

## Hamburguesas de Pavo y Manzana



### Makes:

8 raciones

### Utensil:

11" Square Griddle  
small mixing bowl  
medium mixing bowl

**Rate** ★★★★★

### Recipe:

[Write a Review](#)

90 gramos  
de carne de pavo picada  
(2  
libras)  
2 cebollinos, picados  
20 gramos  
de perejil picado  
(  
taza)

### Directions:

1. En un bol mediano, combina todos los ingredientes hasta el condimento para aves.
2. Forma 8 hamburguesas con la mezcla y aplasta el pulgar en el centro de cada una.
3. Precalienta la plancha a fuego medio. Cuando al salpicar varias gotas de agua, resbalan y chisporrotean, pon las hamburguesas en la plancha. Cocina unos 5 minutos por cada lado.
4. Pon las hojas de lechuga en la parte inferior de cada bollo de pan y pon encima la hamburguesa. Pon encima de cada hamburguesa una rodaja de manzana y otra de queso.
5. En un bol pequeño, mezcla la salsa de arándanos y la mostaza. Unta la mezcla sobre la parte superior del pan y ponlo encima de la parte inferior para servir.

### Tips:

- Ingredientes del sazónador para el horno, por si lo quieres hacer en casa: 3 cucharadas de pimienta negra, 1 cucharada de sal kosher, 1 cucharada de cebolla en polvo, 1 cucharada de ajo en polvo, 1 cucharada de cilantro y 1 cucharadita de pimienta roja en polvo.
- Se pueden mezclar todos los ingredientes de la hamburguesa el día anterior. Puedes mezclar la salsa de arándanos y mostaza el día anterior también. Refrigera.
- Una manera fácil de mezclar los ingredientes de las hamburguesas de pavo, así como para formar las

hamburguesas, es utilizar guantes desechables.

- Las hamburguesas también se pueden poner en la bandeja de horno Saladmaster, o en la Sartén Gourmet, quitando las asas, en el horno debajo de la parrilla.

Nutritional Information per

▼ Serving

**Calories:** 313

**Total Fat:** 19g

**Saturated Fat:** 9g

**Cholesterol:** 119mg

**Sodium:** 339mg

**Total** 7g

**Carbs:**

**Dietary Fiber:** 1g

**Sugar:** 5g

**Protein:** 27g

Nutritional analysis does not include bun.