



HAMBURGUESA PORTOBELLO CON ADEREZO DE QUESO

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 30 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 190 g de queso crema
- 2 tazas de queso manchego La Villita
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- Aceite de oliva
- 2 piezas de hongo portobello cortado en rebanadas
- 1 bolsa de pan de hamburguesa
- 1 pieza de lechuga
- 2 piezas de aguacate en rebanadas
- 1 pieza de manzana verde en rebanadas
- 1 taza de germen de trigo

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, esta deliciosa hamburguesa les fascinará por su increíble sabor.

Precalentamos el horno a 180 °C.

Colocamos los hongos portobello sobre una charola, agregamos aceite de oliva, sal y pimienta. Rostizamos por diez minutos.

En una olla calentamos el queso crema con el queso manchego y salpimentamos. Cocinamos por tres minutos hasta que quede una consistencia espesa. Dejamos enfriar y reservamos.

Sobre una rebanada de pan untamos un poco del aderezo de queso y colocamos una hoja de lechuga, los portobello, la manzana verde, el aguacate y el germen de trigo. Ponemos la otra tapa de pan y listo.

Podemos acompañar nuestra hamburguesa con una limonada, amigas.

[f](#) LaVillitaMX [🐦](#) @LaVillita