



P1T2_FoodRecipe

HAMBURGUESA



Ingredientes: (Porción para 1 persona)

250-500 gr de carne de res molida.

Pan de Hamburguesa. (2 rebanadas).

Hojas de lechuga fresca.

Tajadas de queso parmesano (o el que más les guste).

Tajadas de jamón.

Rodajas de tomate fresco.

Sal (al gusto).

Aceite de oliva (o el que más les guste).

Salsas de tomate, mostaza, mayonesa (al gusto de cada persona).

Utensilios para hacer una hamburguesa.

- 1 sartén para freir.
- 1 molde para hamburguesa.
- 1 espátula.
- 1 cuchillo afilado mediano.
- 1 Tabla de cortar.
- 1 Taza pequeña para lavar los vegetales.



Preparación:

- Seleccionamos los vegetales y los lavamos cuidadosamente.
- Le cortamos las hojas a las lechugas y cortamos el tomate horizontalmente en rodajas.
- En una sartén colocamos aceite de oliva, se deja calentar y se prosigue a poner las rodajas de carne en la sartén, la dejamos cocinar 5 minutos por cada lado.
- Procedemos a armar la hamburguesa, sacamos dos rebanadas de pan, colocamos primero una rodaja de lechuga y tomate, encima de una rebanada de pan después ponemos una capa de jamón y queso encima se coloca la carne y seguidamente colocamos una segunda capa de jamón y queso, agregamos salsas al gusto y la cerramos con la otra rebanada de pan.
- **¿Cómo se sirve?**
- Después de armar nuestra hamburguesa la servimos en un plato con algún acompañante al gusto (papas, entre otros) también para las salsas.