



HAMBURGUESA LA VILLITA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 kilo de carne molida, de res
- 2 cucharadas de cilantro fresco
- 1/2 cebolla morada, en rodajas
- 2 huevos
- 1 cucharada de sal
- 1/2 cucharada de pimienta
- 190g de margarina La Villita, sin sal
- 4 panes para hamburguesa
- 1 paquete de queso americano, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, para este próximo fin de semana sorpréndelos con unas riquísimas hamburguesas.

En un bowl, mezclamos la carne, el cilantro, la cebolla, la cátsup, los huevos, sal y pimienta. Formamos con las manos las hamburguesas. En un sartén a fuego alto, calentamos con la margarina y freímos cada hamburguesa por ambos lados. Escurrimos en papel absorbente y reservamos.

Untamos cada pan con mayonesa y mostaza, colocamos la cebolla, la lechuga, el jitomate, la carne, 2 rebanadas de queso americano y tapamos con el otro pan.

¡Buen provecho!

 LaVillitaMX  @LaVillita