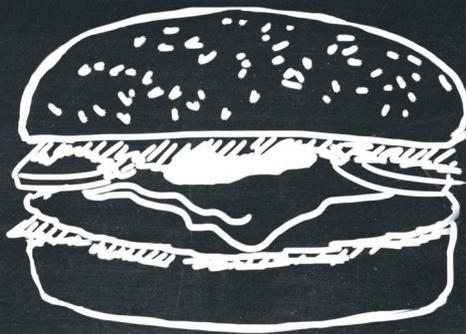




HAMBURGUESAS

RECETARIO



ÚNETE AL BOOM DE
LAS HAMBURGUESAS

Descubre nuestros productos en ufs.com



Unilever
Food
Solutions



ÍNDICE

HISTORIA DE HELLMANN'S

PÁGINA 4

LA HAMBURGUESA, ORÍGENES

PÁGINA 5

PRODUCTOS HELLMANN'S

PÁGINA 6-7

RECETAS

PÁGINA 8-39

PAN DE HAMBURGUESA

Todas nuestras hamburguesas se sirven en un panecillo "brioche", de textura suave y un sabor ligeramente dulce que complementa al resto de ingredientes.

CARNE / PESCADO / VEGETARIANAS

Las hamburguesas gourmet merecen la mayor de las calidades tanto en carne, pescado y verduras. En las de carne, utilizamos los mejores cortes, con la proporción justa de grasa (paleta, pechuga y cuello). Esto nos asegura que la carne permanecerá unida durante la cocción, con todo su sabor y uniformidad. Corte la carne como más le guste, a mano o en la picadora eléctrica, ajustando la cuchilla para obtener la textura correcta.

ADEREZOS

Varíe el color, el sabor y la textura, sazonando con confitura, queso o verduras marinadas. Esto significa convertir una hamburguesa tipo, en una verdadera delicia gourmet.

SALSAS

Todas las salsas utilizadas en las hamburguesas se basan en la genuina mayonesa Hellmann's. Algunas de estas hamburguesas, tienen la mayonesa Hellmann's como base de aderezo y posteriormente se enriquecen con hierbas, especias, cítricos, etc.



LA HISTORIA DE HELLMANN'S

1756 - EL ORIGEN DE LA MAYONESA

Se dice que la mayonesa es invención del Duque Francés de Richelieu allá por el año 1756. Mientras que el Duque luchaba contra los británicos en el Puerto de Mahón (Menorca), su chef se afanaba en crear un opulento festín para celebrar la victoria de su señor



y cuyos ingredientes principales serían la crema de leche y los huevos. Cuando el chef se dio cuenta de que no había crema en la cocina, improvisó sustituyéndola por aceite de oliva. Fue entonces cuando surgió una nueva obra maestra de la gastronomía mundial y el cocinero decidió bautizarla como Mahonnaise, en honor a la victoria del Duque en aguas menorquinas.



1905 - EL NACIMIENTO DE HELLMANN'S

En 1905, un inmigrante alemán llamado Richard Hellmann abrió una tienda de delicatessen en la ciudad de Nueva York, don-



de vendía mayonesa preparada según la receta de su esposa. Originalmente, se vendieron dos versiones y para distinguir las el viejo Hellmann puso una cinta azul alrededor de una de ellas. La versión "ribboned" o encintada, era altamente codiciada después de que en 1912, Hellmann hubiera diseñado la que aún hoy, es su icónica etiqueta "Blue Ribbon".

2014 - MÁS DE 100 AÑOS DE HELLMANN'S

Más de un siglo después, la marca Hellmann's está disponible en muchísimos países y es oficialmente la mayonesa número 1 del mundo.*

* (fuente: Nielsen and Euromonitor, 2014).

