Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa en pan de mollete

1 ración · 1118 kcal

Ingredientes

- Hamburguesa black angus
- 1 mollete antequerano
- 2 lonchas de queso
- ½ tomate mar azul en rodajas
- Salsa bbq
- Mayonesa
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	54 g
Grasas	77 g
Hidratos	53 g
Fibra	3,7 g

Elaboración

1. Abrumó el mollete a la mitad y tostamos.
2. Ponemos un chorrito de aove en una sartén, hacemos la hamburguesa a fuego medio-alto.
3. Con el pan ya tostado ponemos en una cara mayonesa y en la otra la salsa bbq, colocamos tomate, una loncha de queso y cuando tengamos la carne lista la colocamos en cima, otra loncha de queso, más tomate y por último el pan.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya