

Hamburguesas de pavo y pollo con espinacas



NECESITAMOS:

Para 8 hamburguesas

- Un diente o dos de ajo
- 100 gr de espinacas frescas
- 750 gr de tacos de pavo y pollo semicongelados. Yo puse contramuslo de pavo y pechuga de pollo
- 1 cdta de sal

PREPARACIÓN:

1. Ponemos en una bandeja los dados de pavo y pollo y los llevamos al congelador durante media hora.
2. **Rallamos** el ajo en **velocidad 7 durante unos segundos (4-5)**
3. Añadimos al vaso las espinacas y **picamos 4 segundos en velocidad 5**
4. Añadimos 250 de la carne semicongelada y **picamos durante 10 segundos en velocidad 6**. Reservamos esta primera tanda que va con las espinacas en un bol grande
5. **Picamos** la segunda tanda de 250 gr de carne con el mismo tiempo y velocidad (**10"/6**), reservamos con la primera tanda.
6. **Picamos** la tercera y última tanda de carne con el mismo tiempo y velocidad (**10"/6**), añadimos al vaso las dos primeras tandas y mezclamos todo con una cdta de sal, **30"/vel espiga**
7. Vertemos todo el picadillo en el bol grande y vamos formando hamburguesas de unos 100gr
8. Asar como de costumbre y disfrutar

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/hamburguesas-de-pavo-y-pollo-con-espinacas/>