

HAMBURGUESA

Elaborada con carne de lechal (Animales no mayores a 4 meses), no contiene preservantes ni harinas, condimentadas, Cada una contiene 125g listas para asar, no pre-cocidas.

La carne de cabrito es muy saludable ya que tiene un bajo contenido en grasas y colesterol. La carne de cabra no produce ACIDO URICO lo que resulta muy ventajoso para las personas con problemas de artritis, gota, etc

Recetas:

1. Hamburguesa con cebollas Glace: Ingredientes :

- Cebolla cabezona
- Carne de cabrito para hamburguesa
- Miel
- Salsa Soya
- Condimentos al gusto
- Mantequilla

Primero ase la carne para hamburguesa de cabrito en un sartén (no necesita adicionarle aceite), en otro sartén Sofría en mantequilla la cebolla cortada en rodajas delgadas con miel condimentos al gusto y salsa soya, y sirva sobre la hamburguesa caliente.

