

QUARTER POUNDERS (Hamburguesa super grande)

Ingredientes

- 2 carne para hamburguesa, o una grande ¼ de libra
- 1 pan para hamburguesa con semilla de sesamo
- 1 cucharadita de cebolla fresca en cuadritos
- mostaza
- ketchup (salsa de tomate dulce)
- 2 rebanaditas de pepinillo para hamburguesa, no dulce
- 2 rebanadas de queso amarillo (opcional)
- Mc Donald's Hamburger Seasoning, (sazonador para carnes)

Cocine su Quarter Pounder

Caliente el comal a 400 grados, ahí dore el pan para hamburguesa sin quemarlo, agregándole un poco del condimento apretando un poco el pan para que se le adhiera, Mientras se cocina la carne, al pan agréguele mostaza, ketchup, cebolla blanca picadita y las rebanadas de pepinillo, después una rebanada de queso amarillo en cada carne ya cocinada, apriételas ligeramente para que el pan absorba los sabores, y cubrala con papel encerado y listo.....Disfrute esta delicia.

By HaKrO