

¿Cómo hacer una hamburguesa?



Recetas #Soyvisual

#Soyvisual

Soyvisual.org es un proyecto de Fundación Orange. Licencia: CC (BY-NC-SA).
Material creado por Tropical (tropicalestudio.com)

Fundación  orange™

INGREDIENTES HAMBURGUESA



HAMBURGUESA
CRUDA



CEBOLLA



LECHUGA



TOMATE



PEPINILLOS



PAN DE
HAMBURGUESA



ACEITE DE OLIVA



KETCHUP



MOSTAZA

UTENSILIOS



CUCHILLO



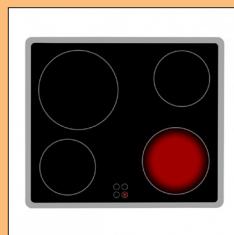
TABLA
DE COCINA



SARTÉN



RASERA



VITROCERÁMICA

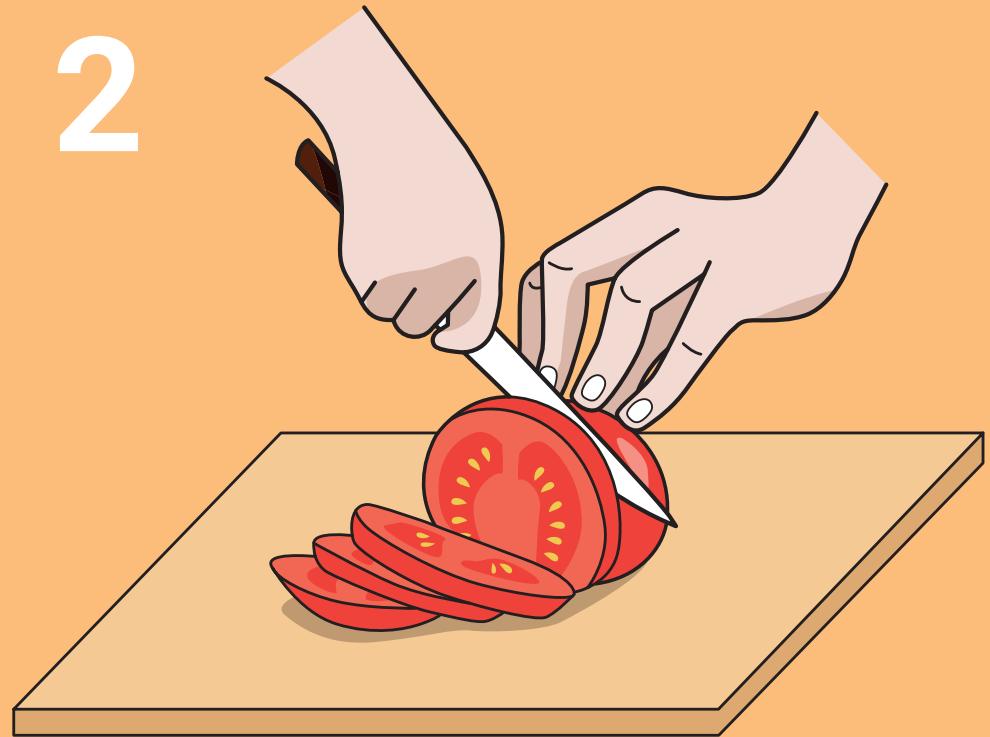
1



LAVAMOS EL TOMATE



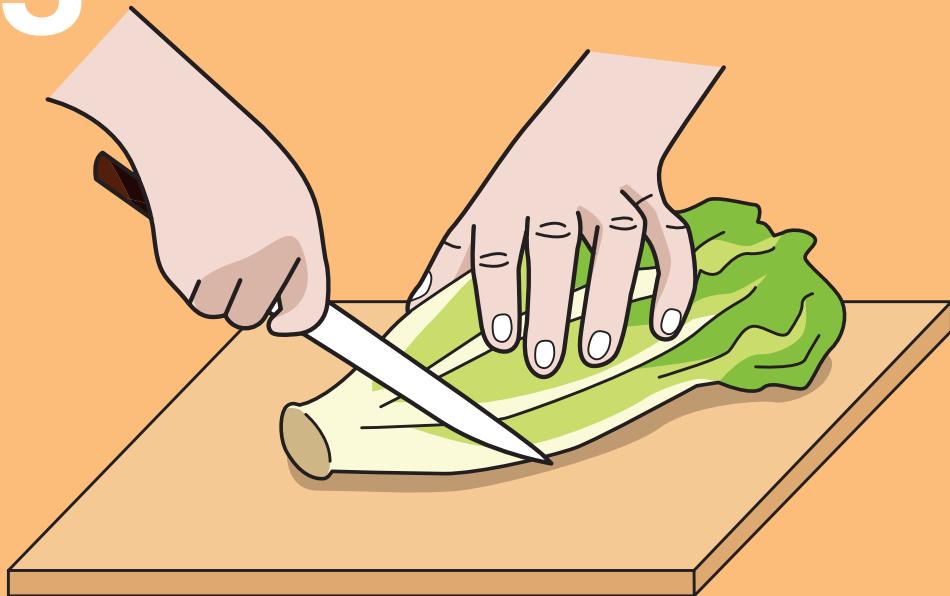
2



CORTAMOS EL TOMATE A RODAJAS



3



CORTAMOS LA LECHUGA



4



LAVAMOS LA LECHUGA



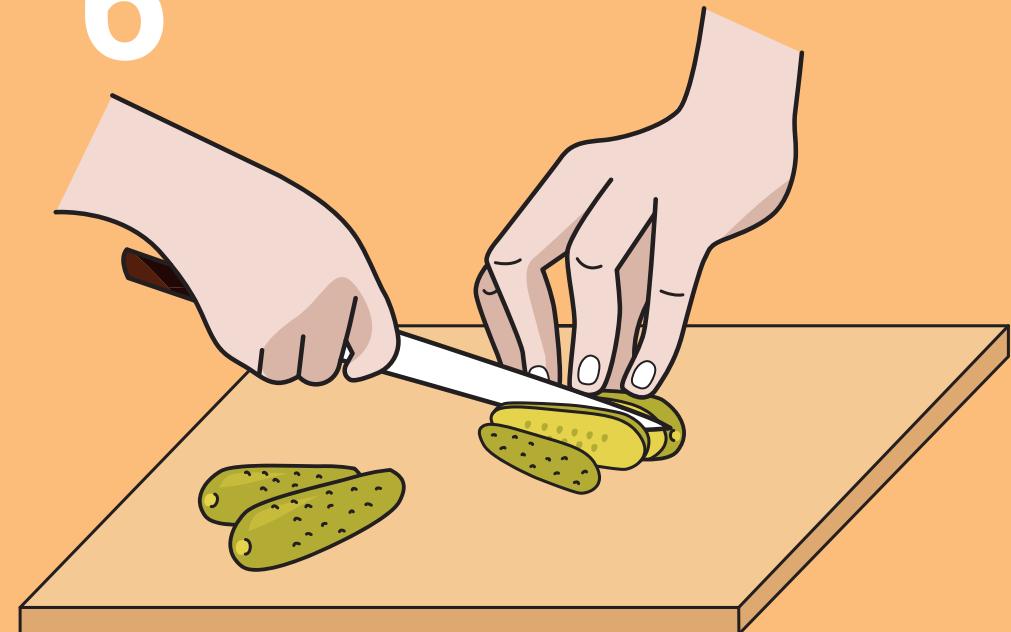
5



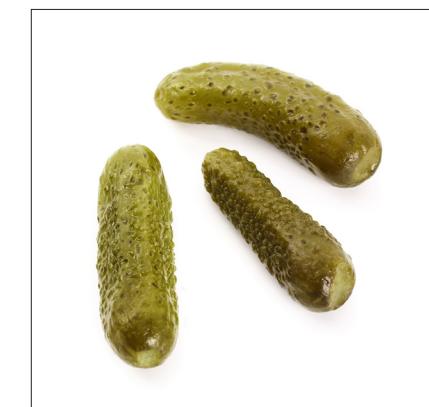
CORTAMOS LA CEBOLLA A RODAJAS



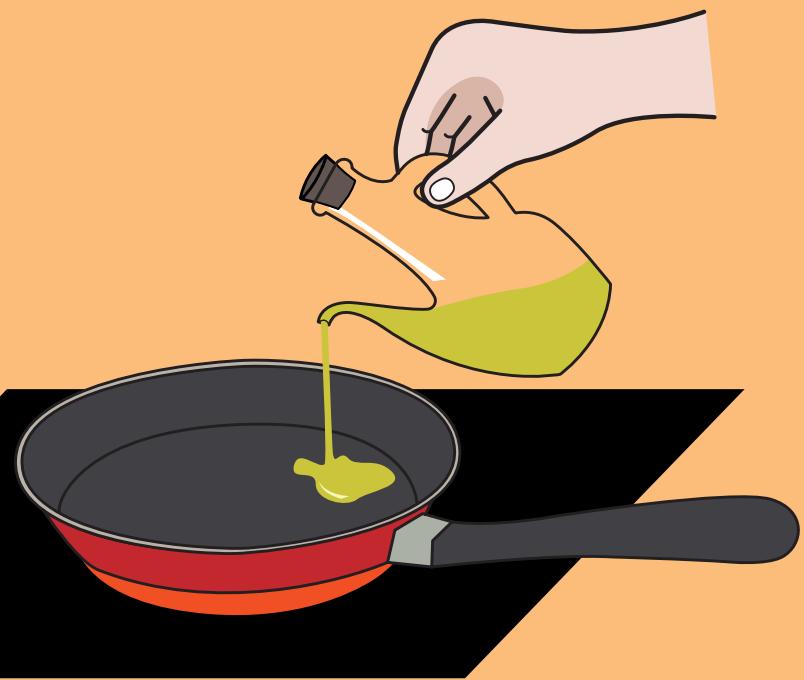
6



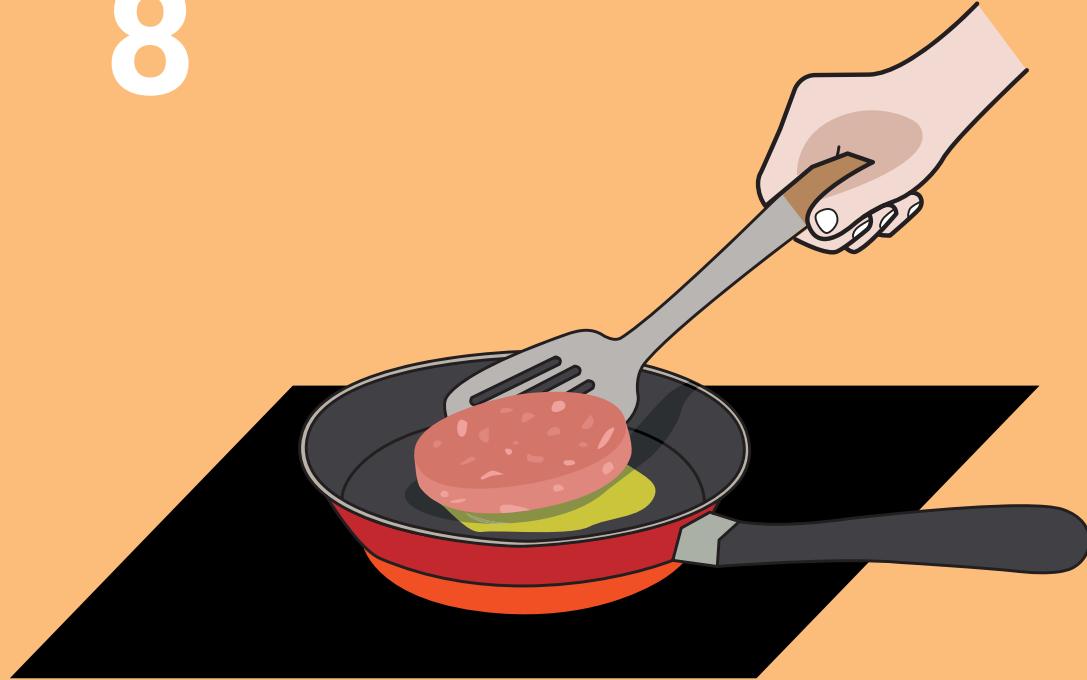
CORTAMOS LOS PEPINILLOS A LÁMINAS



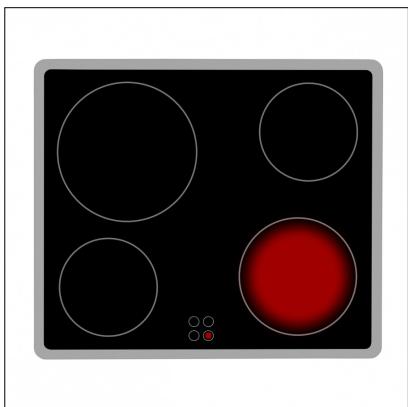
7



8



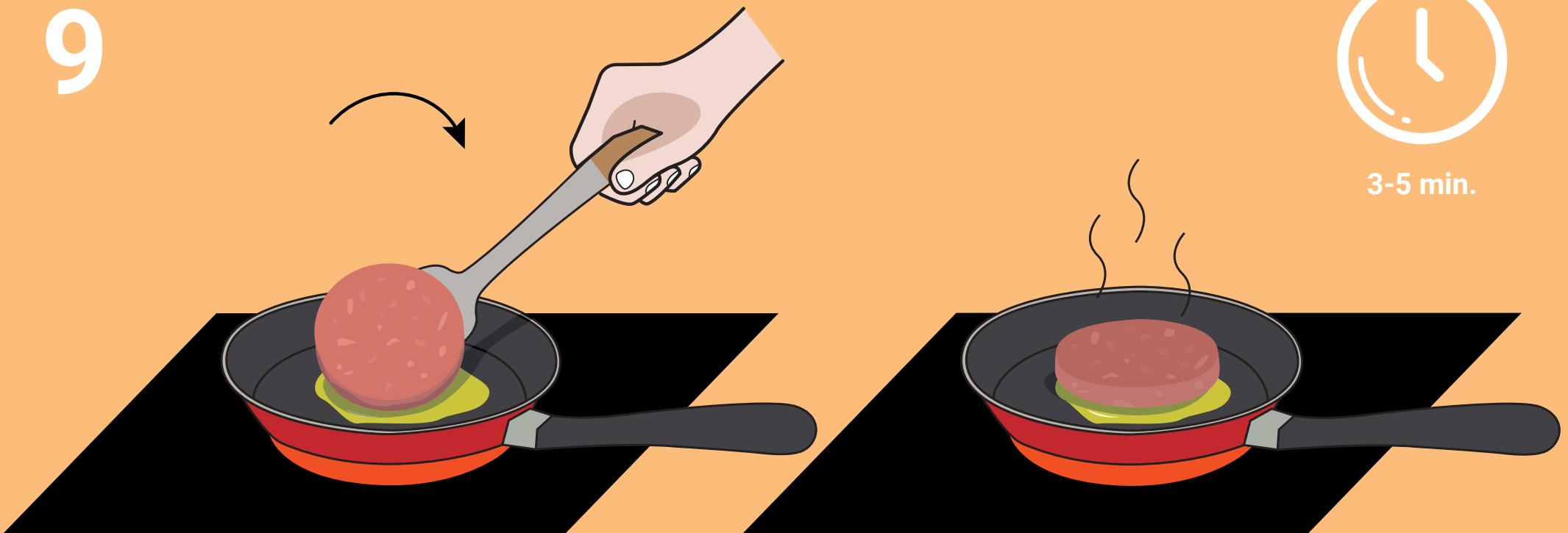
PONEMOS UNA SARTÉN AL FUEGO Y ECHAMOS ACEITE



