



Mini Hamburguesas de pollo con piña

Categoría: Entrada, Botana, Pollo

Con esta deliciosa receta no tendrás que decirles a tus niños: "acábense toda la comida"



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 2 Piñas en rebanadas La Costeña®
- 1/2 taza de Catsup La Costeña®
- 250 g de Carne molida de pollo
- 6 cdas de Pan molido
- 4 cdas de Cebolla blanca picada
- Pizca de Comino en polvo
- Sal y pimienta al gusto
- 6 cdas de Aceite
- 3 cdas de Almíbar de la piña
- 2 cdas de Mantequilla
- 1/2 taza de Cebolla blanca fileteada
- 1 cda de Azúcar refinada
- 1 cda de Agua
- 8 piezas de Mini bollos
- 4 hoja de Lechuga
- 8 rebanadas de Jitomate saladet



Preparación

1. Drena la Piña en rebanadas La Costeña®, conserva el almíbar y pícalas en cubos. Reserva.
2. En un tazón coloca la carne de pollo, la piña en cubos, el pan molido, la cebolla, el comino, la sal y la pimienta. Mezcla y reserva.
3. Con la mezcla de pollo forma hamburguesitas de 50 g y fríelas en un sartén con la mitad del aceite hasta dorar. Colócalas en una charola para horno y reserva.
4. Calienta en otro sartén el aceite restante y fríe la cebolla. Añade el azúcar, el agua y cocina hasta que la cebolla esté caramelizada. Reserva.
5. En otro tazón mezcla la Catsup La Costeña® con el almíbar de la piña. Reserva.
6. Cubre las hamburguesas con la salsa catsup y hornéalas a 170 °C por 20 minutos.
7. Arma las hamburguesas colocando sobre el bollo, la lechuga, el jitomate, las hamburguesas, la cebolla caramelizada y salsa catsup adicional.