LA HAMBURGUESA, ORÍGENES

CARNE PICADA

El filete de carne picada de Hamburgo o la carne picada a secas fue el plato más popular de esta ciudad alemana en el siglo XIX. Este menú familiar era un auténtico manjar para los inmigrantes alemanes procedentes de Hamburgo y que llegaron a Estados Unidos en esa época. También resultó perfecto para la frenética ciudad de Nueva York, ya que era un plato abundante y cómodo de comer, puesto que podía ser ingerido de pie o en movimiento.

LA HAMBURGUESA, PERCEPCIÓN

En los albores del siglo XX, la hamburguesa se encontraba cuestionada como alimento apropiado y salvo en los almuerzos de los obreros, fue considerada por muchos un trozo de carne misteriosa servido en pequeños y grasientos antros de medio pelo, a menudo cercanos a las fábricas. Con la llegada del automóvil y el deseo del público de salir a comer, la reputación de la hamburguesa cambió.

DATOS CURIOSOS

- En Mayo de 2012, el restaurante Serendipity fue reconocido por el libro Guinness de los Records como el lugar con las hamburguesas más caras del planeta, como demuestra su Le Burger Extravagant a 295 \$.

- A 499 \$ se vende la hamburguesa más grande del mundo con un peso de 84,3 kg que aparece en el menú de Mallie's Sports Grill & Bar en Southgate, Michigan. Es conocida como la hamburguesa ridícula y lleva cerca de 12 horas de preparación. Fue fabricada por primera vez el 30 de Mayo de 2009.

- A 777 \$, la mezcla de carne de buey Kobe y langosta de Maine, más cebolla caramelizada, queso Brie y jamón, es el reclamo en Le Burger Brasserie, dentro del casino París en Las Vegas.

- En Nueva York, el chef Daniel Boulud creó un plato complejo compuesto por, finas capas de solomillo, foie gras y costillas estofadas al vino, que no deja de ser un plato de comida rápida. Incluso en temporada, está disponible con trufas.

- El 2 de Septiembre de 2012, el Black Bear Casino Resort, cerca de Carlton, Minnesota, hizo la hamburguesa de beicon y queso más grande del mundo con un peso de 914 kg. También el libro Guinness verificó el récord.

- En Las Vegas, Nevada, el Heart Attack Grill ofrece la Cuádruple Bypass Burger. Una hamburguesa que pesa casi 1 kg y cuyo nombre se deriva de que la hamburguesa es considerada por muchos un producto poco sano. El restaurante es famoso precisamente por presumir de ofrecer comida no muy saludable, incluso como reclamo, las personas que pesan más de 160 kg comen gratis.

PRODUCTOS HELLMANN'S



ORIGINAL

- Estable tanto en frío como en caliente. Se puede mezclar con cualquier tipo de ingrediente.
- Cualquier aplicación: ensaladilla rusa, salsa fría y dips, en hamburguesas, pescado...



SUPRÊME

- Mantiene el mezclado firme y duradero con otros ingredientes. Sabor intenso y más cantidad de aceite.
- Rellenos y decoraciones: pimientos del piquillo, huevos rellenos, quiche de salmón.



PINCHOS Y TAPAS

- No se oxida. Ideal platos de larga exposición en barra o buffets. Sabor casero.
- Pinchos y tapas: pincho de txangurro, patatas bravas, montadito de cangrejo.



SUAVE

- Mantiene los ingredientes perfectamente ligados. No humedece el pan. La Hellmann's más blanca y ligera.
- Sándwiches, platos y salsas ligeras: cóctel de gambas, sándwich vegetal, vinagreta francesa.



HELLMANN'S

Hay muchas razones que hacen que Hellmann's, la mayonesa líder en ventas en hostelería* y la preferida por los consumidores**, sea la auténtica mayonesa de los mayoneseros. Por este motivo, es clave usar Hellmann's tanto en la cocina como en la mesa, dado que garantiza el mejor resultado en cualquier aplicación.

*Market Share en valor. Panel Nielsen C&C restauración. Diciembre 2014.

**Estudio Hellmann's Mayonnaise brand 2011. USA, UK y Brasil.



BOCABAJOS HELLMANN'S

- Válvula limpia, no gotea.
- Amplia gama de sabores.
- Tapón estable boca abajo.

