

RECIPE

NONNA CANNABIS



THE BEST RECIPES WITH CANNABIS

Hamburguesas de Cannabis

Hola, yo soy Nonna Cannabis “La abuelita italiana que cocina con hierbas”.

Hoy te voy a enseñar a preparar las mejores hamburguesas del mundo con un ingrediente especial, cannabis.

Ingredientes:

- 500g de carne de vacuno picada (o sustitutivo vegano)
- 1 cebolla, picada fina
- 0,5g de cannabis, descarboxilado y picado finamente.
- 1 huevo batido
- Condimentos, como pimentón, pimienta, sal y ajo
- Acompañamientos
- Pan de hamburguesa
- Lechuga, tomate, cebolla, pepinillo o cualquier otro complemento que quieras añadir
- Salsas
- Queso

Preparación:

- Descarboxila al cannabis en el horno, luego pícala finita y retira las pequeñas hojas. Queremos dejar los cogollos tan deshechos en polvo como sea posible. Un molinillo de café puede ser muy útil para esto.
- Mezcla en un bol la carne, la cebolla picada, la marihuana, el huevo y los condimentos. Remueve bien con las manos hasta que consigas una consistencia uniforme.
- Toma tu mezcla y aplástala en una superficie limpia consiguiendo un grosor igualado. Un poco de harina espolvoreada en la superficie ayuda a evitar que la carne se pegue a ella. Necesitas conseguir unos medallones gruesos y redondeados listos para freír.
- Levanta cuidadosamente las hamburguesas usando una espátula y déjalas en un plato dentro de la nevera durante un par de horas.
- Lo siguiente es cocinarlas. Calienta la sartén a alta temperatura, coloca las hamburguesas y al cabo de un minuto, dales la vuelta. Puedes añadir más sal y condimentos en este momento. Si las quieres con queso, añádelo encima un par de minutos antes de sacarlas para que se derrita un poco.
- Lo que queda por hacer es colocar los panecillos y las guarniciones, lo cual puedes hacer a tu gusto.

Receta para dos hamburguesas.

Esto ha sido todo por esta semana, y no te olvides:

¡Pharmamedic y Nonna Cannabis están para darte una vida más saludable!

NOTA: Si estás comenzando a consumir este tipo de recetas, te recomendamos usar pequeñas dosis de hierbas para evitar futuras reacciones adversas en el organismo.