CON EL ACEITE CALIENTE, PONEMOS LA HAMBURGUESA A FREIR



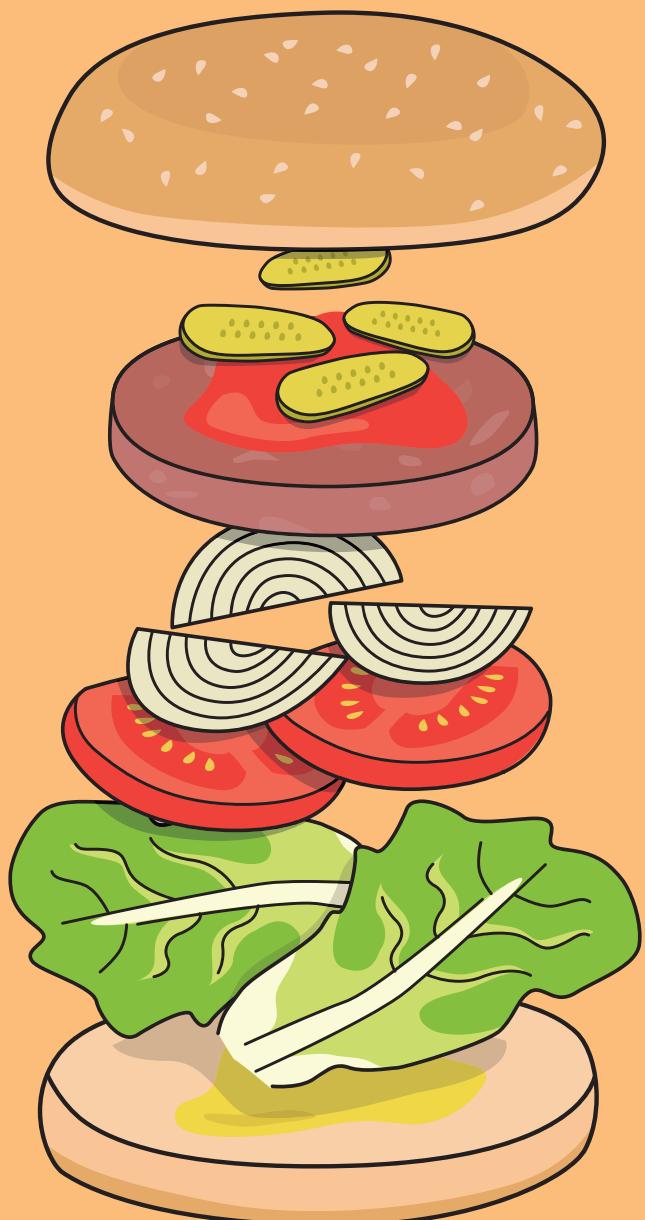
9



LE DAMOS LA VUELTA A LA HAMBURGUESA CUANDO VEAMOS QUE ESTÁ HECHA POR EL OTRO LADO
Y DEJAMOS QUE SE COCINE UNOS MINUTOS MÁS

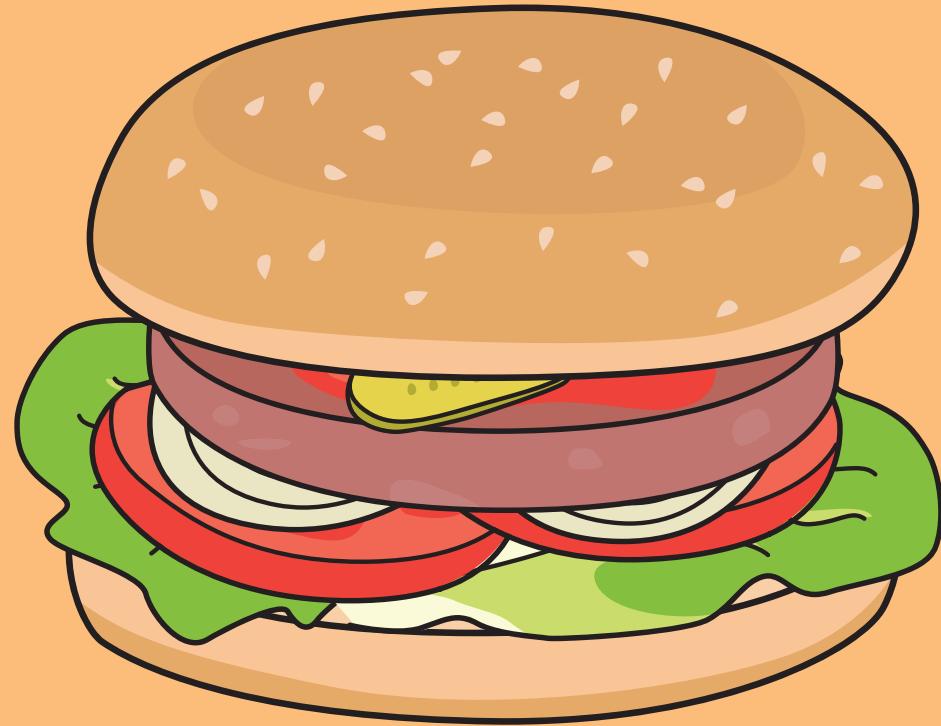


10

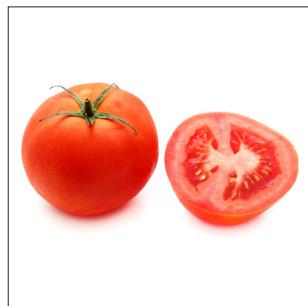


CUANDO ESTÉ HECHA, JUNTAMOS TODOS LOS INGREDIENTES ENTRE LOS PANES Y AÑADIMOS SALSAS AL GUSTO



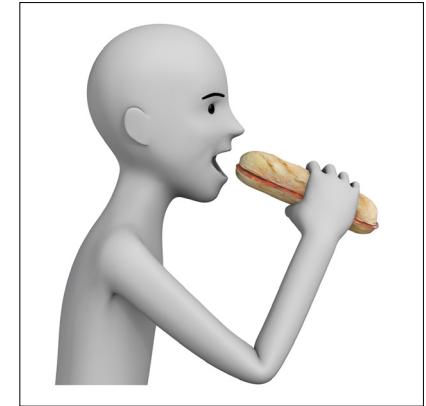


¡LISTO!





¡Buen provecho!



#Soyvisual

Soyvisual.org es un proyecto de Fundación Orange. Licencia: CC (BY-NC-SA).
Material creado por Tropical (tropicalestudio.com)

Fundación