



## HAMBURGUESA CON CEBOLLA AL CHIPOTLE.



Nivel:  
**Fácil**

Tiempo:  
 **15 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de hamburguesa de Sirloin Trosi®
- 1 Cucharada de sazónador universal Don Sazón®
- 4 Cucharadas de aceite
- 1/2 Taza de chipotle adobado en lata
- 1/2 Taza de agua
- 1/2 Taza de puré de tomate
- 2 Cebollas blancas fileteadas
- 4 Bollos para hamburguesa
- 4 Hojas de lechuga orejona
- 1 Jitomate rebanado
- Mayonesa al gusto
- Cátsup al gusto
- Mostaza al gusto



1. Licúa el chipotle, el agua, el puré de tomate y el sazónador. En un sartén caliente con 2 cucharadas de aceite, dora (acitrona) la cebolla hasta reducir su tamaño a la mitad. Agrega la mezcla anterior y deja que se siga cocinando hasta que se espese y seque.
2. Fríe las hamburguesas por ambos lados en un poco de aceite.
3. Calienta los bollos partidos a la mitad y agrega los ingredientes restantes para formar la hamburguesa: la lechuga, el jitomate, la carne, las cebollas al chipotle, la mayonesa, la mostaza y el cátup.

**¡A comer!**

**Bachoco**