rúcula y tomate

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min

6



Carne de ternera picada



Panecillos de brioche



Tomate



Rúcula



Mayonesa



Queso crema

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

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.  
Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

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

## Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Panecillos de brioche* <b>3) 7) 8) 13)</b>	2 unidades	4 unidades
Tomate	1 unidad	2 unidades
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Mayonesa <b>8) 9)</b>	3 sobres	6 sobres
Queso crema* <b>7)</b>	1 paquete	2 paquetes
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre de vino tinto	2 cucharaditas	4 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
<b>en base a los ingredientes sin cocinar</b>	<b>310 g</b>	<b>100 g</b>
Valor energético (kJ/kcal)	2979/ 712	961/ 230
Grasas (g)	39,4	12,7
de las cuales saturadas (g)	15,7	5,1
Carbohidratos (g)	35,9	11,6
de los cuales azúcares (g)	7,3	2,4
Proteínas (g)	34,8	11,2
Sal (g)	2,6	0,8

## Alérgenos

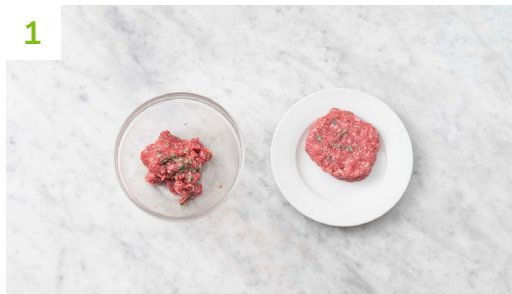
**3)** Sésamo **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

## ¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?  
Entra en [hellofresh.es](https://hellofresh.es) o nuestra app para evaluar la receta.

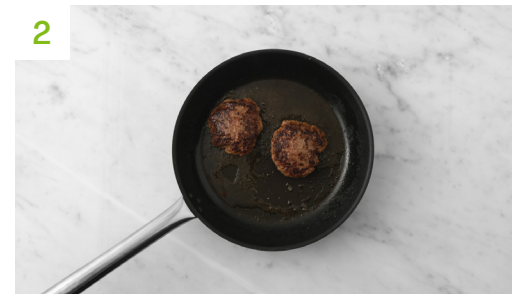
♻️ ¡Recíclame!



## 1 Forma las hamburguesas

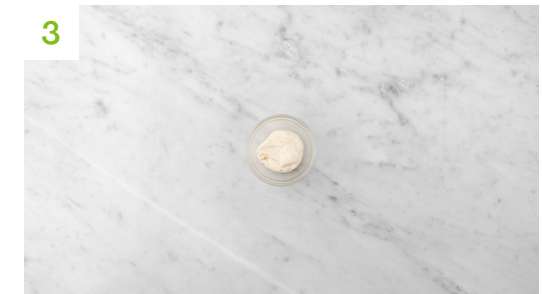
¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En un bol mediano, agrega la **carne de ternera picada** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta** y mezcla bien. Forma una **hamburguesa** de 1-2 cm de grosor por persona.

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



## 2 Cocina las hamburguesas

Pon a calentar una sartén a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agrega un chorrito de **aceite**. Añade las **hamburguesas** y cocina durante 2-3 min por lado o hasta que estén doradas por fuera y bien hechas por dentro.



## 3 Prepara la salsa

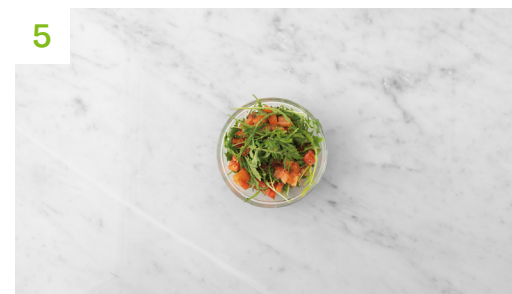
Mientras tanto, mezcla en un bol pequeño el **queso crema**, la **mayonesa** y un chorrito de **agua**. **Salpimienta** y mezcla bien, de forma que quede una **salsa** cremosa y lisa.



## 4 Tuesta los panecillos

Abre los **panecillos de brioche** y tuéstalos en una tostadora, hasta que queden dorados y ligeramente crujientes.

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



## 5 Prepara la ensalada

Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. En una ensaladera, mezcla el **tomate** y la **rúcula**. Agrega el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes), un chorrito de **aceite** y **salpimienta**. Mezcla bien para que la **ensalada** quede bien aderezada.



## 6 Emplata y disfruta

Extiende la **mayonesa** de **queso crema** en la base del pan. Agrega encima la **hamburguesa** y **ensalada** al gusto. Luego, tápalo con la parte superior del **pan**. Sirve la **ensalada** restante a un lado como acompañamiento.

¡Que aproveche!