

HAMBURGUESAS ENVINADAS

Rinde: Para 5 personas

INGREDIENTES:

- 1 k de carne molida
- 1 taza de vino blanco
- 3 tazas de harina de trigo
- 1 cebolla
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal

PREPARACIÓN:

- Agrega $\frac{1}{2}$ taza de vino a la carne molida y mezcla bien.
- Forma tortitas con la carne, pon harina en un plato extendido y envuelve las hamburguesas por ambos lados.
- En una sartén caliente suficiente aceite, fríe por ambos lados las hamburguesas y sazónalas a tu gusto.
- Rebana finamente una cebolla y fríela en el mismo sartén donde freíste la carne, agrega una cucharada de harina y la otra media taza de vino blanco, déjala cocer y sirve.

