



HAMBURGUESA FRESCA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 250 g de carne molida
- 4 panes de hamburguesa
- Lechuga (tu preferida)
- 1 paquete de queso americano La Villita
- 150 g de jamón (tu preferido)
- Cebolla morada, cortada en rodajas
- Pepino, cortado en rodajas
- Jitomate, cortado en rodajas
- 90 g margarina La Villita, sin sal
- Sal y pimienta al gusto

MODO DE PREPARACIÓN

Nada como unas ricas hamburguesas ya sea para la comida o la cena, son ricas y frescas.

Salpimentamos la carne y le damos forma a nuestras hamburguesas. En una sartén añadimos un poco de margarina; cuando éste esté caliente ponemos las hamburguesas para que se vayan haciendo al gusto de cada uno, más o menos cocidas.

Les damos vuelta y cuando casi estén, ponemos una rebanada de queso encima de cada hamburguesa para que el queso se derrita con el calor. Mientras tanto hacemos una cama con hojas de lechuga, previamente lavada, en cada pan de hamburguesa.

Sobre la cama de lechuga ponemos la hamburguesa con el queso y sobre éste el jamón, finalizamos poniendo las rodajas de las verduras.

Acompaña estas hamburguesas con unas ricas papas a la francesa. ¡Provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita