

Hamburguesas de calabaza



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/hamburguesas-de-calabaza>

Preparación

Rallar la calabaza pelada con un rallador y mezclar con la harina, los huevos y el ajo, hasta conseguir una pasta. Añadir las aceitunas negras picadas, la sal, la pimienta, y el queso cheddar rallado. Hacer la forma de las hamburguesas y poner a calentar una sartén con el aceite. Cocinar las hamburguesas hasta que estén bien doraditas por fuera. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- ✓ 250 gramo/s Harina
- ✓ 1 kgrs. Calabaza pelada
- ✓ 1 diente/s Ajo picado
- ✓ 2 cucharada/s Aceite de oliva
- ✓ 1 poco Sal
- ✓ 1 poco Pimienta
- ✓ 2 Huevos
- ✓ 100 gramo/s Aceitunas Negras
- ✓ 80 gramo/s Queso cheddar rallado

Categorías

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

