



# ¿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
- ▶ Salsas adicionales
- ▶ 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 cucharadita de 5 mililitros

# ¿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 unja donde se encontrará todo lo necesario

# Pasos para obtener nuestra hamburguesa

1. 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 dirigimos a Homecenter para hacernos con estos mismos
4. Partir rumbo hacia 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
11. 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
12. 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