Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa en pan brioche

2 raciones · 1059 kcal

Ingredientes

- 2 panes brioche
- 2 hamburguesas de vacuno y cerdo
- 2 lonchas de bacon gruesas
- 4 lonchas de queso
- 1 tomate rosa en finas rodajas
- ½ cebolla cortada en juliana
- 2 cucharaditas de azúcar
- Mayonesa
- Ketchup
- Aove
- Sal
- Pimienta

POR RACIÓN

Proteínas	45 g
Grasas	76 g
Hidratos	52 g
Fibra	4 g

Elaboración

1. Abrimos el pan a la mitad, ponemos ketchup en una de las caras y mayonesa en la otra.
2. Añadimos el tomate y una loncha de queso.
3. Cortamos las lonchas de bacon en dos, metemos entre papel absorbente y llevamos al microondas unos 3-4 min y añadimos a la hamburguesa.
4. En una sartén ponemos un chorrito de aove, la cebolla y pochamos a fuego medio; cuando esté pochada añadimos el azúcar y caramelizamos.
5. Ponemos la cebolla encima del queso.
6. Añadimos la carne en la sartén, salpimentamos y cocinamos a fuego medio-alto; cuando le quede poco ponemos una loncha de queso encima de la carne y fundimos un poquito, añadimos la carne a la hamburguesa y lista para disfrutar.

Hecho con CookNest