

Muy fáciles
HAMBURGUESA LA FAZENDA



PORCIONES
4



TIEMPO
20 min.



DIFICULTAD
Baja



Ingredientes

- 500 gr de carne molida
- 4 panes de hamburguesa
- 4 tajadas de queso
- 4 rodajas de tomate
- 1 cucharada de aceite
- Salsa de tomate al gusto
- Mostaza al gusto

Preparación

A la Carne Molida le agregamos un poco de aceite para que permita moldear, hacemos porciones de Carne Molida dándole forma cilíndrica y luego plana (forma de hamburguesa). Calentamos un sartén o plancha de asado y asamos las porciones de Carne Molida por los dos lados con un poco de aceite. Cuando esté asada la Hamburguesa le colocamos el queso encima para que se funda y los vegetales. Luego calentamos el pan en el sartén y armamos la hamburguesa, la salsa de tomate, la mostaza y tapamos con la otra tajada de pan.

Tips: Para mejorar la mayonesa, le podemos agregar un poco de ajo finamente picado, cilantro o perejil liso picado, gotas de limón. Para mejorar el sabor del pan, podemos agregarle algo de mantequilla antes de dorarlo.