



# HAMBURGUESA DE POLLO GRATINADA CON CHAMPIÑONES.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

## ¿Qué necesitas?

- 4 Piezas de Hamburguesa de pollo Bachoco®
- 4 Cucharadas de aceite vegetal
- 1 Cucharada de mantequilla
- 2 Tazas de espinacas
- 2 Tazas de champiñón rebanado

- 1 Taza de cebolla fileteada
- 2 Cucharadas de leche
- 1 Taza de queso manchego rallado
- 2 Piezas de jitomate en rebanadas
- Sal y pimienta al gusto



1. Fríe en el aceite las hamburguesas hasta que obtengan un color dorado.
2. En otro sartén, sofríe la cebolla, las espinacas, los champiñones en mantequilla y salpimienta al gusto.
3. Una vez cocidos los vegetales, agrega leche y queso. Cuece hasta que se derrita el queso.
4. Baña las hamburguesas con la mezcla caliente. Sírvelas y acompáñalas con jitomate rebanado y tu aderezo favorito.



**¡A disfrutar!**



**Bachoco**

