



Hamburguesa gourmet de cochino negro, guacamole y Mojonesa® Guachinerfe

INGREDIENTES

Carne de cochino negro (2x200g)	400 g
Pan para hamburguesa	2 uds
Pimiento verde	1 ud.
Aguacate	1 ud.
Tomate pequeño	1 ud.
Cebolla pequeña	1 ud.
Lechuga	Al gusto
Mojonesa® Guachinerfe	Al gusto
Zumo de limón	1/2
Aceite de oliva	Al gusto



Mojonesa **Guachinerfe**

PASOS

1. En un bol picamos el aguacate en cuadrados pequeños, y le añadimos el tomate y la cebolla partida muy pequeña. Agregamos una cucharadita de café de aceite de oliva, el zumo de 1/2 limón exprimido y sal al gusto. Reservamos en la nevera.
2. En una plancha ponemos a asar la carne con muy poco aceite. A nosotros nos gusta hacerla poco, para notar así mucho más su sabor intenso.
3. Cogemos el pan y ponemos las caras internas en una plancha para tostar un poco el interior.
4. Mientras el pan se hace, vamos cortando en rodajas muy finas la cebolla y el pimiento verde.
5. Una vez estén un poco tostadas las caras del pan, y hecha la carne, retiramos y empezamos a montar nuestra hamburguesa
6. Comenzamos con una capa de Mojonesa®, después ponemos la carne, el pimiento verde cortado muy fino, el guacamole, la lechuga y terminamos con un poquito más de Mojonesa®.





info@guachinerfe.com

RECUERDA. Puedes enviarnos tus recetas a:

<http://guachinerfe.com/es/content/1-delivery>