



## Día de acción de gracias

### Hamburguesas rellenas de Pavo

Comensales: 2 (para hacer 2 hamburguesas gigantes)

Preparación 20 minutos

#### ingredientes

- 1 cucharara de aceite de oliva
- 1/2 taza de cebolla cortada finamente
- 1 cucharara de romero cortado finamente
- 3/4 libras de pavo molido
- 1/4 cucharita de pimienta fresca
- 1/2 cucharita de sal
- 1/2 taza de Relleno Clásico
- 2 panes de hamburguesa
- Ketchup de Arándanos (se encuentra la receta abajo)

#### preparación

Calentar el aceite de oliva en una sartén pequeña a fuego lento. Agregar cebolla y romero y cocer durante 10 minutos, o hasta que esté suave y dulce. Deja la mezcla de cebolla en reposo durante un poco y luego echarla en un bol grande con el pavo, sal y pimienta. Mezclar todo con una cucharara de madera o a mano. Formar un cuarto de la mezcla en un filete no grueso. Montar la mitad del relleno en el centro del filete. Taparlo con otro cuarto de la mezcla para que el relleno esté dentro de los dos. Hacer el otro igual.

Precalentar la plancha. Cocinar las hamburguesas durante 5 minutos, darle la vuelta y cocer durante 4 minutos más, o hasta que estén dorados. Cortar los panes de hamburguesas y tostar a la misma vez. Echar el ketchup de arándanos, y ya está.