



HAMBURGUESA TENEBROSA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 35 minutos

 Comida

INGREDIENTES

- 8 panes de hamburguesa
- 500 g de carne molida
- 1 lechuga deshojada
- 1 jitomate en rebanadas
- 1 cebolla morada en rebanadas
- 1 pimiento morrón en rebanadas
- 1 paquete de queso daisy, La Villita
- 1 taza de pan molido
- 2 huevos
- 4 cucharadas de margarina con sal, La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

¡Amigas! La temporada de Halloween ya está aquí y para celebrarla con nuestros niños démosles un susto delicioso con esta hamburguesa que nunca olvidarán.

Mezclamos la carne con el pan molido y el huevo, salpimentamos y formamos bolitas con la preparación, hasta aplanarlas poco a poco y darles forma de hamburguesas o de preferencia del tamaño del pan. Asamos cada pieza en una sartén a fuego alto con una cucharadita de margarina. Una vez listas las piezas de carne, reservamos.

Ahora formaremos nuestra hamburguesa tenebrosa:

1. Tomamos el bollo de pan y con cuidado de separarlo tratamos de quitar un poco de migajón de la parte superior y con ayuda de un cuchillo formamos dos triángulos para que parezcan ojos de calabaza y por encima del bollo hacemos un pequeño hoyo.
2. Aderezamos con mayonesa y mostaza al gusto ambos panes por la parte interior.
3. En el pan inferior colocamos una hoja de lechuga, algunas rebanadas de tomate y cebolla; un poco de julianas de pimiento morrón y por encima la carne. Después de la carne 2 rebanadas de queso Daisy, (intercaladas para que parezcan colmillos). Encima del queso agregué más julianas de pimiento, pero es opcional.
4. Para terminar nuestra hamburguesa colocamos el pan encima de toda nuestra preparación y claro, para darle el toque colocamos el tronco del pimiento morrón en el hoyo que habíamos hecho anteriormente en el pan y, ¡listo! Cuéntales una historia a tus pequeños y disfruten.