

Ensalada de hamburguesa

Ingredientes

- 150 g carne molida de res
- 1 cda. de mostaza
- 1 cda. jalapeños en vinagre
- 60 ml crema fresca o mayonesa
- 60 g queso mexicano, en lonchas
- 1 aguacate
- 30 g rúcula
- 1 cda. aceite de oliva
- sal y pimienta negra molida

Instrucciones

- Mezclar la carne molida, la mezcla de especias Tex-Mex y el agua. Armar una hamburguesa .
- Aplicar aceite de oliva con un pincel por toda la superficie de cada hamburguesa. Freír o parrillarlas 3-4 minutos en cada lado hasta que adquieran un color rosado claro o estén cocinadas completamente, lo que tú prefieras.
- Salpimentar al gusto. Colocar la hamburguesa en un plato junto con el aguacate, la lechuga, los jalapeños y la crema fresca o mayonesa. Rociar aceite de oliva sobre las verduras.

