



HAMBURGUESAS PETITE

Trilogía de sabores

Acompañe con papas rústicas y/o ensalada de hojas verdes.

Ingredientes:

- 1 Paquete con 6 piezas de Hamburguesa de Bife Petite
- 6 Panes minis para hamburguesa
- 4 Champiñones naturales
- 1 Tomate
- 1/2 Cebolla morada
- 1 Hoja de albahaca fresca
- 1 Pimiento morrón rojo
- 6 Aceitunas rellenas de queso azul
- Mantequilla
- Sal
- Pimienta
- Aceite de maíz
- Palillos de madera

Preparación:

1. Descongele las hamburguesas una noche antes en el refrigerador.
2. En el asador o en un sartén con poco aceite, cocine las hamburguesas y reserve.
3. Corte en rodajas la cebolla y los champiñones. Guise con poco aceite, sal y pimienta al gusto. Reserve.
4. Rebane el tomate y guise por cada lado individualmente las rodajas con la hoja de albahaca picada, sal y pimienta al gusto. Reserve.
5. Ase el pimiento rojo en la estufa, quite la cáscara y semillas. Corte en cuatro y dore con poco aceite, sazone con sal y pimienta. Reserve.
6. Unte el interior de las dos tapas de cada pan con mantequilla y ponga a tostar.
7. Coloque sobre la base de cada pan, la hamburguesa de Bife Petite.
8. Arme dos hamburguesas con champiñones y cebolla, dos con tomate y albahaca y dos con pimiento rojo sazonado. Con un palillo de madera coloque una aceituna en cada tapa de pan.
9. Sirva una hamburguesa de cada combinación en un plato.

**RINDE PARA
4 PORCIONES**

¡BUEN PROVECHO!

Calz. Ávila Camacho esq. con Calle José María del Bosque 1850 Nte. Col. Santa María, Torreón, Coah.

SERVICIO A DOMICILIO 747 47 07
Área restringida

Consulta horarios de atención en
www.ganaderiarevuelta.com.mx



La Tienduca



GR-135/1703