RECETA

# Hamburguesas de Cordero

Hamburguesas de cordero molido con queso feta, cebolla y menta, servidas en pan con yogur, tomate y pepino.



4 personas | 30 minutos | Fácil dificultad

## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Cordero molido** Ver en Cortes premium → | 1¼ lb |
| **Queso feta** | 80 g, desmenuzado |
| **Cebolla** | ½, picada fina |
| **Menta o perejil fresco** | 2 cucharadas, picado |
| **Ajo** | 1 diente, picado fino |
| **Comino molido** | ½ cucharadita |
| **Sal** | 1 cucharadita |
| **Pimienta negra molida** | ½ cucharadita |
| **Aceite vegetal** | 1 cucharada |
| **Pan de hamburguesa** | 4 |
| **Yogur natural** | ½ taza |
| **Tomate y pepino** | 1 tomate y ½ pepino, en rodajas |

## PREPARACIÓN

1. **Prepara la mezcla.**
Mezcla en un bol el cordero, el feta, la cebolla, la menta, el ajo, el comino, la sal y la pimienta. Combina con las manos solo hasta integrar; si amasas mucho, la hamburguesa queda compacta y dura.

2. **Forma las hamburguesas.**
Divide en 4 porciones y forma discos de 2 cm de grosor, un poco más anchos que el pan porque encogen al cocinarse. Presiona el centro con el pulgar para hacer una hendidura leve: evita que se abomben. Refrigera 10 minutos.

3. **Cocina las hamburguesas.**
Calienta el aceite en una sartén o la parrilla a fuego medio-alto. Cocina las hamburguesas 4–5 minutos por lado sin aplastarlas, hasta que estén doradas y un termómetro marque 71 °C en el centro, la referencia para carne molida. Deja reposar 2 minutos.

4. **Arma y sirve.**
Tuesta los panes por el lado del corte 1 minuto en la misma sartén. Unta yogur en la base, coloca la hamburguesa, el tomate y el pepino, y tapa. Sirve de inmediato con papas al horno o ensalada.