HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Big Mac casera 2.0

1 ración · 1199 kcal

Ingredientes

- **180 gr** de carne de ternera picada
- Queso cheddar
- **1/2** cebolla
- Rúcula
- Pan de brioche
- Mantequilla
- Salsa Big Mac (del vídeo anterior)
- Pizca de sal
- Pimienta negra
- Láminas de pepinillo

POR RACIÓN

Proteínas	56 g
Grasas	79 g
Hidratos	67 g
Fibra	4,8 g

Elaboración

1. Añadimos la carne picada en un bol, pizca de sal y pimienta negra
2. Lo mezclamos todo y sacamos dos bolitas de unos 90 g cada una
3. En una sartén caliente ponemos las bolitas y las esmashamos a tope
4. En un par de minutos les damos la vuelta y les metemos el queso por encima
5. Lo tapamos para que funda bien el queso
6. Para tostar el pan, nuez de mantequilla y tostamos los panecillos por dentro
7. Cuando ya estén dorados, añadimos bien de la salsa del último vídeo, cebolla picadita, unas láminas de pepinillo y el verde
8. Colocamos las burgers con el queso por encima, lo juntamos todo y ya tenemos una Big Mac 2.0

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto