

## HAMBURGUESA A LA ITALIANA

### Ingredientes

- 2 libras de carne de res molida
- 2 huevos batidos
- sal de ajo y sal de cebolla (una cucharada de cada una)
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 1 cucharada de salsa china
- 3/4 taza de pan molido
- Queso Parmesano - Queso Amarillo
- Aceitunas rellenas

### Procedimiento

Amasa tu carne molida con la sal de ajo, la sal de cebolla, también pedacitos de cebolla, la cucharada de salsa china, la cucharada de salsa inglesa, el pan molido, los huevos, las aceitunas partidas en pedacitos, y el queso parmesano. Cuando está todo unido, haces una tortita, en el centro le metes un cuadradito de queso amarillo y lo tapas otra vez con otro poquito de carne molida y por último lo embarras por fuera de pan molido. Ya puedes freirla.

Nota: Si preparas una buena cantidad y te parece que es mucho, vas separando las tortitas con papel encerado y por último las cubres con papel aluminio y las metes en la congeladora.