

¿Qué voy a cocinar hoy?

Hamburguesas

Hamburguesas





Cheese BURGER

25 minutos 4 porciones

- 400 g de carne de res, molida
- 1 sobre con 4 Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Ajo y Cebolla
- ¼ taza de mayonesa
- 4 bollos para hamburguesa, calientes
- 4 rebanadas de queso tipo americano
- 4 rebanadas de queso tipo manchego
- 1 jitomate bola, cortado en rodajas
- 4 hojas de lechuga italiana, desinfectadas
- ¼ pieza de cebolla morada, cortada en rodajas
- 8 rebanadas de tocino, frito
- ½ taza de chiles en vinagre, escurridos y cortados en rodajas
- ½ taza de cátsup
- ¼ taza de mostaza

1 Forma 4 hamburguesas con la carne de res de 100 g c/u. Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Ajo y Cebolla, coloca una carne, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.

2 Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto, cocina a fuego medio de 6 a 7 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocida. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de las hamburguesas.

3 Unta un poco de mayonesa en los bollos, rellena con la carne, el queso americano, el queso tipo manchego, el jitomate, la lechuga, la cebolla, el tocino, los chiles, la cátsup y la mostaza. Ofrece.



Hamburguesa DE ARRACHERA al asador

 45 minutos + marinado  4 piezas

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 5 cucharadas de Jugo MAGGI®
- 5 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®
- 3 ramas de romero, fresco
- 1 cucharadita de sal
- 800 g de arrachera natural, cortada en 4 partes
- 1 taza de queso parmesano, rallado
- 1 cucharada de aceite de maíz
- 1 manojo de cebollas cambray (120 g)
- 2 piezas de chile serrano, cortados en tiras
- 1 cucharada de azúcar
- 4 bollos para hamburguesa, calientes
- 1 ½ tazas de puré de papa
- ½ cucharadita de finas hierbas, molidas
- 1 poro, fileteado y frito

1 Prepara tu asador a fuego alto directo (450 °F a 550 °F / 232 °C a 287 °C). Para la marinada de romero, mezcla el aceite de oliva con 4 cucharadas de Jugo MAGGI®, 4 cucharadas de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL®, el romero y la sal. Añade la arrachera, cubre con plástico adherente y marina en refrigeración por 4 horas.

2 En una sartén, coloca un poco de queso parmesano en forma círculos, deja que se funda y tome una textura crocante; reserva. Mezcla el aceite de maíz, las cebollas cambray con las tiras de chile, agrega 1 cucharada de Jugo MAGGI®, 1 cucharada de Salsa Tipo Inglesa CROSSE & BLACKWELL® y el azúcar; vierte en una sartén de hierro y cocina a fuego alto indirecto hasta que caramelize. Asa la arrachera a fuego alto directo de 3 a 4 minutos por lado o hasta obtener una temperatura interna de 125 °F a 135 °F / 51 °C a 57 °C.

3 Para formar las hamburguesas, unta en los bollos un poco de puré de papa, espolvorea las finas hierbas, coloca un trozo de arrachera, un círculo de queso parmesano, algunas cebollas y poro frito. Ofrece.





Hamburguesa DE LENTEJAS

25 minutos 4 piezas

- 2 tazas de lentejas, cocidas y hechas puré
- ½ taza de arroz, cocido
- ½ taza de avena, molida
- ¼ cucharadita de comino, molido
- 4 cucharadas de Salsa de Soya MAGGI®
- 1 sobre con 4 Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Pimentón
- 4 cucharadas de mayonesa
- 4 bollos para hamburguesa artesanales, calientes
- 4 rebanadas de queso cheddar
- 1 jitomate bola, cortado en rodajas
- 1 ½ tazas de germen de trigo, desinfectado
- ¼ pieza de cebolla morada, fileteada
- ½ taza de chiles en vinagre, escurridos y cortados en rodajas
- ½ taza de cátsup
- ¼ taza de mostaza

1 Mezcla las lentejas, el arroz, la avena, el comino y la Salsa de Soya MAGGI® hasta integrar por completo; forma 4 hamburguesas de 100 g c/u con la mezcla anterior. Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Pimentón, coloca una hamburguesa de lentejas, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.

2 Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto, cocina a fuego medio de 4 a 5 minutos por cada lado. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de las hamburguesas.

