



HAMBURGUESA AMERICANA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 25 minutos

INGREDIENTES

- 1 paquete de queso americano La Villita
- 1 paquete de bollos para hamburguesa
- 1 paquete de carne para hamburguesa
- 1/1 piña en rebanadas
- Mayonesa
- 2 jitomates
- 1 lechuga

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, nunca me habían fascinado tanto las hamburguesas y es que con piña le da un sabor especial.

En esta ocasión no preparé la carne molida, sino que compré un paquetito de esos que están en la sección de carnes, están muy ricos.

Tomamos la carne y la cocinamos en una sartén a fuego medio. Por otro lado, tomamos el pan y untamos la mayonesa, colocamos una capa de lechuga y unas rebanadas de jitomate.

Ahora viene la parte nueva: la piña. La vamos a pasar por una sartén, solo unos minutos.

Ya podemos terminar las hamburguesas. Agregamos la carne y la piña en los panes y ¡listo!

Yo pongo la hamburguesa preparada en el sartén o comal unos minutos, quedarán calientitas.

¡A comer, amigas!