



Hamburguesa de cerdo al estilo griego con mayonesa de queso griego y ensalada fresca

Familia Fácil y rápido

Cocinando: 20 min • Listo en: 25 min

6



Carne de cerdo picada



Panecillos de brioche



Tomate



Mayonesa



Queso griego



Rúcula

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



Antes de empezar

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

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* 3) 7) 8) 13)	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 cucharadita
Harina	30 gramos	60 gramos
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	373 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3602/ 861	967/ 231
Grasas (g)	52,2	14,0
de las cuales saturadas (g)	20,5	5,5
Carbohidratos (g)	48,6	13,0
de los cuales azúcares (g)	7,3	2,0
Proteínas (g)	38,5	10,3
Sal (g)	2,4	0,7

Alérgenos

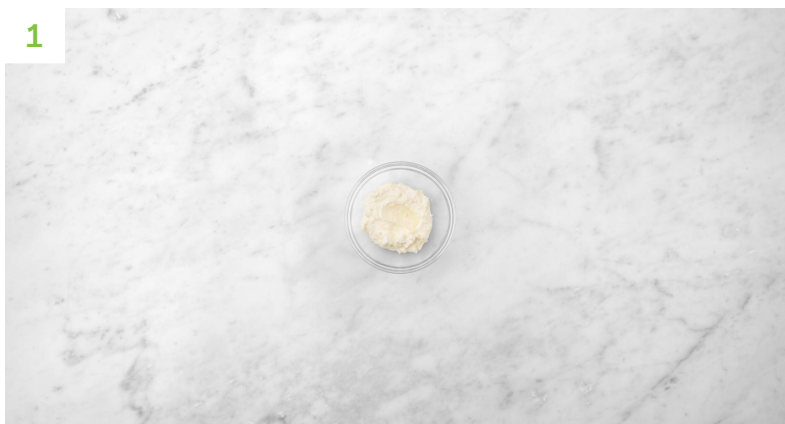
3) Sésamo **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

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

¡Recíclame!



1



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**, la **harina** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes de ambos). **Salpimienta** y mezcla bien.

3



Prepara la ensalada

Corta el **tomate** por la mitad, luego, corta en cubos pequeños. En una ensaladera, agrega el **tomate**, el **queso griego** restante 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.

2



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.

4



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.

