



HAMBURGUESA CON QUESO OAXACA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 25 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso Oaxaca La Villita
 - 6 panes para hamburguesa
 - 6 carnes para hamburguesa o 1/2 kilo de carne molida de res
 - Mostaza
 - Mayonesa
 - Jitomate
 - Lechuga
 - Catsup
- Para el opcional**
- Un huevo
 - Pimienta
 - Agua

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los niños pueden disfrutar el sabor de queso Oaxaca La Villita en su comida preferida, les encanta cuando está derretido.

Podemos comprar carne ya lista para hamburguesa o prepararla nosotras mismas.

Tomamos la carne molida, le ponemos sal y pimienta, revolvemos. Añadimos un huevo y un chorrito de agua, mezclamos y hacemos las bolitas de tamaño mediano. Aplanamos y listo, ya tenemos la carne.

Tomamos el pan para hamburguesa y untamos con nuestros ingredientes preferidos: mayonesa, mostaza o catsup. Agregamos la carne ya cocida y, por encima de esta, hacemos una capa con el queso Oaxaca La Villita. Metemos unos minutos al horno y dejamos que el queso se derrita.

Servimos caliente, obviamente, y disfrutamos del sabor de La Villita.

 LaVillitaMX  @LaVillita