



Más fresco... ninguno.



Hawaiian Burger

 20 minutos

Ingredientes:

- Hawaiian Burger, Pan Pepín
- 1 carne molida (de res o pavo), sazonado al gusto (aprox. 1/3 a 1/2 libra)
- 1 rodaja de piña (escurrida)
- 1 hoja de lechuga
- 2-3 rodajas finas de cebolla morada
- Mayokétchup, al gusto (mayonesa y kétchup mezclados)
- Sal, pimienta y un poquito de ajo en polvo, al gusto
- Aceite de oliva

Procedimiento:

1. Sazone la carne generosamente por ambos lados con sal, pimienta y ajo en polvo.
2. En una sartén o parrilla con un poco de aceite de oliva, cocine la carne a fuego medio-alto por unos 4-5 minutos por cada lado, hasta que esté cocida a su gusto.
3. En la misma sartén o en la parrilla,unte ligeramente la rodaja de piña con un poquito de aceite. Ásela hasta que esté marcadita y caliente por ambos lados (aprox. 2-3 minutos por lado).
4. Tueste ligeramente las mitades del pan hasta que estén doraditas.
5. Unte la base del pan con mayokétchup. Coloque la hoja de lechuga y luego las rodajas de cebolla morada.
6. Ponga la carne caliente, y encima la rodaja de piña asada. Termine con más mayokétchup si le provoca, y cierre la hamburguesa.
7. ¡A comer! Sírvala con unas papitas fritas.

Comparte tu plato con nosotros, queremos verlo:



@panpepinpr



Pan Pepín

Las mejores recetas comienzan con Pan Pepín.