

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Hamburguesas de ternera

12 hamburguesas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes

- 1.250 gr. de carne de ternera (sin nervios y con un poquito de grasa)
- 10 grs. de sal
- 1/2 cucharadita de pimienta

Preparación

1. Monta la picadora de carne con el disco mediano. Corta a trozos la ternera y colócala en la picadora.
2. En el bol del Cooking Chef añade la carne, la sal y la pimienta. Monta la batidora en forma de K y mezcla durante 1 minuto a velocidad 1. Comprueba que ha quedado bien mezclada, si no, programa 1 minuto más.
3. Haz porciones de 100 gr. y con ayuda de un elaborador ve dando forma a las hamburguesas.