MONOPORCIONES HELLMANN'S

- Formato higiénico y abre fácil.
- Reducción de mermas.

DISPENSADORES HELLMANN'S

- Dosificador reutilizable
- Autoservicio cómodo y limpio.



HAMBURGUESA DE VITEL TONÉ

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Ternera (aprox. 125g)
- Rúcula
- Endivia
- Piñones
- Anchoas

SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Alcaparras
- Atún (enlatado)
- Anchoas
- Zumo y ralladura de limón
- Perejil
- Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

SALSA

Picar las alcaparras, el atún, las anchoas, el perejil y mezclar con mayonesa Hellmann's. Rubricar la salsa con un poco de ralladura y zumo de limón y una pizca de pimienta negra molida.

HAMBURGUESA

Cortar la ternera en tiras finas a cuchillo o con la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne con firmeza dando forma a la hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta, cocinarla por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la ensalada de endivias, la mayonesa Hellmann's y la hamburguesa de ternera en conjunto. Por último, adornar con mayonesa de atún, piñones tostados, anchoas y rúcula.





Las
gourmet



9



HAMBURGUESA DE OSSOBUCO

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Paleta o jarrete de ternera (aprox. 125 g)
- Tomate Roma
- Tomate gigante
- Chalota
- Aceitunas negras
- Vinagre de vino tinto
- Albahaca
- Lechuga romana

SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Zumo y ralladura de limón
- Ajo
- Perejil de hoja plana
- Pimienta negra molida

PREPARACIÓN

SALSA

Picar el perejil de hoja plana y el ajo, y mezclar con la mayonesa. Añada la ralladura y zumo de limón y la pimienta negra al gusto.

HAMBURGUESA

Cortar por la mitad el tomate Roma, rociar con aceite de oliva y salpimentar. Secar en el horno a baja temperatura. Cocinar la carne de paleta y presionar sobre ella en forma circular, mientras esté caliente, posteriormente dejar enfriar. Sazonar la hamburguesa con sal y pimienta y cocinarla por ambos lados a fuego fuerte hasta que esté tostada. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Colocar la hamburguesa de paleta de ternera en el pan con la lechuga romana encima. Por último, decorar con salsa de tomate (a base de tomate gigante, aceitunas negras, vinagre de vino tinto, aceite, sal y pimienta), tomate seco, albahaca y mayonesa gremolata.





Las
gourmet



HAMBURGUESA DE HAMACHI (PEZ LIMÓN)

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Filete de hamachi (de aprox. 125 g)
- Pepino
- Lima
- Wasabi
- Vinagre de arroz
- Algas secas nori
- Ensaladas de algas wakame
- Hojas de Sangre de Toro

SALSA

- Mayonesa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's

HAMBURGUESA

Cortar el pepino en finas láminas y marinar en vinagreta de vinagre de arroz, wasabi, lima y aceite. Rebanar el filete de hamachi de forma uniforme y situarlo en un molde redondo. Marcar la hamburguesa de pescado en la plancha por ambos lados, sin que llegue a cocinarse por dentro. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén. Servir la hamburguesa hamachi con las algas nori y el pepino marinado. Por último, decorar con mayonesa Hellmann's, ensalada de wakame y Sangre de Toro.





Las
gourmet



13



HAMBURGUESA DE TERNERA CON AGUACATE

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Ternera (aprox. 125g)
- Aguacate
- Lima
- Beicon
- Queso de cabra
- Cebolla roja
- Vinagre de arroz
- Rúcula
- Estragón
- Perifollo
- Cebollino

SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Pimiento rojo

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's y pimiento rojo.

