

# ¿Cómo hacer una hamburguesa?



## Recetas #Soyvisual

**#Soyvisual**

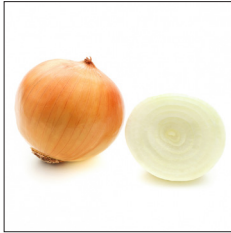
Soyvisual.org es un proyecto de Fundación Orange. Licencia: CC (BY-NC-SA).  
Material creado por Tropical (tropicalstudio.com)

**Fundación** 

## INGREDIENTES HAMBURGUESA



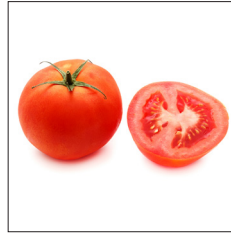
HAMBURGUESA  
CRUDA



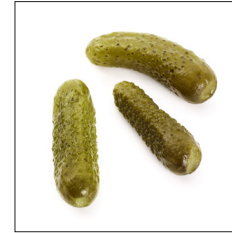
CEBOLLA



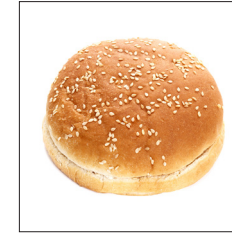
LECHUGA



TOMATE



PEPINILLOS



PAN DE  
HAMBURGUESA



ACEITE DE OLIVA



KETCHUP



MOSTAZA

## UTENSILIOS



CUCHILLO



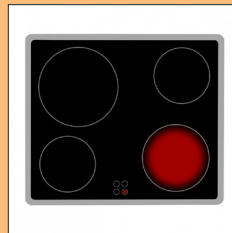
TABLA  
DE COCINA



SARTÉN

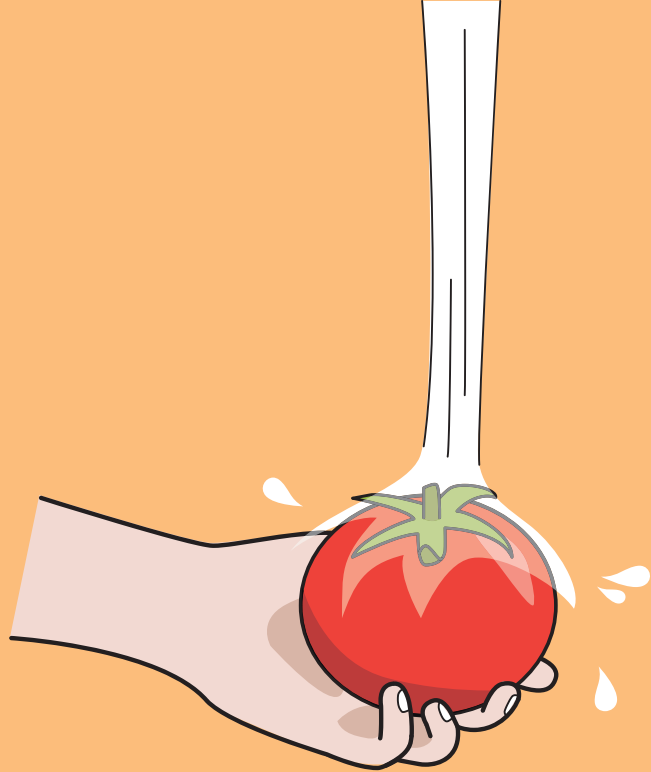


RASERA



VITROCERÁMICA

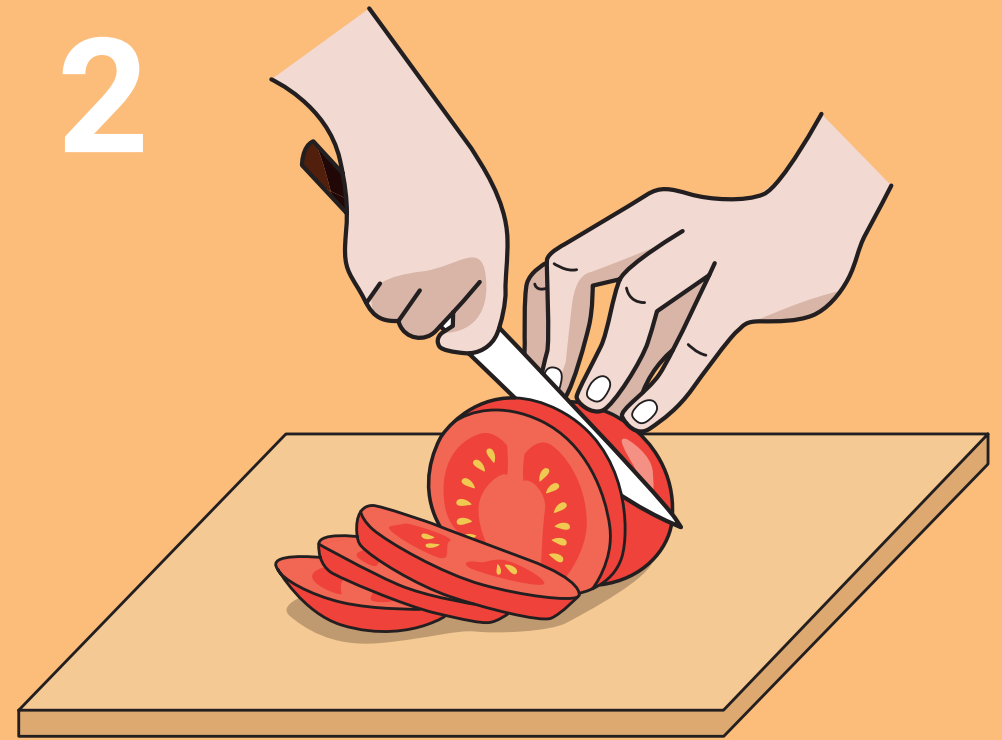
1



LAVAMOS EL TOMATE



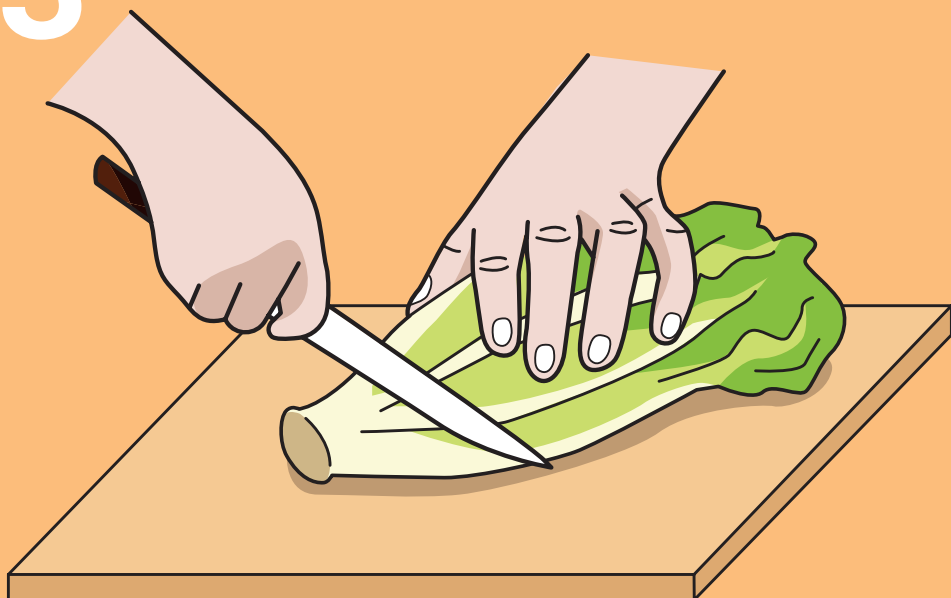
2



CORTAMOS EL TOMATE A RODAJAS



3



CORTAMOS LA LECHUGA

4



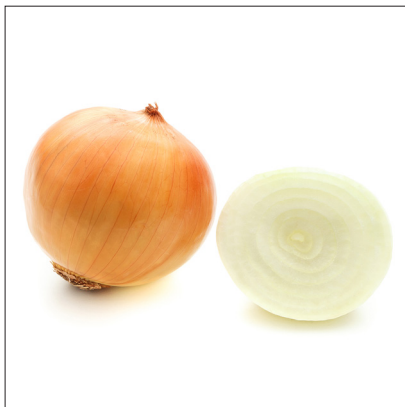
LAVAMOS LA LECHUGA



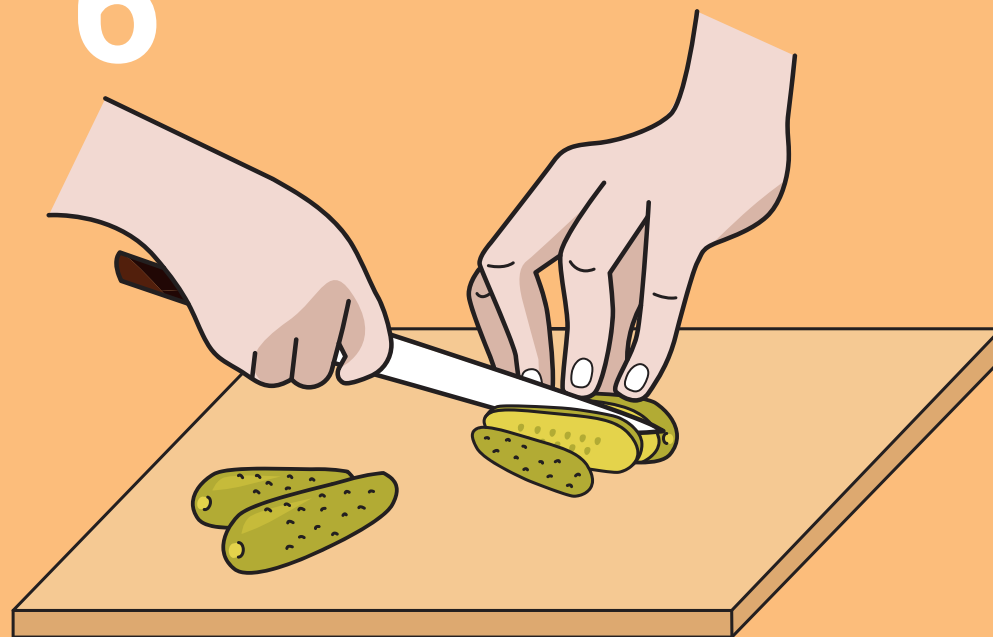
5



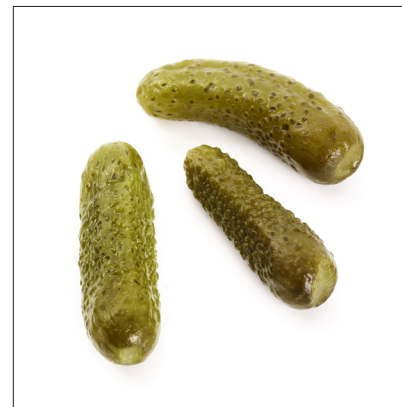
CORTAMOS LA CEBOLLA A RODAJAS



