



Hamburguesas sobre Galletas de Arroz

Ingredientes (para 4 personas)

Para las galletas de arroz

- 3 tazas de arroz Diana Vitamor
- previamente cocinado
- 3 cucharadas de crema agria o suero costeño
- 1 cucharada de cebollín picado
- 4 cucharadas de tomates secos picados
- ½ taza de miga de pan
- 2 huevos batidos
- Sal y pimienta al gusto

Para las hamburguesas

- 1 libra de carne molida de res
- 3 cucharadas de mostaza
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- Sal y pimienta al gusto



Preparación

1. Precalienta el horno a 350°F (180°C)
2. Mezcla el arroz Diana Vitamor con la crema agria, el cebollín, los tomates secos, la miga de pan, los huevos, la sal y la pimienta. Revuelve bien para que todos los ingredientes se incorporen
3. Engrasa ligeramente una placa para hornear y pon sobre ella un cortador de galletas metálico con el diseño de tu elección o un aro metálico.
4. Rellena el molde con la mezcla de arroz y presiona un poco. Retira el molde y repite este procedimiento hasta terminar la mezcla de arroz.
5. Llévala al horno por 15 minutos o hasta que las galletas doren.
6. Aparte, mezcla la carne con la mostaza y condimenta con la sal y la pimienta al gusto.
7. Moldea las hamburguesas usando el mismo molde que utilizaste para hacer las galletas de arroz, dejándolas de 3 centímetros de grosor.
8. Calienta el aceite en un sartén antiadherente y asa las hamburguesas durante 4 minutos por cada lado.
9. Sirve una base de galletas en un plato y por encima la hamburguesa. Si deseas, agregale una tajada de queso holandés previamente cortada con el mismo molde y lleva las hamburguesas al horno y tapa cada hamburguesa con otra galleta de arroz.
10. Acompaña con salsa de tomate, mayonesa y mostaza.

¡Buen Provecho!

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.