



HAMBURGUESA CON AGUACATE Y DOBLE QUESO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

Para la carne

- 600 gr. de carne molida
- 4 cdas de pan molido
- 2 huevos
- 4 cdas de cebolla picada

Para la hamburguesa

- 1 paquete de queso americano La Villita
- 1 paquete de queso manchego La Villita
- 4 hojas de lechuga

- 1 jitomate rebanado
- 1/2 cebolla morada en rodajas
- 2 chiles jalapeños rebanados
- 1 aguacate, en rodajas
- 4 piezas de pan de hamburguesa

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! Esta hamburguesa será imperdible en su menú semanal.

Mezclamos la carne molida con el pan molido, huevo y cebolla picada; salpimentamos y dividimos en cuatro partes iguales. Formamos las hamburguesas y las asamos en un sartén a fuego alto con un poco de margarina La Villita. Cuando doren, colocamos una rebanada de queso encima para que gratinen.

Tostamos ligeramente el pan y forma la hamburguesa con el resto de los ingredientes.

 LaVillitaMX  @LaVillita