

Hamburguesa

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Pimienta: A gusto

Cebolla: 1/4 Unidad

Croissant seco: 1/2 Unidad

Ketchup: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Pepinillos: Cantidad necesaria

Sal: A gusto

Carne de picada de ternera: 150 g

Tomate: 1/2 Unidad

Hojas de lechuga: Cantidad necesaria

Pan de hamburguesa: 1 Unidad

Queso Cheddar: 2 Lonjas

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En un bowl, mezclamos la carne picada con la sal, la pimienta y la croissant bien picada
- Hacemos una bola y la disponemos en una sartén caliente haciendo presión para dar forma de disco.
- Por otro lado, tostamos el pan y, en la base, ponemos el *ketchup* y la *cebolla* picada.
- Cuando la carne esté lista, le agregamos el queso por encima y tapamos la sartén para que se derrita.

Para terminar

- Colocamos la carne encima del pan y terminamos con la *lechuga*, el *tomate* y en rodajas y el *pepinillo* en rodajas
- Cerramos con el otro pan.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-2>