HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Burger Pizza

1 ración 784 kcal

Ingredientes

- **120 gr** de carne picada de ternera
- Queso mozzarella
- Pan de hamburguesa
- Sal
- Tomate triturado
- **1 cucharada** de ketchup
- Orégano
- Rodajitas de pepperoni
- Un chorrito de aceite
- Azúcar
- Cebolla cruda

POR RACIÓN

Proteínas	45 g
Grasas	44 g
Hidratos	52 g
Fibra	3,2 g

Elaboración

1. Salpimentar la carne picada de ternera y dividirla en dos bolitas para hacer dos hamburguesas
2. Tostar el pan en la sartén
3. Con un chorrito de aceite bien caliente, aplastar las hamburguesas hasta que estén doradas por los dos lados
4. Añadir mozzarella por encima y tapar para que funda
5. Preparar la salsa con un par de cucharadas de tomate triturado, una pizca de sal y otra de azúcar
6. Machacar todo dejando algunos trocitos enteros
7. Añadir una buena cucharada de ketchup y orégano al fallo
8. Mezclar y cubrir la base del panecillo
9. Colocar las dos hamburguesas encima, unos trocitos de cebolla cruda y unas rodajitas de pepperoni

Hecho con CookNest

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