

# HAMBURGUESA DE TERNERA Y ESPINACAS CON PURÉ DE PATATAS SIN PATATA

1 raciones

15 min

Muy fácil

Invierno · Otoño · Primavera · Verano

Carnes rojas · Segundos platos



## Información nutricional

Valores por ración

Energía

**322 kcal**

Grasas

**15 g**

Fibra

**9 g**

Proteínas

**30 g**

Carbohidratos

**15 g**

Sal

**2 g**

## Ingredientes

- 158 g de [hamburguesa-de-ternera-y-espinacas](#)
- 289 g de [pure-de-patata-sin-patatas](#)

# Preparación paso a paso

## TRADICIONAL

- 1** Prepara la receta [url]hamburguesa-de-ternera-y-espinacas[/url] y cocínala hasta que quede bien hecha y dorada por fuera.
- 2** Prepara la receta [url]pure-de-patata-sin-patatas[/url] y déjalo con una textura cremosa.
- 3** Sirve la hamburguesa de ternera y espinacas bien caliente acompañada del puré.

---

## Consejos

- Para presentar “gourmet”, haz un pequeño hueco en el puré y añade unas gotas de aceite de oliva y pimienta recién molida.