



Hamburguesa con brie y alcachofa

Ingredientes - Para 1 persona(s)

- 1 Ud. de *Hamburguesa*
- 1 Ud. de *Pan, tipo hamburguesa*
- 1 Ud. de *Alcachofa, cruda*
- 1 Hoja(s) de *Lechuga*
- 1/2 Ud. de *Tomate*
- 1 Cucharada(s) de *Mayonesa*

Preparación

Paso 1 - Preparar las verduras

Primero prepararemos la alcachofa. Sacamos las primeras hojas y la partimos en dos trozos. Prácticamente aprovecharemos solo el corazón de la alcachofa. Una vez lo tengamos separado lo cortaremos en laminas finas.

También lavaremos y cortaremos el tomate en rodajas , la lechuga en trozos y la cebolla en juliana.

Paso 2 - Cocer los alimentos

Pondremos a calentar un plancha y cuando este bien caliente añadiremos la cebolla, las alcachofas y la hamburguesa. Lo iremos retirando cuando veamos que esta en el punto.

Nota: una vez giremos la hamburguesa añadimos el brie encima de esta para que se derrita un poco con el calor de la plancha.

Paso 3 - Montar la hamburguesa.

Untaremos las dos caras del pan con mayonesa. Primero añadiremos la lechuga y el tomate. Encima pondremos la hamburguesa y encima de esta la cebolla y las láminas de alcachofa. Podemos añadir añadir ketchup y mostaza si queremos.