



HAMBURGUESAS CON KETCHUP

Ingredientes:

- ½ cebolla, en trozos
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de consomé de pollo, en polvo
- ¼ de taza de Ketchup HEINZ® (60 ml)
- ¼ de taza de Salsa Inglesa LEA & PERRINS® (60 ml)
- ¼ de taza de jugo sazonador (60 ml)
- 500 g de carne de res molida
- 1 huevo
- 4 cucharadas de perejil, picado finamente
- 4 cucharadas de pan molido
- Aceite, cantidad necesaria
- 6 piezas de bollos para hamburguesas
- 6 rebanadas de queso amarillo
- Salsa Clásico Alfredo HEINZ® c/s
- Cebolla en rebanadas y caramelizada
- Jitomate, en rebanadas para acompañar
- Salsa Ketchup HEINZ®, para acompañar
- Mostaza HEINZ®, para acompañar

Procedimiento:

1. Licúa la cebolla, el ajo, el consomé y la Ketchup HEINZ®, la Salsa Inglesa LEA & PERRINS® y el jugo sazonador. Mezcla con la carne, el huevo, el perejil y el pan molido hasta integrar por completo todos los ingredientes.
2. Toma pequeñas porciones de la carne y da forma a las hamburguesas. Fríelas en un poco de aceite, hasta que la carne esté cocida.
3. Coloca una rebanada de carne en cada bollo, agrega el queso, baña con la Salsa Clásico Alfredo HEINZ® y cubre con la cebolla caramelizada y rebanadas de jitomate.
4. Ofrece acompañando con Ketchup HEINZ®, la Mostaza HEINZ® y mayonesa.

Nota: Si lo deseas, puedes calentar la Salsa Clásico Alfredo HEINZ®, bañar la carne y servir. / 2

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4