

## Hamburguesa de cerdo



### **Nombre de la receta**

Hamburguesa de cerdo

### **Tiempo**

20 Minutos

### **Dificultad**

Sencilla

### **Personas**

2

### **Alérgenos**



### **Descripción**

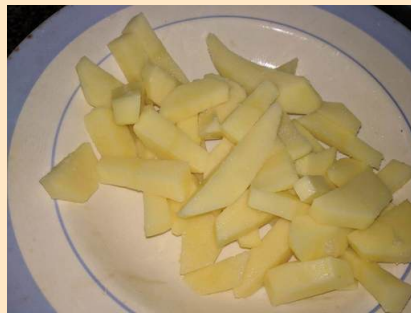
# Hamburguesa de carne de cerdo con verdura

## Ingredientes

- 2 hamburguesas
- 1 tomate
- 2 hojas de lechuga
- 1/2 cebolla
- 2 lonchas de queso
- 2 pan de hamburguesa
- 2 cucharadas soperas de mermelada de tomate
- 100 mililitro de aceite de oliva
- 1 patata

## Pasos

**1** Para preparar nuestra hamburguesa, en primer lugar prepararemos una sartén para freír nuestras patatas. La ponemos al fuego con el aceite y pelamos, lavamos y cortamos en gajos nuestra patata.



**2** Por otra lado preparamos otra sartén y añadimos 2 cucharadas soperas de aceite de oliva. Añadimos la cebolla cortada en juliana y la pochamos.



**3** Cuando esté pochada la sacamos a un plato y vamos cortando en rodajas el tomate y en trocitos la lechuga. Reservamos todo.



**4** Ahora utilizamos la sartén de la cebolla para ir friendo las hamburguesas.



**5** Les damos la vuelta para hacerlas por ambos lados.



**6** Para empezar a prepararlas, cogemos el pan y untamos una cucharada de mermelada de tomate en el fondo.



**7** Sacamos las hamburguesas de la sartén y echamos encima una loncha de queso para que se derrita.



**8** Ahora añadimos la cebolla, el tomate y la lechuga. Y dejamos la parte de arriba para que cada uno le añada la salsa que desee. Sacamos las patatas y las ponemos en el plato al lado de la hamburguesa. Ya tenemos nuestra rica receta lista para comer.



**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Matilde Linares