

# Hamburguesas Clásicas

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

#### Carne

Aceite De Oliva: c/n A gusto Cebolla picada: 1/4 unidad

Pimienta molida: c/n A gusto Huevo: 1 unidad

Carne molida de Res: 1 kg Perejil picado: c/n A gusto

Rebanadas de queso amarillo: 3 Unidades Rebanadas de queso manchego: 3 Unidades

**Sal**: 2 pz

### Papas Gajo

Papas: 3 Unidades

Sal: c/n A gusto Paprika: c/n A gusto

#### **Para Servir**

Mostaza: c/n A gusto

Mayonesa: c/n A gusto

Jitomate en rodajas: c/n A gusto

Ketchup: c/n A gusto

Aros de cebolla: 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