

Mini hamburguesas de cordero

Sabrosas y jugosas hamburguesas de cordero coronadas de delicado queso Vermeer y servidas con espinacas frescas. Ideales para una barbacoa veraniega o para el grill, todo el año.



Para 4 personas

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes

2 cebollas rojas

400g de carne picada de cordero

2 cucharadas soperas de mostaza

2 cucharadas soperas de tomillo fresco

12 lonchas pequeñas de queso Vermeer

12 panes pequeños o 4 panes normales de hamburguesa

75g de espinacas frescas

Preparación

1. Limpie las cebollas; pique una cebolla y corte la otra en anillos pequeños.
2. Mezcle la carne picada con la cebolla picada, la mostaza y el tomillo y sazone al gusto con sal y pimienta.
3. Forme (con las manos mojadas) 12 mini hamburguesas.
4. Ase las hamburguesas de cordero en la barbacoa o en una parrilla caliente durante aproximadamente 5 minutos en cada lado. Cuando de la vuelta a las hamburguesas, coloque 1 loncha de queso en la parte superior de la hamburguesa y deje que se derrita.
5. Abra los panecillos y tuéstelos en la barbacoa o en una parrilla caliente.
6. Limpie y seque las espinacas.
7. Coloque un panecillo tostado (si lo desea, puede extender mostaza en los panecillos) con espinacas y coloque una mini hamburguesa de cordero en la parte de arriba. Aderece con las cebollas.
8. Sirva 3 mini hamburguesas de cordero por persona.