

# Será por recetas



## Hamburguesas con setas

### Carnes

 4 Personas

 40 Minutos

 Media

 Enviada el 02/04/2012

### Ingredientes

- 400 g de ternera picada magra
- 15 g de setas secas
- 1 yema de huevo
- 50 g de jamón serrano
- 3 cucharadas mantequilla
- 2 cucharadas de queso parmesano
- 2 cucharadas de harina
- 1/2 vaso de caldo
- perejil
- sal
- pimienta

### Elaboración

Primero poner las setas en remojo; cuando se hayan ablandado, escurrirlas, trocearlas y rehogarlas con la mitad de la mantequilla caliente.

Mezclar la carne picada, la yema de huevo, las setas, el jamón cortado en pedacitos, el queso rallado, sal y pimienta al gusto.

Formar hamburguesas con la masa resultante y enharinarlas. Calentar a fuego medio el resto de la mantequilla y freír por ambos lados las hamburguesas. Verter el caldo sobre ellas, tapar y continuar la cocción durante 10 minutos más.



Autor receta de Hamburguesas con setas

Quanttron

 Valoración 4/5

 53 Recetas publicadas

 Miembro desde 02/04/2012