Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesas de buey con salsa bigmac

2 raciones · 1152 kcal

Ingredientes

HAMBURGUESA CON PAN BRIOCHE

Buey	Pan brioche	Queso havarti
Bacon	Salsa bigmac casera	

HAMBURGUESA CON PAN RÚSTICO

Buey	Pan rústico	Queso azul
Bacon bits	Cebolla caramelizada	

SALSA BIGMAC

4 pepinillos picados	1 cdita de ajo en polvo	1 cdita de cebolla en polvo
1/2 cdita de pimentón dulce	1 cdita de vinagre de vino	1 cucharada de mostaza
1 cucharada de ketchup	2 cucharadas de mayonesa	

Elaboración

CEBOLLA CARAMELIZADA

1. Hacer la cebolla durante 30 minutos a fuego lento, removiendo de vez en cuando
2. Añadir un poco de agua a los 20 minutos

BACON BITS

3. Hacer los bacon bits con papel de cocina en el microondas durante 30 segundos

POR RACIÓN				
	60 g Proteínas	**77 g** Grasas	**54 g** Hidratos	**4 g** Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta