



Más fresco... ninguno.



Halloween Burger

 35 minutos

Ingredientes:

- 8 panes para hamburguesa Pan Pepín Finest Brioche Burger Buns
- Aprox. 2 libras de carne molida (de res o pavo; una porción de ~1/4 lb por pan), sazonada al gusto
- 8 rebanadas de queso cheddar o americano (para los "colmillos")
- Hojas de lechuga
- Rodajas de tomate
- Rodajas de cebolla morada
- Mayokétchup, al gusto
- Kétchup adicional, para simular los ojos
- Aceite de oliva, sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

1. Sazone la porción de carne molida con sal y pimienta. Forme 8 porciones individuales que luego aplastará en forma de hamburguesa (patty).
2. Cocine las carnes formadas en una sartén, plancha o parrilla a fuego medio-alto, al gusto (aprox. 4-5 minutos por lado).
3. Preparar los "colmillos": Corte formas triangulares en las rebanadas de queso para que parezcan colmillos de monstruo.
4. Tueste ligeramente el interior de los panes.
5. En la base del pan, ponga lechuga, tomate y cebolla. Agregue la carne molida cocida.
6. Decorar el "monstruo": Coloque el queso cortado encima de la carne, dejando que los "colmillos" sobresalgan. Agregue un poco de kétchup adicional sobre el pan para simular lo ojos.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.