



HAMBURGUESA CON CHILES RELLENOS

INGREDIENTES

- 1 paquete de Bimbollos Parrilleros.
- 1 kg de carne molida de sirloin.
- 350 g de tocino ahumado rebanado en cuadros pequeños.
- 1 taza de cebolla blanca finamente picada.
- 3 zanahorias ralladas.
- 1 taza de perejil finamente picado.
- 12 chiles cuaresmeños.
- 250 g de queso mozzarella rallado.
- 150 g de tocino frito picado.
- 2 jitomates bola.
- 6 hojas de lechuga escarola.
- Sal y pimienta molida al gusto.

PREPARACIÓN CARNE PARA HAMBURGUESA

- 01** Incorpora la carne molida con el tocino ahumado, la cebolla blanca, las zanahorias y el perejil. Sazona con sal y pimienta al gusto.
- 02** Haz bolitas y dales forma de hamburguesa.
- 03** Ponlos en la parrilla hasta lograr el término deseado.

PREPARACIÓN CHILES RELLENOS

- 01** Abre los chiles cuaresmeños por la mitad y retira las semillas y venas.
- 02** Rellena los chiles con el queso mozzarella y el tocino frito.
- 03** Colócalos sobre la parrilla hasta que se derrita el queso y los chiles tengan una textura suave.
- 04** Corta el jitomate en rebanadas no muy gruesas y desinfecta las hojas de lechuga.
- 05** Arma tus hamburguesas y disfruta.