

Hamburguesas Crujientes Estilo Cubano

Tiempo total	Porciones
25 minutos	4

Ingredientes

- 1/4 de taza de rodajas de pepinillos + 2 cucharadas de jugo de pepinillos
- 1/4 de taza de mayonesa
- 1 cucharada de mostaza amarilla
- 1 cucharada de salsa para bistec
- 1/2 taza de salsa de tomate ketchup
- 2 cucharadas de salsa para taco picante
- 1 cucharada + 1 cucharadita de sazón completa, dividida
- 4 hamburguesas de carne molida de pecho de res (alrededor de 1 1/2 lb)
- 4 panes de hamburguesa
- 8 rebanadas de queso suizo
- 1 taza de papitas fritas en palitos
- Guarniciones para hamburguesas como lechuga, tomate y cebolla (opcional para servir)

Pasos

1. Precalienta la parrilla (o un sartén parrilla) a fuego medio-alto. Corta los pepinillos en trocitos gruesos y mezcla con la mayonesa, la mostaza y la salsa para bistec. En un tazón, mezcla la salsa de tomate, la salsa para taco, el jugo de pepinillos y 1 cucharada de sazón. Sazona las hamburguesas con la cucharadita restante de sazón (lávate las manos).
2. Coloca las hamburguesas en la parrilla y cocina durante 4 minutos sin voltearlas. Voltea las hamburguesas y esparce alrededor de 3 cucharadas de mezcla de salsa de tomate sobre cada una. Cocina de 3 a 4 minutos más, hasta que las hamburguesas alcancen 160 °F, colocando el queso sobre las hamburguesas durante el último minuto de cocción. Tuesta los panes, si deseas.
3. Esparce la mezcla de mayonesa uniformemente sobre la parte superior e inferior de los panes. Coloca las hamburguesas sobre el pan inferior; cubre con las papitas fritas en palitos y el pan superior. Sirve con tus guarniciones favoritas para hamburguesas, si deseas.

Información nutricional

Cantidad por cada 1/4 de receta: Calorías 990, Grasa total 67g, Grasas saturadas 26g, Grasas trans 2.5g, Colesterol 180mg, Sodio 2510mg, Carbohidratos 40g, Fibra 1g, Azúcares 13g, Proteína 51g, Calcio 45%, Vitamina A 0%, Vitamina C 0%, Hierro 30%