HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa monstruo

1 ración

Ingredientes

- Pan de hamburguesa de color negro
- Carne picada de cerdo o ternera
- Lechuga
- Tomate
- Queso
- Ketchup
- Salsa Big Mac
- Nuez de mantequilla
- Sal
- Pimienta negra recién molida
- Chorrito de aceite
- Dos aceitunas
- Palillos

Elaboración

1. Tostar el pan de hamburguesa en una sartén con una nuez de mantequilla
2. Sazonar la carne picada con un poquito de sal y pimienta negra recién molida
3. Mezclar todo y hacer una bolita
4. Calentar un chorrito de aceite en una sartén y aplastar la hamburguesa hasta que esté dorada por los dos lados
5. En la base del pan tostado poner un poco de salsa Big Mac
6. Añadir unas hojas de lechuga
7. Colocar la hamburguesa
8. Poner una loncha de queso pegatina recortada como si fueran unos dientes
9. Añadir un chorrito loco de ketchup
10. Añadir unas rodajas de tomate
11. Clavar dos aceitunas en unos palillos como si fueran dos ojos locos

Hecho con CookNest



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