



# HAMBURGUESA DE CARNE CON TOCINO CRUJIENTE

☆ Nivel de Dificultad: ★★☆☆☆

🕒 Tiempo de Preparación: 30 min.

## INGREDIENTES:



- 1 kg de carne molida de res
- Aceite Maravilla
- 1 cebolla blanca en rodajas
- Hojas de lechuga
- 5 bollos de hamburguesa (pan)
- 2 huevos
- Salsa inglesa al gusto
- 2 cucharadas de pan molido
- 3 jitomates cortados en rodajas
- Tocino de tu marca favorita
- Sal y pimienta al gusto
- Queso amarillo o manchego

## ELABORACIÓN:



- Para preparar la carne: en un bowl coloca la carne molida, agrega los huevos, sal y pimienta al gusto, salsa inglesa, el pan molido y, con las manos húmedas, revuelve muy bien.
- Una vez que la carne esté sazonada a tu gusto, humedece tus manos y forma las hamburguesas.
- En un sartén coloca un chorrito de Aceite Maravilla y una vez caliente, coloca las tiras de tocino hasta que esté crujiente y retira, En el mismo sartén agrega otro chorrito de Aceite Maravilla y coloca la carne. Si deseas la cebolla cocida, puedes colocarla en el sartén para que se dore un poco.
- En el sartén, con un chorrito de Aceite Maravilla, coloca las hamburguesas y cuece por unos minutos de cada lado. Puedes agregar el queso de tu preferencia para que se derrita antes de retirar la carne del sartén. Mientras puedes colocar los bollos en un hornito para que el pan esté tostado y calentito.
- Una vez que quede la carne, ¡es hora de armar las hamburguesas!
- En un plato coloca la parte inferior del bollo, coloca la carne con el queso, tiras de tocino, el jitomate, la lechuga y cebolla. Por último, coloca la tapa del bollo. Puedes acompañar tu hamburguesa con papas a la francesa y sazonarla con catsup, mayonesa y mostaza.
- ¡Tus pequeños amarán esta receta!

