

Hamburguesa

Ingredientes

- 175 g carne molida de res
- 50 g queso rallado
- ½ cdta. ajo en polvo
- ½ cdta. cebolla molida
- ½ cdta. pimentón español
- ½ cdta. orégano fresco, finamente picado
- 15 g mantequilla, para freír
- Toppings al gusto (jalapeños, aguacate, tocino)

Instrucciones

- Mezclar los condimentos y la mitad del queso con la carne molida.
- Armar cuatro hamburguesas y freírlas en una sartén o en una parrilla si lo prefieres. Añadir el queso restante por encima hacia el final.
- Servir sobre hojas de lechuga con pepinillos, mayonesa y mostaza. ¡Y no te olvides de la salsa mexicana casera!

