



HAMB. CON TOCINETA RELLENA DE QUESO



Prepáralo con
Pan Artesano Hamburguesa

Ingredientes

- 1 paquete de Pan Artesano Hamburguesa
- 1 hoja de lechuga
- 1 cebolla
- 1 taza de carne molida
- 2 lonjas de tocineta
- 1/2 taza de queso crema
- 1/2 taza de queso americano rallado
- 1/2 taza de queso mozzarella rallado

Preparación

- Paso 1:
Arma tu hamburguesa alrededor de una lata de gaseosa, dándole forma de cónica.
- Paso 2:
Envuelve la carne con la tocineta y reserva.
- Paso 3:
Mezcla los quesos y rellena el hueco de la carne.
- Paso 4:
Hornea la carne por 20 minutos a 170° C.
- Paso 5:
Corta la cebolla en julianas y dora por 15 minutos con un poco de mantequilla y sal.
- Paso 6:
Pon sobre la base del pan un poco de la lechuga, luego la carne, termina con la cebolla grillé y tapa con la parte superior del pan.

Síguenos en nuestras redes sociales y continúa disfrutando nuestras deliciosas recetas.



resuelveconbimbo



Resuelve con Bimbo



resuelveconbimbo



Resuelve con Bimbo