HAMBURGUESA

Cortar la carne en tiras finas a cuchillo o con la picadora ajustada al grosor correcto. Compactar los trozos hasta alcanzar la forma de la hamburguesa. Sazonar con sal y pimienta, cocinarla por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Presentar la hamburguesa de ternera con el puré de aguacate y lima y el beicon frito. Para finalizar, adornar con queso de cabra, Mayonesa Hellmann's y pimiento rojo, vinagre de arroz, cebolla roja marinada y ensalada de hierbas con rúcula, estragón, perifollo y cebollino.





Las
gourmet



15



HAMBURGUESA DE BERENJENA

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Berenjenas
- Hongos silvestres
- Chalota
- Ajo
- Crema fresca
- Queso Muenster
- Lechuga
- Escarola
- Remolacha
- Lechuga mizuna
- Menta
- Quinoa

SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Aceite de oliva
- Mezcla de especias Ras el Hanut
- Zumo de limón

PREPARACIÓN

SALSA

Calentar levemente la mezcla Ras el Hanut en el aceite y dejarlo enfriar. Mezclar el aceite picante con la mayonesa Hellmann's y añadir zumo de limón al gusto.

HAMBURGUESA

Marcar en la parrilla unas cuantas láminas de berenjena y posteriormente darles un toque de horno. Rehogar la chalota, el ajo y los hongos. Añadir una cucharada de crema fresca y salpimentar al gusto. Una vez frío, colocar las rodajas de berenjena en un molde redondo; de forma que queden superpuestas. Completar el molde con la mezcla de berenjena y champiñón esparciéndola hasta completarlo. Cortar el pan por la mitad y poner boca abajo sobre la sartén para que se tueste ligeramente. Arme el plato situando la hamburguesa de berenjena tibia junto a la lechuga. Para terminar, adorne con una rodaja de queso Muenster, mayonesa al Ras el Hanut, quinoa tostada y mezcla de ensalada con remolacha roja, menta, endivias y mizuna.





Las
gourmet



17



HAMBURGUESA DE CORDERO

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Cordero (aprox. 125 g)
- Espárragos verdes
- Judías verdes
- Queso brie de Meaux
- Verdolaga de invierno

SALSA

- Mayonesa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's

HAMBURGUESA

Cortar el cordero en finas láminas con cuchillo o utilizar la picadora ajustada al grosor correcto. Compactar la carne picada firmemente para que quede bien unida y colocar en un molde de hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta y freír o asar por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Colocar la hamburguesa sobre el pan untado con mayonesa Hellmann's y una ensalada de vegetales verdes escaldados (guisantes, espárragos y judías verdes). Finalmente, servir la hamburguesa de cordero sobre la cama de vegetales verdes y adornar con queso brie de Meaux y verdolaga de invierno.





Las
gourmet



19



HAMBURGUESA DE GAMBA

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Gambas (aprox. 125 g)
- Jengibre
- Ajo
- Ralladura de limón
- Hinojo
- Naranja
- Pimiento morrón
- Rábano
- Eneldo
- Cilantro

SALSA

- Mayonesa Hellmann's a la pasta de curry verde

PREPARACIÓN

SALSA

Mezclar mayonesa Hellmann's con pasta de curry verde al gusto.

HAMBURGUESA

Trocear las gambas y mezclar con un poco de jengibre rallado, ajo y ralladura de limón. Presionar en círculo para dar una forma redonda. Preparar una ensalada de hinojo en rodajas finas, gajos de naranja, pimiento morrón, rábano, eneldo y cilantro. Sazonar la hamburguesa de gambas con sal y pimienta y cocinar por ambos lados en una sartén con una pizca de aceite caliente. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Untar el pan con mayonesa de curry verde y colocar la hamburguesa de gambas. Por último, adornar con la ensalada de hinojo.





Las
gourmet



21



HAMBURGUESA DE CERDO EN TIRAS

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Lomo de cerdo (cocinado, aprox. 125 g)
- Cebolla
- Pasas blancas
- Manzana verde
- Perejil de hoja plana

SALSA

- Mayonesa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's

HAMBURGUESA

Preparar una ensalada de col cortada en pequeños trozos de col roja y blanca, zanahoria, manzana y pasas de uva blanca. Mezclar los ingredientes con mayonesa Hellmann's al gusto. Freír el lomo de cerdo precocinado con un poco de cebolla en la misma sartén. Utilizar un molde redondo para dar forma de hamburguesa una vez cocinada. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Poner la hamburguesa de cerdo sobre el pan y la ensalada de col encima. Para terminar, adornar con perejil de hoja plana.





Las
gourmet



23



HAMBURGUESA DE POLLO CON SALSA DE LIMA

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Muslo de pollo (aprox. 125 g)
- Lechuga
- Pimiento rojo grande
- Piel de pollo

SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Lima

PREPARACIÓN

SALSA

Combinar ralladura de lima con mayonesa Hellmann's al gusto.

BURGER

Picar los muslos de pollo en tiras finas con un cuchillo o utilizar la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne con firmeza dentro de un molde de hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta y cocinar por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Poner la hamburguesa de pollo junto con la lechuga iceberg, crujientes trozos de piel de pollo y tiras de pimiento rojo asado. Finalmente, adornar con la mayonesa de lima.





Las
gourmet



25



HAMBURGUESA DE LENTEJAS

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Alubias blancas
- Lentejas
- Cebolla
- Ajo
- Tomillo
- Huevo
- Calabaza
- Rúcula
- Mizuna de hoja roja
- Remolacha
- Queso azul
- Pipas de calabaza

SALSA

- Mayonesa Hellmann's al aceite de nuez

PREPARACIÓN

SALSA

Combine el aceite de nuez con mayonesa Hellmann's al gusto.

BURGER

Poner en remojo las alubias blancas un día antes de la preparación.

Cocer conjuntamente con las lentejas y añadirlas a un sofrito de cebolla y ajo. Salpimentar y añadir tomillo al gusto. Dejar enfriar la mezcla y añadir huevo hasta conseguir una textura suave que permita componer la hamburguesa. Cocinar ésta en el horno a alta temperatura por ambos lados. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Colocar la hamburguesa horneada sobre el pan impregnado de chutney de calabaza. Por último, adornar con queso azul, mayonesa al aceite de nuez, pipas de calabaza, ensalada mixta de rúcula, mizuna de hojas rojas y remolacha.





Las
gourmet



27



HAMBURGUESA DE TERNERA AL PESTO

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Carne de ternera (aprox. 125 g)
- Albahaca
- Piñones
- Queso parmesano
- Tomates
- Ajo
- Aceite de olive
- Cereza
- Panceta
- Escarola
- Mozzarella

SALSA

- Mayonesa Hellmann's al vinagre balsámico

PREPARACIÓN

SALSA

Reducir el vinagre balsámico hasta obtener una consistencia de jarabe y dejar enfriar. Combinar con mayonesa Hellmann's al gusto.

HAMBURGUESA

Picar la carne muy fina a cuchillo o con la picadora ajustada a un grosor correcto. Presionar la carne para unirla firmemente y darle forma de hamburguesa. Sazonarla con sal y pimienta y cocinarla por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la hamburguesa de ternera sobre el pan untado con el pesto (albahaca, piñones, queso parmesano, ajo y aceite de oliva). Para finalizar, adorne con queso mozzarella, panceta crujiente, mayonesa de vinagre balsámico, tomates cherry asados y escarola.





Las
gourmet



29



HAMBURGUESA DE PATO

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Filete de pechuga de pato (aprox. 125 g)
- Cebolla roja
- Oporto y vino para cocinar tintos
- Lechuga de hoja de roble
- Pistachos

SALSA

- Mayonesa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's.

HAMBURGUESA

Cortar en finas láminas el filete de pechuga de pato a cuchillo o en la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne de manera firme dentro del molde de hamburguesa. Sazonar con sal y pimienta, cocinar la misma por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la lechuga de hoja de roble sobre la hamburguesa de pechuga de pato y finalmente, decorar con mayonesa Hellmann's, confitura de cebolla roja (a base de vino tinto y Oporto) y pistachos picados.





Las
gourmet



31



HAMBURGUESA NEW YORK CLASSIC

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa con sésamo de 3 piezas
- Hamburguesa de ternera (2 piezas, 200 g)
- Queso cheddar inglés en lonchas
- Lechuga romana
- Tomate
- Bacon frito
- Cebolla frita
- Pepinillos agridulces en láminas

SALSA

- Salsa Burguer Hellmann's
- Salsa Mostaza Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Salsa Burguer Hellmann's
Salsa Mostaza Hellmann's

HAMBURGUESA

Tostar el pan de hamburguesa de 3 piezas y disponer los ingredientes sobre la base plana. Colocar primero la salsa Burguer Hellmann's, las rodajas de tomate, la primera pieza de carne de ternera, una loncha de queso cheddar y la mitad del bacon frito. A continuación, colocar la parte intermedia de pan de molde y, sobre ésta, la salsa de Mostaza Hellmann's, las hojas de lechuga y la segunda pieza de carne. Sobre la carne, poner otra loncha de queso cheddar, los pepinillos en rodajas, el resto del bacon frito y la cebolla frita.





Las clásicas



HAMBURGUESA ANGUS BARBACOA

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa con sésamo clásico
- Hamburguesa 100% angus (aprox. 180 g)
- Cebolla caramelizada
- Tomates verdes rebozados fritos
- Queso cheddar rallado
- Patatas fritas finas
- Bacon frito
- Crujiente de queso parmesano

SALSA

- Ketchup Hellmann's
- Salsa Barbacoa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Ketchup Hellmann's
Salsa Barbacoa Hellmann's

HAMBURGUESA

Tostar el pan de hamburguesa y disponer los ingredientes sobre la base plana. Poner una base de Ketchup Hellmann's. A continuación añadir una rodaja de tomate verde frita en tempura y, sobre ésta, poner las patatas fritas, las lonchas de bacon y la salsa Barbacoa Hellmann's. A continuación, colocar la carne de hamburguesa con el queso cheddar rallado cubriéndola. Seguidamente, añadir la cebolla caramelizada y el crujiente de queso parmesano.





Las clásicas



35



HAMBURGUESA DE POLLO

INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa con sésamo
- Hamburguesa de pollo 100% (180 g)
- Cebolla frita en tempura
- Hojas de achicoria
- Hoja de col verde
- 1 huevo frito (tamaño XS)
- Tomate a rodajas
- Queso cheddar lonchas

SALSA

- Mayonesa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's.

HAMBURGUESA

Tostar el pan de hamburguesa y disponer los ingredientes sobre la base plana. Colocar primero la mayonesa Hellmann's, después las hojas de achicoria, la col verde y después las rodajas de tomate y la tempura de cebolla. A continuación, colocar la carne de hamburguesa de pollo planchada y, sobre ella, la loncha de queso cheddar y el huevo frito.





Las
clásicas



HELLMANN'S

37



HAMBURGUESA IBÉRICA

INGREDIENTES

- 1 Pan de chapata
- Hamburguesa 100% cerdo ibérico (150 g)
- Queso rulo de cabra rodaja
- Morcilla de Burgos frita rodaja
- Tomate en rodajas
- Lechuga rizada en hojas
- Pimientos verdes y rojos asados

SALSA

- Mayonesa Hellmann's

PREPARACIÓN

SALSA

Mayonesa Hellmann's.

HAMBURGUESA

Tostar el pan de chapata y disponer los ingredientes sobre la base plana. Colocar primero la mayonesa Hellmann's, después las hojas de lechuga rizada y las rodajas de tomate. A continuación, colocar la carne de hamburguesa de cerdo ibérico y, sobre ella, los pimientos asados, el queso rulo de cabra gratinado y la rodaja de morcilla de Burgos frita.





Las
clásicas



HELLMANN'S

39



Descubre nuestros productos en [ufs.com](https://www.ufs.com)

