



Burguer Colchones Bimbo®

INGREDIENTES

- 1 empaque de Colchones Bimbo®
- 650 g de carne molida de res
- ¼ de Tz. de cebolla picada
- ½ Cdita. de sal
- ½ Cdita. de ajo en polvo
- ½ Cdita de pimienta
- 4 Cdas. de mantequilla derretida
- Aderezo al gusto
- 6 rebanadas de queso Cheddar

PREPARACIÓN

- 1:** En un cuenco, mezcla la carne molida, la cebolla, la sal, el ajo y la pimienta.
- 2:** Distribúyela en una bandeja cuadrada para horno.
- 3:** Hornea por 20 minutos a 180°C y después reserva.
- 4:** Corta los Colchones Bimbo® por la mitad y barniza su interior con mantequilla.
- 5:** Hornéalos de 5 a 10 min a 180°C hasta que se doren un poco.
- 6:** Agrega tu aderezo preferido.
- 7:** Coloca la carne y las rebanas de queso cheddar.
- 8:** Barniza con mantequilla la parte superior de los Colchones Bimbo®.
- 9:** Hornea todo a 180°C hasta que el queso se derrita.

Agrega los complementos que quieras.

¡Disfruta!

