



Hamburguesa de frijol con queso

Categoría: Comida, Plato Fuerte, Verduras, Chiles, Frijoles, Mayonesa y Aderezos

¿Una hamburguesa vegetariana? ¿Por qué no?



Preparación
40 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 580 g de Frijoles Negros refritos La Costeña®
- 2 cdtas de ajo picado
- 2 cdas de cebolla picada
- 4 cdas de pan molido
- Sal y pimienta al gusto
- 4 cdas de aceite vegetal
- 60 g de queso tipo manchego rallado
- 4 Bolloes para hamburguesa
- 4 cdas Mayonesa con Jugo de Limón La Costeña®
- 4 cdas de Mostaza Classic Yellow French's®
- 8 hojas de Lechuga
- 8 rebanadas de Jitomate
- 8 rodajas de Cebolla morada
- 4 cdtas de Nachos de Jalapeños en Escabeche La Costeña®



Preparación

1. Mezclar los frijoles con el ajo, la cebolla, el pan molido y sazonar con sal y pimienta.
2. Con la mezcla anterior, hacer hamburguesas y freírlas en el aceite.
3. Cuando se hayan dorado por ambos lados; colocar el queso encima para que se derrita.
4. Untar el pan con la mayonesa y la mostaza. Poner la lechuga, el jitomate, la cebolla, la hamburguesa y los nachos de jalapeños. Tapar.