



HAMBURGUESAS DE POLLO

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 35 minutos

 Cena  Comida

INGREDIENTES

- 1 barra de 90 gramos de Margarina La Villita
- 1 kilo de carne molida de pollo
- 1 bolsa de pan molido
- 1 cebolla
- Pimienta
- 1 manojo de cilantro
- Sal con ajo
- Sal
- 1 Huevo
- 250 gramos de queso manchego La Villita
- 1 lechuga
- 2 jitomates
- Mayonesa
- Mostaza
- 1 paquete de pan para hamburguesa

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el fin de semana se puede y deben hacer este tipo de comida, ¡es que son deliciosas!

Primero agregamos a la carne molida el pan molido, la cebolla picada, cilantro picado, pimienta, sal con ajo, sal y un huevo. Integramos los ingredientes hasta que la mezcla esté homogénea.

Después, vamos a comenzar a hacer las hamburguesas. En el centro agregamos algunos cubitos de queso manchego La Villita, compactamos muy bien la carne para evitar que se deshaga. En un sartén derretimos la Margarina La Villita y ponemos a freír las hamburguesas.

Mientras se fríen, preparen sus panes con mayonesa, mostaza, lechuga, jitomate y cebolla.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita