

Hamburguesas de Ternera Japonesas

En mi casa gusta mucho la cocina japonesa e ingredientes como el jengibre, wasabi o salsa de soja no suelen faltar en nuestro menú semanal. El wasabi es rábano picante japonés (la pastita de color verde que acompaña al sushi), pero es un picante que yo llamo "de nariz" pues no pica en boca ni intestino y no veas, ¡como despeja la nariz!. con más o menos cantidad según tu tolerancia.

INGREDIENTES:

- 400g Carne magra de ternera
- 1 Huevo
- 1 Cebolletas
- 1 Cucharadita wasabi o al gusto
- 1-2 Cucharadas Salsa soja
- 1 Cucharadita Jengibre fresco rallado o 1/2 cucharadita en polvo

4

Raciones



ELABORACIÓN:

1. Picar la ternera o pedir al carnicero que te la triture.
2. Trocear las cebolletas lo más pequeño posible, adicionar a la carne y añadir el wasabi, huevo, jengibre y sazonar con la salsa de soja. Mezclar bien hasta homogeneizar.
3. Formar 4 hamburguesas y hacer a la plancha o al horno 10 minutos a 200°C.
4. Servir con ensalada y/o verduras plancha.