



Hamburguesa con Arepa

Description

Esta es una receta que combina dos grandes ideas “Hamburguesa y Arepa”. Muchas veces es posible encontrarlas en restaurantes de comida rápida.

Hamburguesa con Arepa- Hamburger with Corn Cakes (English version below)

Ingredientes para 8 a 10 hamburguesas

- 1 kilo de carne de res molida
- 16 a 20 Arepas de Maíz
- 1 cebolla blanca grande finamente picada
- 1 pimentón rojo finamente picado (opcional)
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 huevo batido
- 2 cucharadas de migas de pan
- 1 cucharadita de sal
- 1/4 cucharadita pimienta
- 1 cucharita de nuez moscada
- Salsa de tomate
- 4 cucharadas de aceite

Preparación

1. En un tazón suficientemente grande colocar la carne, cebolla, pimentón rojo, ajo, migas de pan, sal, pimienta, nuez moscada y el huevo.
2. Mezcle bien hasta obtener una masa suave y consistente.
3. Dividir toda la masa en porciones iguales.
4. Tomar una porción y hacer bolas compactadas, luego una superficie aceita moldear las hamburguesas hasta aplanarlas al tamaño deseado.
5. Pre calentar una plancha de asar y rociar un poco de aceite sobre ella.
6. Sofreír las hamburguesas hasta que estén completamente cocinadas.
7. Cuando estén listas colóquelas en medio de dos arepas de maíz y adicione tomate, lechuga y salsas.

Hamburger with Corn Cakes- Arepas de Maiz (English version)

This is a recipe that combines two great ideas “Corn Cakes and Burger”. It is often possible to find them in fast food restaurants

Ingredients for 8 to 10 burgers

- 1 kilo mince beef
- 16-20 Corn Cakes (Arepas de Maiz)
- 1 large white onion, finely chopped
- 1 red pepper, finely chopped (optional)
- 1 clove garlic, finely chopped
- 1 egg beaten
- 2 tablespoons bread crumbs
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon pepper
- 1 teaspoon nutmeg
- Ketchup
- 4 tablespoons oil

Preparation

1. In a large bowl place the meat, onion, red pepper, garlic, bread crumbs, salt, red pepper, nutmeg and egg.
2. Mix well until a smooth and stiff dough.
3. Divide the whole dough in equal portions.
4. Take a portion and make compacted balls, then on an oiled surface flatten and shape to the desired size.
5. Pre heat a griddle and pour a little oil on it.
6. Fry the hamburger until they are fully cooked.
7. When they are ready place them between two Corn Cakes (Arepas de Maiz) and add tomato, lettuce and sauce.