



IceMan

HAMBURGUESA MIXTA CON PAPAS FRITAS CORTE LISO



HAMBURGUESA MIXTA CON PAPAS FRITAS CORTE LISO

2 porciones

25 min



INGREDIENTES

- 150 gr. de carne molida de res.
- 150 gr. de carne molida de cerdo.
- 2 panes de hamburguesa.
- 300 gr. de Papas a la francesa corte recto
- 4 lonjas de tocino.
- 2 lonjas de queso cheddar.
- 4 rodajas de tomates.
- 4 hojas de lechuga.
- Sal, pimienta y mayonesa al gusto.
- Aceite para sofreír.

PREPARACIÓN

1 Mezclamos los 2 tipos de carne molida, porcionamos la carne en 2 rodajas.

2 Colocamos la carne en la parrilla, salpimentamos y la sellamos.

3 En un sartén doramos las lonjas de tocino.

4 Una vez lista la carne, colocamos el queso y el tocino hasta que el queso se derrita.

5 Partimos el pan en la mitad, ponemos a tostar levemente.

6 Mientras nuestra carne se encuentra en cocción, llevamos nuestras Papas a la francesa corte recto a fritura en un sartén con aceite bien caliente de 8 a 12 min. o hasta que se doren.

7 Armamos nuestras hamburguesas acompañadas de las papas y ¡Buen provecho!

