¿Cómo hacer una Hamburguesa?

POR: NICOLÁS ANDRÉS RAMÍREZ CALDERÓN PAULA CAMILA MARTÍNEZ PORRAS

Ingredientes

Pan de Hamburguesa marca bimbo (obligatoriamente) 5 gramos



Carne de hamburguesa marca ranchera (carne de verdad) 100 gramos mínimo



Queso en tajadas Alpina o asociados (70 gramos valen la pena)



Tomates de la vecina o de la plaza (Donde prefiera) 20 gramos



Cebolla cabezona 9 gramos



➤ Hojas de lechuga 9 gramos



Salsa de tomate 3 gramos



Aceite 5 mililitros



¿Dónde conseguir los ingredientes?

► Todos los ingredientes mencionados pueden ser conseguidos en cualquier almacén de cadena, no obstante los mejores precios se encuentran en la plaza de mercado principalmente.





Utensilios necesarios

Una sartén (preferiblemente de acero inoxidable)



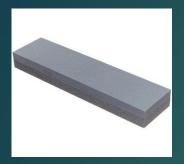
Una espátula



Un cuchillo



Una piedra de afilar



Una cucharita



¿Dónde conseguir los utensilios?

Homecenter siempre es una gran y fiable opción, sin embargo, si economizar es lo que se busca, estos se pueden conseguir en tiendas ubicadas en el centro de Tunja donde se encontrará todo lo necesario



Pasos para obtener nuestra hamburguesa

- Dirigirnos al centro comercial viva (Tunja)
- 2. Dirigirnos al almacén éxito y comprar los ingredientes mencionados
- 3. Si no contamos con los utensilios necesarios nos dirigirnos a Homecenter para hacernos con estos mismos
- 4. Partir rumbo hacía el punto donde se va a hacer la preparación
- 5. Organizar los utensilios e ingredientes cerca a donde se va a hacer la preparación
- 6. Afilar el cuchillo con la piedra de afilar para preparar este mismo
- 7. Prender el fogón y empezar a calentar el sartén mientras se le coloca una cucharadita de aceite
- 8. Colocar la carne de hamburguesa sobre el sartén y voltearla cada 2min hasta que se cocine
- 9. Mientras la carne es cocinada se corta el tomate en rodajas así como la cebolla
- 10. Antes de que se complete la cocción de la carne de hamburguesa se coloca sobre esta una lonja de queso y se retira junto con la carne una vez esta este completamente cocinada
- Inmediatamente se ha realizado la anterior acción se ubica sobre el sartén la cebolla previamente cortada y se mueve ligeramente con la espátula hasta que quedé dorada
- Poniendo de base el pan de hamburguesa con la parte más ancha boca arriba, se ubican; Carne y queso, lechuga y tomate rebanado
- 13. Se apaga el fogón, se retira la cebolla cocinada y se ubica junto con el tomate en rodajas
- 14. Se cierra la hamburguesa con un pan de hamburguesa ubicado en sentido contrario (verticalmente hablando) respecto al primero