

# Hamburguesa Hawai



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/hamburguesa-hawai>

## Preparación

Combine la carne molida de pollo, la salsa de soja, 1/2 cucharadita del pimentón ahumado, 1/2 cucharadita del chile en polvo, la sal, el comino y el ajo. Mezclar suavemente con las manos y dividir en 6 bolas. Formar las hamburguesas, haciéndolas un poco más delgado en el centro y espolvorear con el resto del pimentón y el chile en polvo. Refrigerar unos 30 minutos. Precaliente la parrilla a fuego medio. Pincele con un poco de aceite. Ase las hamburguesas a fuego medio unos 6 minutos por lado. Puede dejarlas cocer un poco más si desea. colocar el queso durante los últimos minutos de cocción para que se derrita. Retirar a un plato y cubrir con papel de aluminio. Para la piña, si usted está usando el grill, corte las rodajas en cuadrados y pinchelos en palillos de brochette. Lleve la piña a la parrilla a fuego medio. Sino puede colocar las rodajas directamente. Un vez doradas, ponga las hamburguesas en el pan, una rebanada o unos cuadrados de piña encima y disfrute!

## Ingredientes

- 1 kgrs. Pechuga de pollo molidas
- 6 rebanada/s Piña - Ananá
- 6 Panes de hamburguesa
- 1/4 taza/s Salsa de soja
- 1 cucharadita/s Pimentón ahumado
- 1 cucharadita/s Chile en polvo
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1/2 cucharadita/s Comino
- 1 diente/s Ajo picado
- 6 rebanada/s Queso mantecoso

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Aves y conejos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Plato Principal

