



## HAMBURGUESA CON AROS DE CEBOLLA

### INGREDIENTES

- 1 paquete de Bimbollos Parrilleros.
- 1 kg de carne molida de sirloin.
- 350 g de tocino ahumado rebanado en cuadros pequeños.
- 200 g de cebolla blanca finamente picada.
- 3 zanahorias ralladas.
- 1 taza de perejil finamente picado.
- 400 g de aros de cebolla empanizados (pueden ser congelados).
- 2 tazas de aceite para freír.
- 1 cebolla morada.
- 1 lechuga francesa.
- 2 jitomates bola.
- 6 rebanadas de queso cheddar amarillo.
- Sal y pimienta molida al gusto.

### PREPARACIÓN

- 01** Incorpora la carne molida con el tocino ahumado, la cebolla blanca, las zanahorias y el perejil.
- 02** Sazona con sal y pimienta al gusto.
- 03** Haz bolitas y dales forma de hamburguesa.
- 04** Parrilla por ambos lados hasta lograr el término deseado.
- 05** Fríe los aros de cebolla en el aceite hasta que estén dorados. Escurre y reserva.
- 06** Parrilla los Bimbollos Parrilleros hasta que estén calientes.
- 07** Desinfecta la lechuga francesa, rebana la cebolla morada y el jitomate bola.
- 08** Arma la hamburguesa con todos los ingredientes.
- 09** Complementa con los aderezos de tu elección.