

Big Burger 'Double Cheddar' de Grill Corner

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Una hamburguesa de vacuno (de unos 200 g)
- 60 g de queso cheddar
- Dos tiras de beicon
- Un manojo de lechuga
- Una rodaja de tomate
- Mayonesa ahumada
- Pan de hamburguesa
- Sal

/ Preparación

Preparación

- Ponemos la hamburguesa en una parrilla para que se haga, unos dos o tres minutos por cada lado, dependiendo de lo que el comensal prefiera.
- A continuación, colocamos las dos tiras de beicon a la parrilla y dejamos que se doren. Retiramos.
- Abrimos el pan por la mitad, lo marcamos en el horno y, después, lo colocamos en un plato.
- Colocamos la hamburguesa sobre el pan, el beicon encima, una rodaja de tomate, lechuga, la mayonesa ahumada y, como toque final, el cheddar, de manera que

cubra bien todos los ingredientes.

- Cerramos con el otro trozo de pan la hamburguesa y la acompañamos con unas patatas fritas caseras.