

P1T2_food r cipe

Hamburguesa

Ingredientes:

- Pan de hamburguesa empaquetado preferiblemente de la marca bimbo.
- 150 gramos de carne de res.
- un tomate.
- Cebollas cabezona.
- 100 mililitros de aceite
- 2 tajadas de queso ch dar.
- Un huevo AAA

Utensilios:

- Sartén de cocina.
- Cuchillo de cocina
- Plato de seco
- Tenedor
- Espátula de cocina
- Horno microondas

Preparación

- Primero tomaremos los vegetales los cuales los pelaremos con el cuchillo, y luego los cortaremos en tajadas teniendo en cuenta que queden con la misma proporción.

- Segundo podremos los 150 gramos de carne en el sartén con 50 mililitros de aceite. Esto a fuego medio durante 10 minutos donde a los 5 minutos giraremos 180 grados la carne para que así se cocinara la otra parte.
- Pasados los 10 minutos sacaremos la carne con la espátula, y procedemos a romper la cascara de huevo para sacar su contenido y ponerlo a fritar en el sartén con 50 mililitros de aceite a fuego medio. Esto durante dos minutos.
- Pondremos a calentar por 30 segundos el pan de hamburguesa en el horno microondas.
- Procedemos armar nuestra hamburguesa de esta manera: primero una tajada de hamburguesa, luego una tajada de queso cheddar y tajadas de tomate, consiguiendo los 150 gramos de carne, encima de estos las tajadas de cebolla, tajada de queso cheddar y la tajada de pan.
- Para terminar pondremos nuestra hamburguesa en el plato de seco.