



Más fresco... ninguno.

Hamburger Doble Carne

 20 minutos

Ingredientes:

- Panecillo Hamburger Jumbo con Semillas Pan Pepín
- Carne: 200-250 g de carne molida de res (dividida en dos porciones).
- $\frac{1}{4}$ de cebolla morada, cortada en aros finos.
- Hojas de lechuga fresca, al gusto.
- Mayonesa, al gusto.
- Salsa ketchup, al gusto
- Sal y pimienta, al gusto.
- Aceite



Procedimiento:

1. Preparar los ingredientes: Sazona la carne molida con sal y pimienta. Divide la carne en dos bolas y aplástalas para formar dos discos (patty) un poco más grandes que el pan. Lava y seca las hojas de lechuga. Corta la cebolla morada en aros finos.
2. Cocinar las carnes: Calienta un sartén o plancha a fuego alto con un poco de aceite o mantequilla. Dora las carnes por unos 3 minutos por cada lado, o hasta que estén cocidas a tu gusto. Si deseas agregar queso (no visible en la imagen, pero común), colócalo sobre las carnes en el último minuto para que se derrita.
3. Tostar el pan: Mientras se cocinan las carnes, corta el pan de hamburguesa por la mitad y tuéstalo ligeramente en la misma plancha o en una tostadora.
4. Armar la hamburguesa: Unta mayonesa en la base del pan. Coloca una capa de lechuga fresca, luego una de las carnes. Encima, añade otra capa de aros de cebolla morada. Coloca la segunda carne y termina con más lechuga y el pan superior untado con un poco más de salsa si lo deseas.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:  @panpepinpr  Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.