HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

La Burger

1 ración · 1164 kcal

Ingredientes

- Hamburguesa
- Pan de hamburguesa
- Cebolla caramelizada
- Queso gouda
- **1 cucharada** de mayonesa
- **1 cucharadita** de mostaza
- **1 cucharadita** de Bovril
- **1 cucharadita** de ketchup
- Bacon
- Un chorrito de aceite de oliva
- Un huevo

POR RACIÓN

Proteínas	**57 g**
Grasas	**81 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**2,9 g**

Elaboración

1. Meter el bacon entre dos papeles de cocina al microondas hasta que quede crujiente
2. En una sartén caliente con un chorrito de aceite de oliva, freír la hamburguesa hasta que quede doradita a vuestro punto
3. Fundir una loncha de queso gouda por encima de la hamburguesa
4. Para la salsa, mezclar mayonesa, mostaza, una cucharadita de Bovril y otra de ketchup
5. Freír un huevo
6. Montar la hamburguesa: un poco de salsa en la base, la hamburguesa con su queso fundido, cebolla caramelizada, el bacon crujiente por encima y el huevo frito coronando

Hecho con CookNest

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