



HAMBURGUESA DE HIERBAS CON SALSA DE AGUACATE



INGREDIENTES

1 kg de carne molida
1/4 taza de albahaca fresca finamente picada, cantidad dividida
3 cucharadas de perejil fresco finamente picado, dividido
3 cucharadas de orégano fresco finamente picado, cantidad dividida
1 1/2 cucharaditas de sal, dividida
1 cucharadita de pimienta negra molida
2 tomates chicos maduros, sin semillas y finamente picados
1 aguacate maduro, pelado y cortado en cubitos
1/4 taza de cebolla morada finamente picada
2 dientes de ajo, picados (1 cucharada)
1 cucharada de vinagre balsámico
1 cucharada de aceite de oliva
1/2 cucharadita de hojuelas de pimiento rojo triturado



INSTRUCCIONES

En un tazón mediano, combine la carne molida, la mitad del trío de hierbas frescas (albahaca, perejil y orégano), 1 cucharadita de sal y pimienta negra a mano; forma flojamente en 6 hamburguesas.

En un tazón, combine el tomate, el aguacate, la cebolla, el ajo, el vinagre y el aceite de oliva. Agregue las hojuelas de pimiento rojo, el trío de hierbas restante (albahaca, perejil y orégano) y 1/2 cucharadita de sal.

Dejar de lado.

Asa las hamburguesas a fuego medio-alto hasta el punto de cocción deseado (se recomienda una temperatura interna de 160 °F).

Cubra las hamburguesas generosamente con salsa de aguacate.