El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

# Hamburguesa de pollo empanada

1 ración

## Ingredientes

- Dos buenos pollazos
- Cebolla (la mejor que tengas)
- Un poquito de aceite
- Una cucharada de curry
- Sal
- Algo picante (opcional)
- Un buen taco de queso manchego
- Harina
- Huevo
- Pan rallado
- Miel
- Aceite de motor
- El peor pan del súper que encuentres
- Salsa (la que más te guste)
- Tomate
- Cogollo

## Elaboración

1. Corta el pollo a tacos
2. Tritúralo en una trituradora o directamente en el bol
3. Pica una mitad de la cebolla y reserva la otra
4. En el bol, añade un poco de aceite, una cucharada de curry y un buen toque de sal, y mezcla todo muy bien
5. Opcional, añade algo picante
6. Corta el queso manchego en cuadraditos
7. Pausa para beber
8. Con la mezcla, haz una bola bastante grande
9. Mete el queso dentro de la bola
10. Pasa la hamburguesa por harina, luego por huevo y por último por pan rallado
11. Pon la sartén a calentar y añade la cebolla que había sobrado
12. Añade un poco de miel a la cebolla
13. Limpia un poco la sartén y añade aceite de motor

14. Cuando el aceite esté caliente, mete la hamburguesa y espera a que se dore
15. Calienta el pan
16. Añade la salsa, la hamburguesa, tomate en rodajas y trozos de cogollo
17. Pon la cebolla con miel por encima

RECOMENDACIONES

Según el autor, sale por menos de 18 euros.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu