



Hamburguesa Ternera & bacon



65124: 70% carne de ternera picada fina, listas para comer. Acompañado de bacon cocido y ahumado (Ref.5047) y lonchas de queso elaborado con leche de vaca (Ref. 39229)



Pan **baguetina** de 115g (Cocción 13 min.)



El pan se debe cortar con un cuchillo de sierra por el lateral realizando un corte hasta destaparlo.



UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

1. Descongelar la hamburguesa y freirla durante 1 min. a 180°C



2. ó en microondas 2 minutos a máxima temperatura.



3. Cortar la hamburguesa por la mitad.



4. Poner el bacon en la plancha 30 seg. a 180 °C.



5. Agregar el queso en lonchas y luego las tiras de bacon.



6. Colocar lechuga y tomate y luego la hamburguesa en mitades. Aplicar mostaza y ketchup al gusto.

Supervivencias



> Elaborado: 3 horas
> Calentado: 10 min.

Una vez abierto el embalaje, en refrigerador y envase hermético: **10 - 15 días**

Plancha



30 seg. a 180°C

Freidora



1 min. a 180°C

Microondas



2 min a máx. temperatura

Recomendaciones:

Repartir uniformemente los ingredientes en el bocadillo.



En el grill, marcar el bocadillo de 30-40 seg.

Single



Menú



Complementos

