HerZechef 👆



PLATOS PRINCIPALES

Empanada de cheeseburger

1 ración · 795 kcal

Ingredientes

- Masa para empanadas
- Hamburguesa
- Queso cheddar
- Pepinillos en vinagre

SALSA

- **2 cucharadas** de mayonesa
- **1 cucharadita** de ajo en polvo
- **1 cucharadita** de cebolla en polvo
- **1 cucharadita** de pimentón dulce
- **1 cucharada** de vinagre
- **1 cucharadita** de mostaza
- **2** pepinillos en vinagre picados

POR RACIÓN

Proteínas	**32 g**
Grasas	**58 g**
Hidratos	**37 g**
Fibra	**3,7 g**

Elaboración

1. Marcar las hamburguesas y dejarlas enfriar
2. Colocar un trozo de queso en la masa de empanada
3. Colocar la hamburguesa
4. Añadir la salsa burguer
5. Colocar unos pepinillos y más queso por encima
6. Mojar con el dedo con agua toda la circunferencia de la masa
7. Cerrar el borde de la empanada haciendo pellizquitos
8. Pintar la empanada con huevo
9. Meter la empanada en la freidora de aire o en el horno hasta que quede dorada

Hecho con CookNest

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