Hamburguesas de Ternera al Curry

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Marta F.E.

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Segundo plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Imprescindible que el curry sea de buena calidad.

Descripción:

Estas hamburguesas quedan genial como filetes rusos acompañadas de pasta estilo oriental, o arroz blanco.

Ingredientes para 4 personas :

- 600 gr de Carne picada de ternera
- 1,5 cucharada sopera de Curry Sharwood´s Mild Curry Powder
- 1 pizca de Sal
- al gusto de Pimienta
- 2 dientes de Ajo picado
- 1 cucharada de Sésamo
- 2 cucharadas de Aceite de oliva

Preparación:

Paso 1

Picar los dientes de ajo. Con las manos muy limpias, en un cuenco grande, mezclar el ajo con la carne y el sésamo.

Paso 2

Cuando esté bien mezclado, espolvorear media cucharada de curry por toda la carne y mezclarlo bien con las manos. Repetir este proceso dos veces más. El truco está en extender bien el curry en tres tandas. En la última, añadir también la sal y la pimienta.

Paso 3

Dar las formas de hamburguesa, deberían salir 4. Untarlas de aceite por los dos lados, y hacerlas en una sartén. Servir con arroz blanco o pasta estilo oriental.