

HAMBURGUESAS DE POLLO

INGREDIENTES

700 gr. de carne picada (molida) de pollo
10 gr. de pan rallado
Tomillo molido o fresco
Ajo
Perejil picado
1 huevo

PREPARACIÓN

Sazonamos la carne picada de pollo con, tomillo, sal y pimienta, añadimos el ajo y el perejil bien picado y mezclamos todo muy bien.
Agregamos el huevo un poco batido y seguimos removiendo y añadimos el pan rallado. Mezclamos bien y ya tenemos la masa para las hamburguesas. Hacemos bolas de 100 gr. más o menos o del tamaño que más les guste.
Para hacer la forma de la hamburguesa, aplastamos la carne con las manos y le damos forma redonda.
Cocinamos en una plancha bien caliente, una vez que dore por un lado, volteamos y doramos por el otro lado más o menos de 5 a 6 min por cada lado y listo!!!

NOTA

Podemos congelar perfectamente las hamburguesas (en bolsas para congelación separadas) sin cocinar y sacar unas horas antes de cocinar.