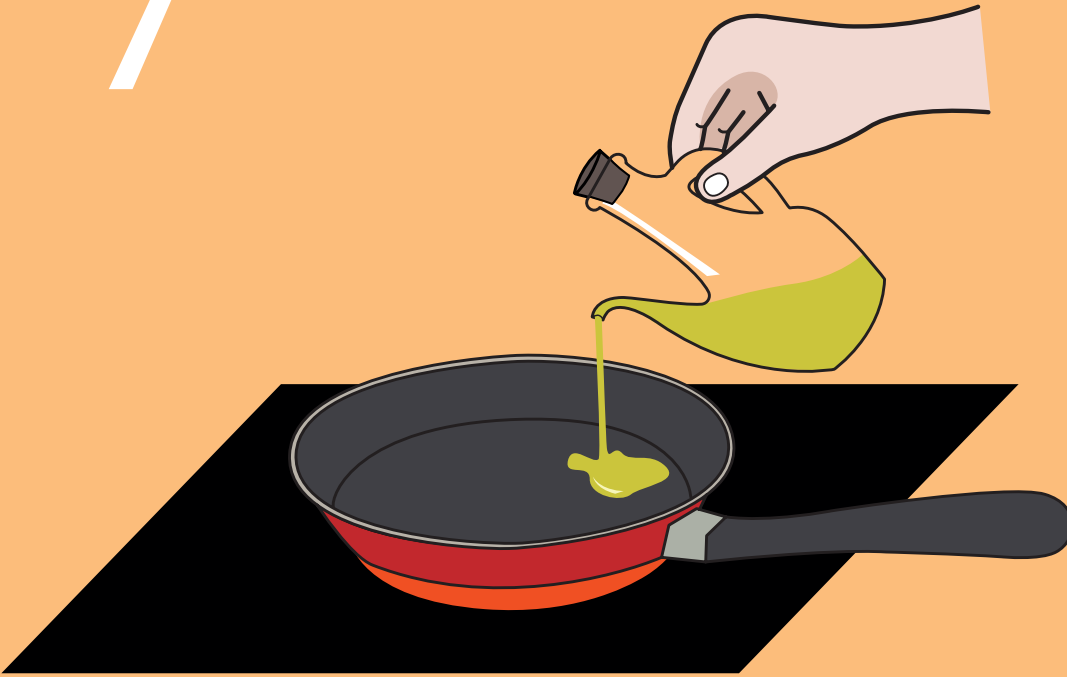
6



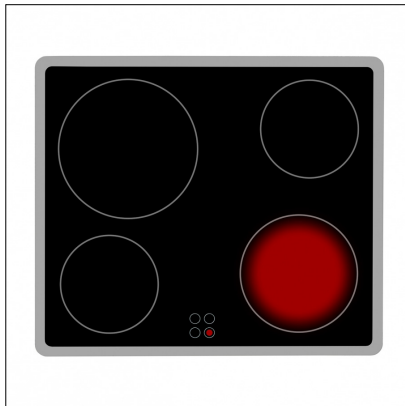
CORTAMOS LOS PEPINILLOS A LÁMINAS



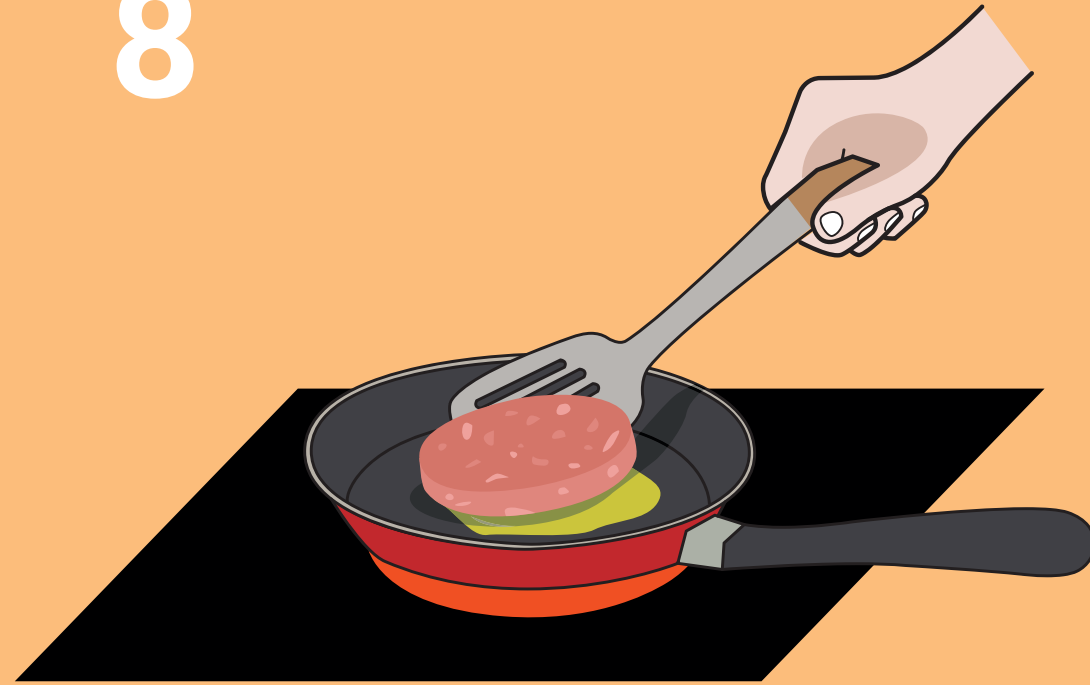
7



PONEMOS UNA SARTÉN AL FUEGO Y ECHAMOS ACEITE



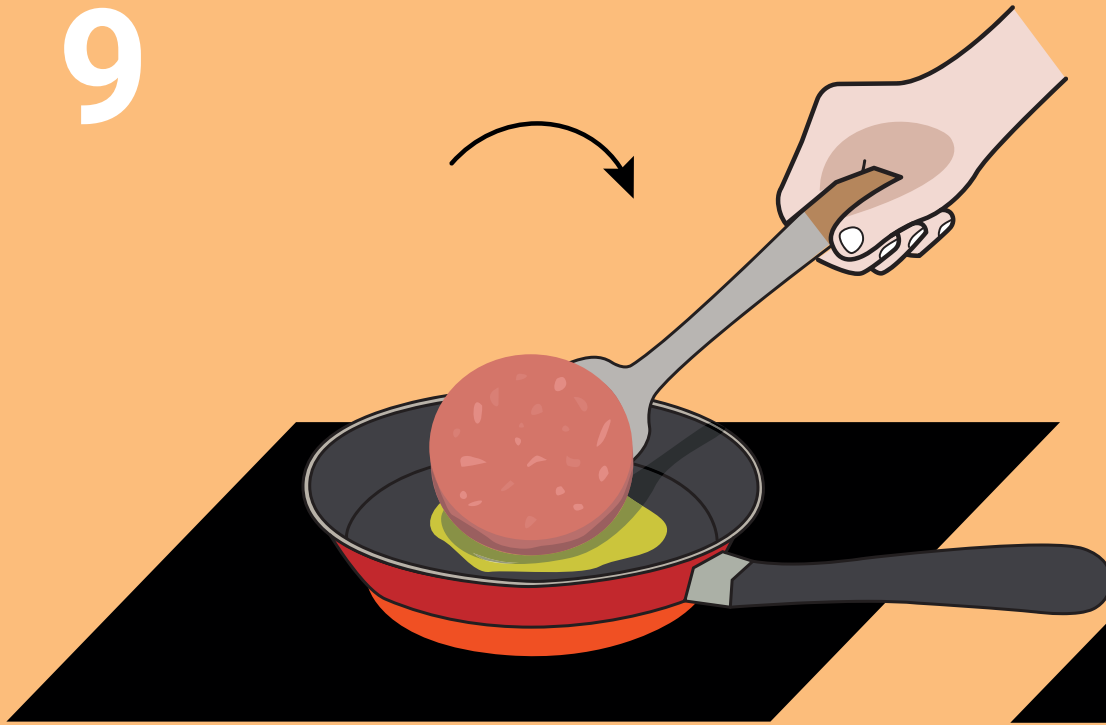
8



