



Hamburguesa con salsa de queso

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- Para la salsa
 - 1 Cucharada(s) de *Aceite de oliva*
 - 1 Cucharada(s) de *Mantequilla*
 - 1 Vaso(s) de *Crema de leche*
 - *Queso rallado, genérico*
 - 1 Ud. de *Ajo tierno*
 - *Coñac*
- Otros ingredientes
 - 2 Ud. de *Hamburguesa*
 - 2 Ud. de *Cebolla roja*
 - *Vino rancio*
 - *Salsa de soja*
 - 2 Hoja(s) de *Lechuga*
 - 1 Ud. de *Tomate*
 - *Mostaza*

Preparación

Paso 1 - Sofreír la cebolla

En una paella ponemos un chorro de aceite y añadimos la cebolla cortada en juliana. Añadimos un buen chorro de vino rancio y otro de soja. Ahora ponemos el fuego lento y lo tapamos. Lo dejaremos hasta que la cebolla haya caramelizado.

Paso 2 - Preparar la salsa de queso

Ponemos el aceite y la mantequilla en un cazo a fuego bajo con el ajo bien trinchado. Añadimos un chorro de coñac y lo dejamos evaporar totalmente antes de poner la crema de leche. Dejamos que hierva 10 minutos antes de añadir el queso removiendo sin parar y retirando el cazo del fuego.

Paso 3 - Preparar la hamburguesa y verduras

Ponemos las hamburguesas en una plancha y las hacemos a nuestro gusto. Cortamos en rodajas el tomate y a trozos la lechuga.

Paso 4 - Montar la hamburguesa

Abrimos el pan de hamburguesa y lo untamos con la salsa de queso que hemos preparado y un poquito de mostaza. Ponemos una capa de lechuga y otra de rodajas de tomate. Encima pondremos la hamburguesa y la cebolla. Por encima de la cebolla añadimos mas salsa de



Recetus - Hamburguesa con salsa de queso

Tu comunidad de cocina

recetus.com

queso. Y esto es todo, espero que os guste esta variante de hamburguesa clásica.