

Hamburguesa de cordero y queso feta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/hamburguesa-de-cordero-y-queso-feta>

Preparación

Ponga la carne picada de cordero en un bol con el queso feta desmenuzado, la cebolla morada, la harissa y el perejil picado. Sazone bien, formar 4 hamburguesas. Para cocinar, llévelas a la parrilla o plancha durante 4-5 minutos de cada lado. Servir en panes crujientes con rúcula y el aderezo que prefiera.

Ingredientes

- 400 gramo/s Carne picada de cordero
- 100 gramo/s Queso feta desmenuzado
- 1 Cebolla morada rallada
- 1 cucharada/s Harissa
- 1 puñado/s Perejil picado
- 4 Panes para hamburguesa
- 1 poco Rúcula

Categorías

Un día normal, Un día normal, Todo el año, Económico, Carne, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Plato Principal

