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 *kétchup* 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