



HAMBURGUESA

gourmet

No presione la hamburguesa al asar.

Ingredientes:

- 2 kg de sirloin 80-20, molido grueso, también puede usar New York, ¡esta receta lo vale!
- 5 huevos
- 1 taza de jugo de tomate
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de pimienta recién molida

Preparación:

1. Combine todos los ingredientes sólo lo necesario para que se haga una mezcla homogénea, no amase demasiado.
2. Divida en 6-8 porciones iguales y deses forma de torta de hamburguesa del diámetro del pan. No comprima demasiado para evitar que se haga dura cuando esté cocinada.
3. En el centro de cada hamburguesa, con el dedo pulgar haga un hundimiento de un centímetro, con la finalidad de que permanezca plana a la hora de asarse y que los jugos se concentren y no se pierdan.
4. Envuélvelas en film plástico o papel encerado y no apile más de 2.
5. Déjelas en el refrigerador por lo menos dos horas para que estén firmes y pueda ser fácil su manipulación, ya que son muy suaves y jugosas.
6. Ase el carbón en una parrilla aceitada o en una plancha con canaletas en la estufa a fuego medio de 6 a 7 minutos por lado, no le de la vuelta antes de tiempo.

¡BUEN PROVECHO!

**RINDE PARA
6-8 PORCIONES**

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-057/1703