

# Hamburguesas de pollo con panceta



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/hamburguesas-de-pollo-con-panceta>

## Preparación

Cocinar la carne de pollo de la manera que se prefiera, cuidando de retirarla un minuto antes de estar completamente cocida.

Cortarla en cubos y procesarla junto con la cebolla rallada, los piñones apenas tostados, el queso rallado, la ciboulette picada, sal y pimienta. Mixear hasta conseguir que todo se una, tomar porciones de la mezcla para formar las hamburguesas, pasarlas por harina y dejarlas en la heladera por al menos 1 hora. Luego envolver cada hamburguesa con dos fetas de panceta y dorarlas en una sartén con un chorrito de aceite vuelta y vuelta, 5 minutos por lado.

### ▣ **Tip para la receta**

Servirlas calientes acompañadas de papas fritas.



## Ingredientes

- 450 grs. carne de Pollo
- 1 Cebolla
- 50 grs. Piñones
- 50 grs. Queso Gruyere
- 2 cucharadas de Cebollín
- 2 cucharada/s Harina integral
- 8 rebanadas Tocino - Panceta
- Aceite de girasol c/n
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta

## Categorías

Un día normal, Aves y conejos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia