

Ingredientes:

- Carne de hamburguesa (puedes usar carne molida de res, de cerdo, de pollo o una mezcla)
- Pan de hamburguesa
- Lechuga
- Tomate
- Cebolla
- Queso (tradicionalmente se usa queso cheddar, pero puedes elegir el que prefieras)
- Ketchup
- Mostaza
- Sal y pimienta al gusto
- Aceite vegetal para cocinar

Instrucciones:

- Prepara los ingredientes: Lava y corta el tomate y la cebolla en rodajas finas. Lava y seca las hojas de lechuga.
- Forma las hamburguesas: Divide la carne de hamburguesa en porciones del tamaño deseado y forma cada porción en una hamburguesa redonda y plana. Asegúrate de que tengan un grosor uniforme para que se cocinen de manera uniforme.
- Sazona las hamburguesas: Sazona cada hamburguesa con sal y pimienta al gusto por ambos lados.
- Cocina las hamburguesas: Calienta una sartén o parrilla a fuego medio-alto y agrega un poco de aceite vegetal. Cocina las hamburguesas durante unos 3-4 minutos por cada lado, o hasta que estén cocidas a tu gusto. Si estás utilizando queso, colócalo sobre las hamburguesas durante los últimos minutos de cocción para que se derrita.
- Tuesta el pan: Mientras las hamburguesas se cocinan, puedes tostar ligeramente los panes de hamburguesa en una sartén o en el horno.
- Monta las hamburguesas: Coloca una hoja de lechuga sobre la base del pan de hamburguesa, seguida de una hamburguesa cocida. Luego, agrega rodajas de tomate y cebolla al gusto. Añade una cucharada de ketchup y mostaza sobre los vegetales.

- Cierra la hamburguesa: Cubre con la parte superior del pan de hamburguesa y presiona ligeramente para que todos los ingredientes se mantengan en su lugar.
- Sirve caliente: Sirve las hamburguesas calientes y disfruta de esta clásica delicia.