

Hamburguesas caseras con carne de cerdo

Fuente: cocinachic.net

Ingredientes:

1 Kg de carne picada de cerdo.

Perejil picado.

Sal y pimienta negra.

1 ajo bien picado.

1 cucharada de pan rallado

1 cucharada de leche.

Aceite c/n.

Varios para acompañar: Pan de hamburguesas, chucrut, mostaza.

Preparación:

Poner en un bol la carne picada junto con el perejil y el ajo picado.

-Incorporar la cucharada de pan rallado y la de leche.

-Mezclar bien con las manos humedecidas (para que no se pegue la carne).

-Salpimentar.

- Armar las hamburguesas.

-Poner una sartén o plancha a calentar.

-Verter un poco de aceite y hacer las hamburguesas caseras de cerdo más o menos 5 minutos de cada lado.

-Servir la **hamburguesa casera de carne de cerdo** dentro del pan de hamburguesa con un poco de chucrut y mostaza. También pueden comerse con chucrut solo al plato o con papas o batatas fritas. Todas las opciones son buenas, lo dejamos a la imaginación de ustedes!