



## HAMBURGUESAS

### Ingredientes:

- 500 g de carne molida de res, molida
- ½ cebolla, finamente picada
- 4 cucharadas de perejil, finamente picado
- ¼ de taza jugo sazoador (60 ml)
- ¼ de taza de salsa inglesa (60 ml)
- 1 huevo
- 4 cucharadas de pan molido
- 200 g de tocino, finamente picado
- 6 piezas de pan para hamburguesa
- 1 cebolla en rodajas, caramelizada

### Para el aderezo:

- 150 g de queso roquefort, en trozos
- 1 paquete de queso crema, en trozos
- 2 ½ tazas de crema
- 1 chile chipotle de lata

### Procedimiento:

1. Para las hamburguesas, mezcla la carne con la cebolla, el perejil, el jugo sazoador, la salsa inglesa, el huevo, el pan molido y el tocino. Forma seis bolitas con la carne y da la forma a las hamburguesas. Coloca en una charola y hornéalas hasta que estén cocidas. Reserva.
2. Para el aderezo, licúa los quesos con la crema y el chile chipotle hasta integrar.
3. Para servir, coloca la carne en sobre el pan, cubre con el aderezo, la cebolla caramelizada, tapa y ofrece.

<b>Tiempo de preparaci3n:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	6

