

Las Hamburguesas Dulces de Stevie

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Carne de res magra molida, 90% magra	6 lbs	
Camote, rallado		6 medianos
Pimientos verdes, en cubos		1 1/2 tza
Pimientos rojos, en cubos		1 1/2 tza
Cebolla en polvo		1/4 tza
Ajo, finamente picado		2 Cdas
Huevos, grandes		6
Pimentón		2 Cdas
Jalapeños, sin semilla ni vena, en cubos		6
Frijoles negros enlatados, enjuagados y escurridos		3 tzas
Bollos de trigo integral		50 bollos



Preparación

1. Precaliente el horno a 350°F.
2. En un tazón grande de mezclar, combine todos los ingredientes juntos y forme tortitas de hamburguesas de 2 onzas.

3. Colóquelas sobre una bandeja de hornear y horné
elas hasta que la temperatura interna alcance 160°
F, aproximadamente de 8 a 10 minutos.
4. Retírelas las bandejas y ponga una hamburguesa en cada
bollo de pan integral.