3 Unta un poco de mayonesa en los bollos, añade las hamburguesas de lenteja, el queso cheddar, el jitomate, el germen, la cebolla morada, los chiles, la cátsup y la mostaza. Ofrece.



Hamburguesa DE POLLO hawaiana

 25 minutos  4 porciones

- 400 g de pechuga de pollo, molida
- 5 rebanadas de tocino, frito y picado
- 1 sobre con 4 Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Tomate y Especias
- ¼ taza de mayonesa
- 4 bollos para hamburguesa rústicos, calientes
- 4 hojas de lechuga italiana, desinfectadas
- 4 rebanadas de queso tipo americano
- 4 rebanadas de jamón de pierna, asadas
- 4 rebanadas de piña en almíbar, escurridas y asadas

1 Mezcla la pechuga de pollo con el tocino y forma 4 hamburguesas de 100 g c/u. Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Tomate y Especias, coloca una hamburguesa de pollo, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.

2 Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto, cocina a fuego medio de 6 a 7 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocida. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de las hamburguesas.

3 Unta un poco de mayonesa en los bollos, rellena con las hojas de lechuga, las hamburguesas de pollo, añade el queso, el jamón, la piña. Ofrece.



Hamburguesa

MEXICANA

🕒 25 minutos 🍴 4 porciones

- 400 g de carne de res, molida
- 1 sobre con 4 Hojas con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Ajo y Cebolla
- GUACAMOLE**
- 2 aguacates, hechos puré
- 4 ramas de cilantro, desinfectado y picado finamente
- 1 limón, su jugo
- 1 cucharadita de sal con ajo, en polvo
- PICO DE GALLO**
- ½ cebolla morada, picada finamente
- 2 jitomates, sin semillas y cortados en cubos
- 1 chile serrano, picado finamente
- ¼ cucharadita de sal
- ½ taza de frijoles bayos, refritos y calientes
- 4 bollos para hamburguesa, calientes
- 4 rebanadas de queso cheddar
- 60 g de chicharrón de cerdo, troceado

1 Forma 4 hamburguesas con la carne de res de 100 g c/u. Abre una Hoja con Sazonador MAGGI® JUGOSO AL SARTÉN® con Ajo y Cebolla, coloca una carne, cierra y presiona ligeramente para impregnar las especias.

2 Colócala en una sartén sin aceite, precalentada a fuego bajo durante 1 minuto, cocina a fuego medio de 6 a 7 minutos por cada lado o hasta que esté bien cocida. Retira la hoja y repite el procedimiento con el resto de las hamburguesas.

3 Para el guacamole, mezcla el aguacate, el cilantro, el jugo de limón y la sal con ajo. Para el pico de gallo, mezcla la cebolla, los jitomates, el chile y la sal. Forma las hamburguesas, untando un poco de frijoles en los bollos, rellena con la carne, una rebanada de queso, guacamole, pico de gallo y trozos de chicharrón. Ofrece.

Realización:

RECETAS NESTLÉ®
Paulina Espinosa
Zayra Álvarez
Yamel Barrera
Fernanda González
Paulina Moneda
Olivia Urdiales

Dirección Editorial y Diseño:

Fernanda González

Contenidos Editoriales:

Fernanda González
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Diseño e Ilustración:

Fernanda González
Fátima Lombera

Edición gastronómica:

Mariana Ortega

Desarrollo y Degustación de Recetas:

Chef Mariana Ortega
Chef Jonathan Núñez
Sub chef Miguel Martínez
Sub chef Ángeles Medina
Sub chef Gabriel Rodríguez
Sub chef Abraham Gómez
Becario: Noé Medina

Estilismo de Alimentos:

Becky Treves Studio

Fotografía:

Alex Vera
Karla Acosta

Publicado y editado por:

Marcas Nestlé S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,
C.P. 11520, Ciudad de México.

JUGOSO AL SARTÉN®, MAGGI® y sus diseños
son marcas registradas, utilizadas bajo la licencia
de su titular, Société des Produits NESTLÉ, S.A.,
Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

CROSSE & BLACKWELL®, es marca registrada
utilizada bajo licencia de Société des Produits
NESTLÉ S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey,
Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Recetas
Nestlé®
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

