



Hamburguesas de Camarón

Para el Diario



Tiempo
45 min.



Dificultad
Media.



Porciones
5 personas

Ingredientes:

- **1 kg** de camarón Selecta chico pelado y desvenado sin cola
- Bolsa de plástico
- Sal y pimienta
- **1 cucharada** aceite (vegetal, oliva)
- Queso americano 5 pedazos
- **5** panes brioche
- **1** cebolla
- **1** tomate
- Lechuga

Procedimiento:

1. En una bolsa de plástico poner 200 gr de camarón Selecta y golpear con un martillo de cocina hasta trocear y formar una torta de hamburguesa. (repetir el proceso 5 veces para que salgan 5 tortas de 200 gr)
2. En un sartén con aceite caliente, poner la torta de camarón, sazonar con sal y pimienta dejar cocinar por aproximadamente 4 min y agregar el queso para que se derrita.
3. Armar hamburguesas al gusto, acompañar con papas fritas.

Para esta receta
te recomendamos utilizar:

**CAMARÓN PELADO SIN
COLA CHICO - 1 LB.**

¡Comparte el Antojo!



IMPRIMIR RECETA