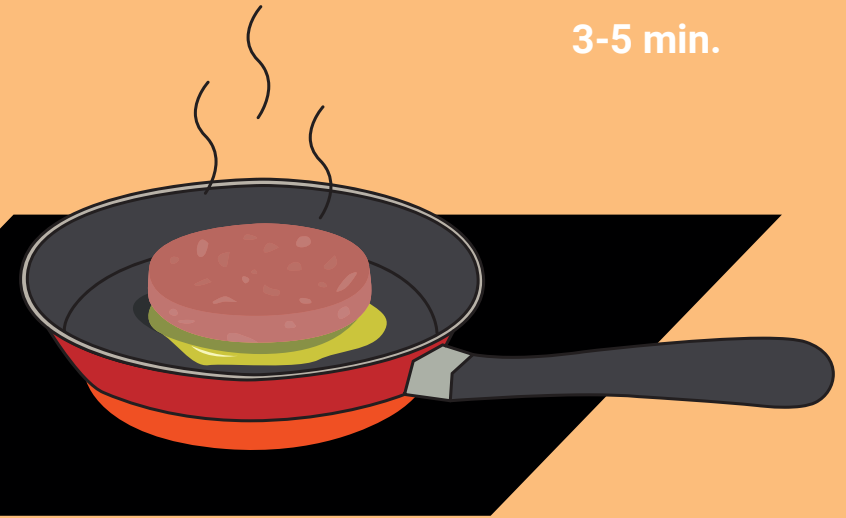
CON EL ACEITE CALIENTE, PONEMOS LA HAMBURGUESA A FREIR



9



3-5 min.

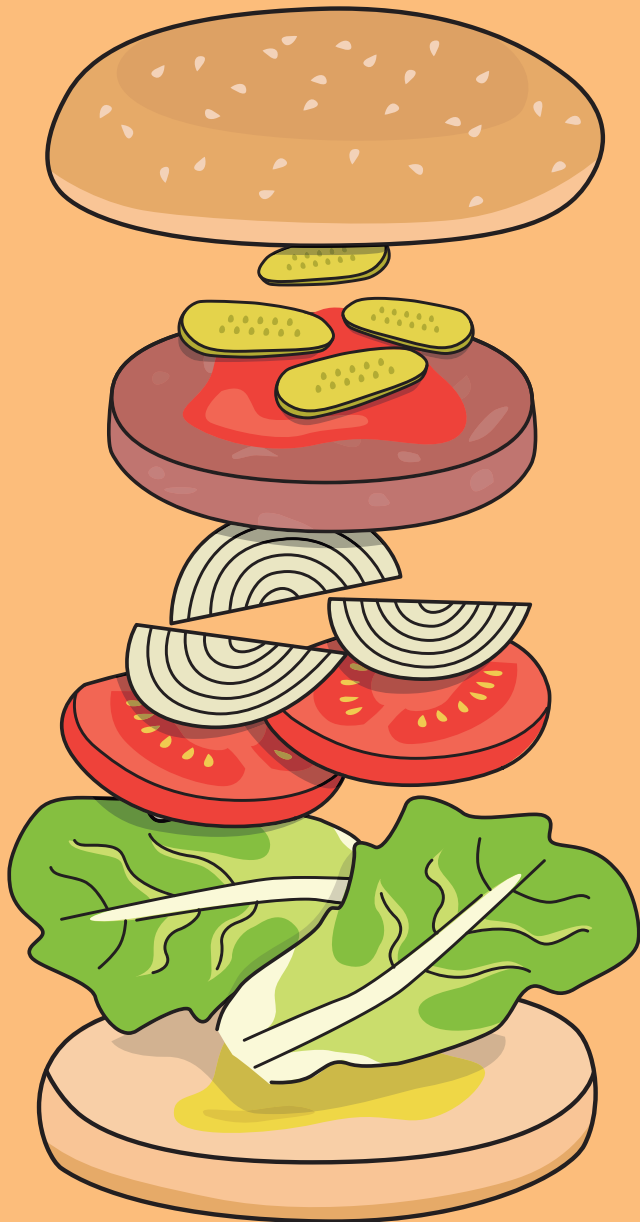


LE DAMOS LA VUELTA A LA HAMBURGUESA CUANDO VEAMOS QUE ESTÁ HECHA POR EL OTRO LADO  
Y DEJAMOS QUE SE COCINE UNOS MINUTOS MÁS

