



MINI HAMBURGUESAS

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 45 minutos

 Botana  Comida

INGREDIENTES

- 500 g de carne molida
- Queso americano La Villita
- 1 paquete de bimbollos pequeños
- 1 cebolla morada
- 1 cebolla mediana blanca
- 1-2 jitomates grandes
- Salsa catsup
- Mostaza
- Salsa inglesa
- Jugo sazoador
- Sal
- 1 hoja de orégano
- 1 diente de ajo
- 1 lechuga
- Mayonesa

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿Están buscando la mejor botana para el fin de semana? Disfruten unas deliciosas Mini Hamburguesas con queso americano La Villita.

Lo primero que debemos hacer es la carne:

En un recipiente ponemos el ajo, la cebolla blanca y la hoja de orégano finamente picados.

Añadimos la carne en ese mismo recipiente, revolvemos un poco, vertemos una cucharada de la salsa inglesa y una de jugo sazónador, sal al gusto y revolvemos todo hasta que quede homogeneizado.

Hacemos bolitas de carne para nuestras hamburguesas, aplastamos en círculos y las asamos o freímos.

Calentamos el pan, ponemos la mayonesa y la carne.

Encima de la carne ponemos una hoja de lechuga y añadimos el jitomate en rodajas.

Ponemos el queso americano La Villita, seguido de la cebolla, la catsup y la mostaza.

¡Listo, amigas! Ya tenemos unas deliciosas mini hamburguesas.