



Hamburguesa siciliana

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Para la salsa
 - 2 Cucharada(s) de *Albahaca en aceite*
 - 2 Ud. de *Tomates secos en aceite de oliva*
 - 1 Cucharadita(s) de *Tomate concentrado*
 - 1 Ud. de *Ajo*
 - 1 Pellizco(s) de *Perejil, fresco*
 - 2 Cucharada(s) de *Queso rallado, genérico*
 - *Aceite de oliva*
- Otros ingredientes
 - 2 Ud. de *Pan, tipo hamburguesa*
 - 300 g de *Carne picada de ternera*
 - 1 Cucharada(s) de *Uva pasa*
 - 1 Cucharada(s) de *Piñon*
 - 1 Cucharadita(s) de *Orégano, seco*
 - 2 Hoja(s) de *Lechuga*
 - 1 Ud. de *Tomate*
 - 7 Ud. de *Aceituna rellena de anchoa*
 - 1 Ud. de *Cebolla*
 - *Mayonesa*

Preparación

Paso 1 - Prepara la salsa

Ponemos los tomates secos, la albahaca, el tomate concentrado, el aceite de oliva, el ajo, el perejil y el queso en un recipiente para triturar-lo con un "minipimer". Tiene que quedar una salsa un poco espesa, añadidle mas queso si es necesario.

Paso 2 - Prepara las hamburguesas

En un cuenco mezclaremos, la carne picada con las pasas, los piñones y el orégano. Lo salaremos al gusto y mezclaremos bien. Ahora cogemos la cantidad necesaria para hacer una hamburguesa y confeccionamos con las manos una pelotita. Una vez hecho esto aplastamos la pelotita, con la mano, contra una superficie plana y le damos forma de hamburguesa.

Paso 3 - Preparar el resto de ingredientes

Ahora cortaremos la lechuga a trozos grandes y a rodajas los tomates y las olivas. También cortaremos la cebolla en juliana. Paralelamente habremos puesto a calentar la plancha. Una vez caliente añadimos las hamburguesas y la cebolla con un chorrito de aceite de oliva. La



hacemos al gusto.

Paso 4 - Montar la hamburguesas

Cuando la cebolla y las hamburguesas estén cocidas. Pasaremos a montar la hamburguesa. Untamos el pan para hamburguesas con mayonesa por ambos lados. Añadimos primero la lechuga, encima el tomate y las olivas. Ahora colocamos la hamburguesa y la cebolla. I para terminar añadimos por encima la salsa que hemos preparado. Y esto es todo espero que os animéis a probar esta hamburguesa diferente y buenísima!