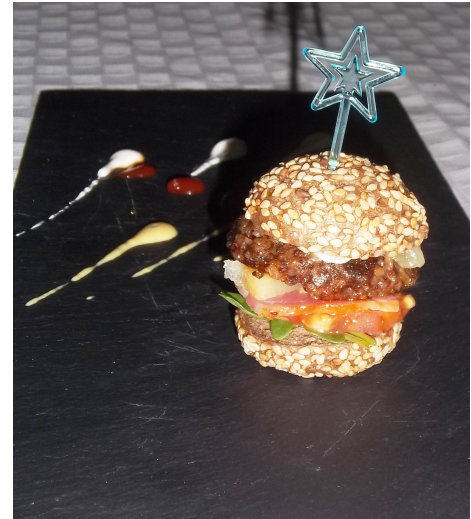


McBURGOS

LA MINI-HAMBURGUESA DE LA MERINDAD



INGREDIENTES PARA 10PAX

400GR MORCILLA DE SOTOPALACIOS
10 PICOLONOS DE SEMILLAS (BERLYS)
50GR MAHONESA
50GR RÚCULA
100GR QUESO CURADO
100GR PANCETA ADOBADA
200GR TOMATE MADURO
200GR CEBOLLA SALTEADA

ELABORACIÓN

HORNEAR LOS PICOLINOS DE SEMILLAS A 200° DURANTE DOS MINUTOS APROXIMADAMENTE.
CORTAR UNAS RODAJAS DE MORCILLA DE 1CM DE GROSOR Y QUITAR LA PIEL. APLASTARLAS UN POCO Y PASAR LIGERAMENTE POR LA PLANCHA. PONER UN CUADRADO DE QUESO Y UN TROCITO DE PANCETA ENCIMA Y METER 20 SEGUNDOS AL MICROONDAS.
ABRIR LOS PICOLINOS POR LA MITAD Y UNTAR CON MAHONESA LAS DOS CARAS. PONER LA RÚCULA Y EL TOMATE E INTRODUCIR LA HAMBURGUESA DE MORCILLA CON QUESO Y PANCETA. FINALMENTE INCORPORAR UN POCO DE CEBOLLA SALTEADA Y ENSARTAR CON UNA BROCHETA.
QUE APROVECHE LA MINI-HAMBURGUESA DE LAS MERINDADES!!