

Arch Deluxe

[HaKrO]

LA SALSA SECRETA

- 1 Cucharada de mayonesa
- ½ Cucharadita de mostaza de Dijon

Ingredientes:

- 1 Semilla de sesamo
- ¼ Carne de res formada para hamburguesa
- 1 Queso americano una rebanada
- 1-2 Rebanadas de tomate
- 1-2 Hojas de lechuga rebanadas
- 1 Cucharada de salsa de tomate ketchup
- 1 Cucharada de cebolla picadita
- Sazonador para carne



COCINAR: En un pequeño tazón, mezcle juntos la mayonesa y la Mostaza de Dijon. Lo separa aparte. Esta es la salsa secreta. 2. Tueste cada uno de los panecillos en una plancha como se describen en otras recetas.:

- 3. Cocinar la carne de res como usted la prefiera, preferentemente bien cocinada.
- 4. Distribuya los ingredientes en la rebanada de pan, en el orden siguiente

salsa especial
ketchup (salsa de tomate dulce)
cebolla
lechuga
rebanada de tomate
queso amarillo

- 5. Por ultimo agregar la carne cocinada y listo

Hacer 1 Arch Deluxe

Si usted quiere un Arch de Lujo con tocino, se precocina unas gruesas rebanadas de tocino dulce, ponga una rebanada por hamburguesa en la mitad. Ponga las mitades lado al lado encima del queso antes de añadir la carne. (O sólo use el tocino cortado grueso, añadiendo un poco de pimienta y disfrute)