



## Hamburguesa casera

**Ingredientes** - Para 2 persona(s)

- 2 Ud. de *Hamburguesa*
- 2 Ud. de *Pan, tipo hamburguesa*
- 2 Hoja(s) de *Lechuga*
- *Berenjena*
- 1/2 Ud. de *Tomate*
- 1 Ud. de *Cebolla*
- *Salsa de soja*
- 2 Pellizco(s) de *Curry*
- 1 Pellizco(s) de *Orégano, seco*
- 1 Cucharadita(s) de *Mostaza*

### Preparación

Paso 1 - Pochar la cebolla

En esta ocasión he preparado una hamburguesa bastante clásica pero le he dado un toque especial al preparar la cebolla, ahora lo veréis. Ponemos un poquito de aceite en una paella, añadimos la cebolla cuando este caliente y le ponemos un chorrito de salsa de soja. Lo dejamos unos minutos y añadimos la mostaza, el curry y el orégano. Esperamos unos minutos mas y cuando este bien pochada paramos el fuego.

Paso 2 - Cocer la hamburguesa y la berenjena

Calentamos una plancha y añadimos la hamburguesa y la berenjena hasta que estén echas a nuestro gusto.

Paso 3 - Montar la hamburguesa

Paralelamente iremos preparando el panecillo de hamburguesa, yo he optado por un pan de semillas que ha quedado riquísimo y le da un toque especial al plato. Untamos las dos mitades del panecillo con mayonesa y ponemos una capa de lechuga y unas rodajas de tomate. Ahora pondremos la hamburguesa y encima las rodajas de berenjena. Y para terminar podremos la cebolla con especias y mostaza que hemos preparado. Es recomendable servir el panecillo abierto por si la persona que se la vaya a comer quiere añadirle ketchup o otra salsa.