



Hamburguesas de pasta

Hamburguesas type unknown

Ingredientes

- 2 láminas de Lasaña Doria
- 1 pan para hamburguesa o pan francés 1 rodaja de tomate
- 1 porción carne molida apanada aliñada y sofrita
- Carne molida, apanada aliñada y sofrita
- 1 aros de Cebolla cabezona
- 1 láminas de quesoillo.
- Salsa al gusto

Preparación

1. Cocinar la Lasaña Doria en agua, agregamos un chorro de aceite para que no se nos pegue, cuando el agua hierva agregamos las lamina de lasaña doria durante 4 minutos para que ablanden un poco más.
2. Sofreímos la carne en un sartén previamente caliente con un poco aceite.
3. Por ambos lados doramos el pan en un sartén abierto con la mantequilla, colocamos una lámina de Lasaña Doria en la base del pan.
4. Después adicionamos una lámina de queso o quesoillo, la porción de carne ya sofrita agregamos unas rodajas de tomate y la cebolla. Terminamos con otra lámina de pasta, un toque de salsa al gusto y la tapa de pan.
5. Pinchamos con un palillo, llevamos por 2 minutos al horno a temperatura baja para que el queso derrita y listo.