



HAMBURGUESA DE CERDO GRATINADA

Ingredientes



Prepáralo con
Pan Hamburguesa Artesano Bimbo

- 1 paquete de Pan Artesano Hamburguesa Bimbo
- 200 gramos de carne de cerdo molida
- 1 tomate
- 1 taza de queso amarillo rallado
- 1 taza de pepinillos

Preparación

Paso 1:

Arma una torta con la carne de cerdo, salpimenta y llévala al horno por 8 minutos a 120 °C, reserva.

Paso 2:

Arma la hamburguesa colocando sobre el pan la torta de carne asada, el tomate y los pepinillos, tapa con el otro pan.

Paso 3:

Derrite el queso amarillo y baña la hamburguesa al servirla, disfruta.