

Hamburguesa californiana con guacamole



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/hamburguesa-californiana-con-guacamole>

Preparación

En un tamiz, lavar la cebolla rallada con agua fría y dejar que escurra el exceso de agua. En un tazón mediano mezclar el aguacate y la mayonesa con un tenedor. Agregue la cebolla, el tomate, el cilantro, el jugo de limón y el ajo. Agregue sal generosamente. Cubra con papel plástico, presionando el envoltorio directamente sobre la superficie, y dejar de lado. (La mayonesa se puede preparar hasta 8 horas antes). Prepare la parrilla para cocinar directamente sobre fuego alto (230°C a 290°C). Ase los chiles sobre fuego alto directo, con la tapa cerrada el mayor tiempo posible, hasta que la piel se ennegrece por todos los lados, unos 10 minutos, revolviendo ocasionalmente. Transfiera los chiles a un bol y cubrir con papel plástico para despegar la piel. Dejar reposar durante unos 10 minutos. Retire los chiles de la taza, desprenda la cáscara y deséchela junto con los tallo y las semillas. Picar los pimientos. En un tazón grande mezcle suavemente la carne molida, el chile, la sal y la pimienta, y forme cuatro hamburguesas del mismo tamaño y grosor. Con el pulgar o el dorso de una cuchara, hacer una muesca poco profunda. Esto

Ingredientes

- 2 cucharada/s Cebolla rallada
- 1 unidad/es Aguacate pelado sin semilla
- 2 cucharada/s Mayonesa
- 2 Tomates pelados sin semillas y picados
- 1 cucharada/s Cilantro fresco picado
- 2 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 1 diente/s Ajo pequeño picado
- 1 poco Sal
- 2 Pimientos chile
- 750 gramo/s Carne picada
- 1-1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Pimienta
- 4 Panes para hamburguesa

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Carne, Vegetales, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Visitas, Plato Principal

ayudará a que las hamburguesas se cocinen de manera uniforme. Grillar las hamburguesas con calor directo, con la tapa cerrada hasta el punto de cocción medio, de 8 a 10 minutos, dándoles vuelta a mitad de cocción. Durante el último minuto del tiempo de cocción, tostar los panes, con el lado cortado hacia abajo, a fuego directo. Coloque arriba las hamburguesas con la mayonesa y servir caliente.

