

Cómo hacer hamburguesas de cerdo caseras

Fuente: Día a Día (www.diaadia.com.ar)



La comida casera siempre es más rica y confiable. La ecónoma Celia, de la Escuela Integral de Gastronomía, cuenta cómo hacer.

Juan Carlos, barrio Iponá

¿Qué corte debo comprar para hacer hamburguesas de cerdo? ¿Cómo las preparo?

Para preparar hamburguesas de cerdo se pueden utilizar cualquiera de los cortes de pulpa, asegurándose de que no posea demasiada grasa adherida.

El modo de preparar hamburguesas es muy simple, se debe mezclar la carne molida con los ingredientes elegidos (por ejemplo: cebolla rallada, yema de huevo, sal, pimienta, unas gotas de salsa inglesa, ajo picado) y “amasar” levantando la mezcla con una mano y golpeándola contra el bol unas cuantas veces (para que la carne no se separe en la cocción).

Armá las hamburguesas del tamaño deseado y cociná en plancha caliente, si son muy gruesas terminar en horno hasta que no salgan jugos rosados.