

## HAMBURGUESAS CON QUESO AL HORNO

Tiempo de preparación: 8 minutos

Tiempo de cocción: 22 minutos

Salen 12 hamburguesas

### Instrucciones:

- 1 libra de carne molida sin grasa
- ½ cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta negra
- 1 cucharadita de ajo en polvo
- ½ cebolla amarilla grande, finamente picada
- 1 cucharada de mayonesa
- Queso cheddar en rebanadas
- Queso cheddar rallado
- Queso mozzarella rallado
- 12 panecillos
- 2 cucharadas de mantequilla, derretida
- ½ cucharadita de ajo en polvo
- Semillas de sésamo



### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350°F (180°C), prepara una bandeja para hornear con papel de hornear, dejar aparte.
2. Coloca una sartén grande a fuego medio/alto con ½ cucharada de aceite de oliva, agrega la cebolla picada y la carne molida, rompe con una espátula en pedazos pequeños.
3. Sazona con 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de pimienta negra y 1 cucharadita de ajo en polvo, saltea a fuego medio/alto, desmenuza la carne y cocina hasta que esté bien cocida, luego retíralo del fuego.
4. Sacar con una cuchara el exceso de grasa, luego agrega la mayonesa, mezcla bien y deja aparte.
5. Corta el pan por la mitad, coloca la mitad inferior de los pans en la bandeja, cubre el pan con rebanadas de queso cheddar, agrega la mezcla de carne molida de manera uniforme sobre el queso rebanado, cubre la carne molida con el queso cheddar y mozzarella rallado.

6. En un recipiente pequeño agrega la mantequilla derretida y el ajo en polvo, mezcla bien.
7. Coloca la parte superior de los panes y cepilla las tapas con la mezcla de mantequilla y ajo e inmediatamente espolvorea las tapas con semillas de sésamo.
8. Hornea durante 12-15 minutos, o hasta que el queso se derrita y la parte superior esté dorada, retirar del horno y disfrutar.

**Notas:**

\*El queso mozzarella lo puedes sustituir por monterrey jack o por más queso cheddar