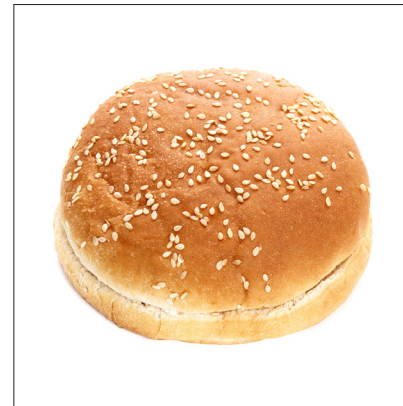




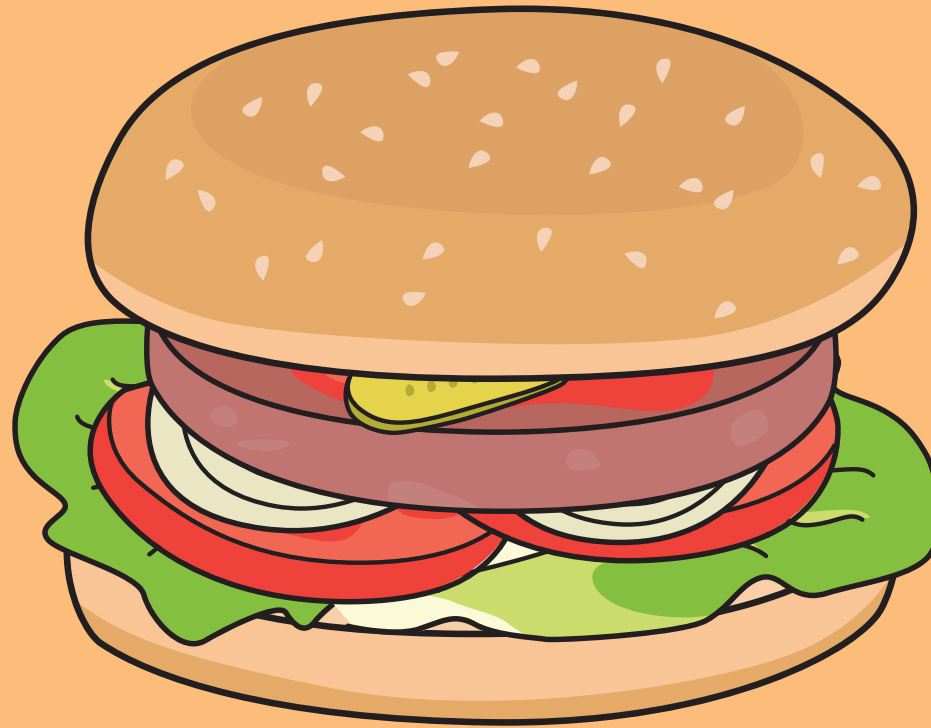
# 10



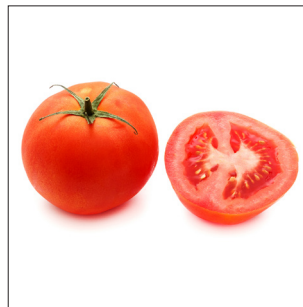
CUANDO ESTÉ HECHA, JUNTAMOS TODOS LOS INGREDIENTES ENTRE LOS PANES Y AÑADIMOS SALSAS AL GUSTO

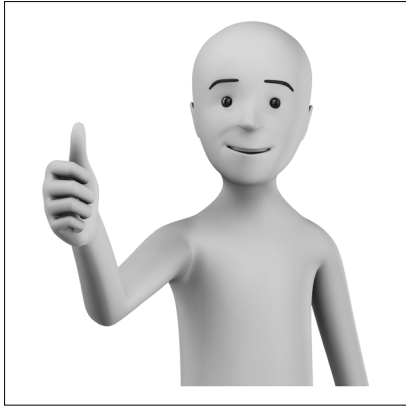






¡LISTO!





**¡Buen provecho!**

