

bitoques de ternera
CON RULO DE CABRA
y cebolla crujiente



Ingredientes para 6 unidades:

- 250 gr de carne picada de ternera
- 1/2 cucharadita de perejil
- 1/2 cucharadita de cebolla en polvo
- 180 gr de rulo de cabra
- cebolla frita crujiente
- salsa barbacoa mediterránea
- mini panecillos de hamburguesa

Preparación:

En un bol amplio ponemos la carne, salpimentamos y añadimos el perejil y la cebolla en polvo. Mezclamos bien y formamos los bitoques o mini-hamburguesas. Envolvemos en papel film y refrigeramos al menos una hora para que se asienten los ingredientes.

Freímos los bitoques y seis onzas gruesas de rulo de cabra.

Abrimos los panecillos de hamburguesa colocamos el bitoque, añadimos la salsa barbacoa y encima la onza de rulo de cabra. Rematamos con cebolla crujiente al gusto.

[Con las zarpas en la masa](#)