Hamburguesas rellenas de Huevo San Juan

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
35 min.	4	Comida	Fácil

.

Ingredientes

Para la carne:

- 500 gramos de carne molida
- Una cda. de granos de mostaza
- 3 a 5 piezas de Huevo San Juan

- Orégano al gusto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Pan molido al gusto
- Ajo picado al gusto
- Aceite, cantidad necesaria

Para armar la hamburguesa:

- Bollos, cantidad necesaria
- Lechuga al gusto
- Tomate al gusto
- Cebolla al gusto
- Queso al gusto
- Aderezos al gusto

Preparación

1. En un bowl grande mezcla y amasa la carne molida con una pieza de Huevo San Juan, los granos de mostaza, el orégano, la sal, la pimienta, el pan molido y el ajo picado.
2. Con esa mezcla haz bolitas de acuerdo con el número de hamburguesas que deseas preparar y aplánalas.
3. Toma un cortador o un cuchillo y traza un círculo en medio de cada porción de carne. Retira la carne del centro.

4. En un sartén con aceite cocina la carne por un lado, voltéala y añade un Huevo San Juan al centro, tapa el sartén para que se cocine uniformemente. Repite con el resto de la carne.
5. Adereza los bollos y caliéntalos en un comal o un asador.
6. Toma la base del bollo y rellena con la carne, las verduras y todos los ingredientes que deseas incluir en tu hamburguesa, corona con la tapa del bollo.