

Hamburguesas Clásicas

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Carne

Aceite De Oliva: c/n A gusto

Pimienta molida: c/n A gusto

Carne molida de Res: 1 kg

Rebanadas de queso amarillo: 3 Unidades

Sal: 2 pz

Cebolla picada: 1/4 unidad

Huevo: 1 unidad

Perejil picado: c/n A gusto

Rebanadas de queso manchego: 3 Unidades

Papas Gajo

Papas: 3 Unidades

Sal: c/n A gusto

Paprika: c/n A gusto

Para Servir

Mostaza: c/n A gusto

Jitomate en rodajas: c/n A gusto

Aros de cebolla: c/n A gusto

Mayonesa: c/n A gusto

Ketchup: c/n A gusto

Hojas de lechuga: c/n A gusto

Preparación de la Receta

Para las papas

- Cortar gajos, agregar sal y *paprika*, freír hasta que estén cocidas, reservar

Para la carne

- Mezclar carne molida, aceite, sal, *perejil*, *cebolla*, pimienta y *huevo* hasta que este todo bien integrado
- Hacer bolitas de carne y aplanar aproximadamente del tamaño de los bollos
- Cocinar en una sartén caliente con un poco de aceite hasta que estén bien cocidas por ambos lados
- Colocar una *rebanada* de queso sobre cada carne, retirar del fuego y dejar derretir el queso
- Colocar una carne con queso dentro de cada bollo y acompañar con los toppings de su elección.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-clasicas>