



RECETAS

[Inicio](#) > [Recetas](#) > Hamburguesa criolla



Para compartir



29 julio, 2022

[¿Qué tal te pareció esta receta? >](#)

Hamburguesa criolla

Si crees en el amor a primera vista, esta hamburguesa criolla es capaz de seducirte con su mágica combinación de ingredientes típicos. Conoce el paso a paso.

30 min.

2 porciones

Compartir



Imprimir

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

4 tajadas de queso holandés
 2 [chorizos antioqueños zenú](#)
 2 huevos
 1 taza de hogao
 4 hojas de lechuga crespa
 4 cucharadas de mostaza
 2 panes para hamburguesa
 2 cucharadas de mantequilla

Para acompañar la hamburguesa criolla

2 porciones de [papas en cascós o papas delgadas zenú](#)

Preparación

Preparación paso a paso hamburguesa criolla

1. Asa las hamburguesas de res zenú en una plancha con un poco de aceite hasta que estén doradas por ambos lados. Agrega 2 tajadas de queso holandés a cada una aun estando en la plancha para que se derritan.
2. Corta los chorizos antioqueños zenú por la mitad y asa hasta que estén dorados.
3. En una sartén pequeña fríe los huevos hasta que la yema tenga la consistencia deseada.
4. Dora los panes de hamburguesa con un poco de mantequilla.
5. Teniendo todos los ingredientes preparados ya puedes armar la hamburguesa. Adiciona un poco de mostaza a las dos tapas de pan. En la parte de abajo, pon la hamburguesa con el queso, seguido del chorizo, el huevo, luego el hogao y por último la lechuga crespa. Tapa con la parte de arriba del pan y acompaña con [papas zenú](#).

Tip

Es momento de disfrutar. Guarda esta receta y compártela con los amigos que tienen tus mismos gustos.

Productos relacionados



[Chorizo Antioqueño Zenú](#)



[Hamburguesa Preasada Zenú](#)



[Papas Er](#) [COMPRAR PRODUCTOS ▾](#)

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO



4 julio, 2019

Receta de Hamburguesa mexicana

Esta deliciosa preparación evoca los sabores mexicanos qu...

[Conoce más](#) →

23 julio, 2019

Hamburguesas caseras

Disfruta de estas ricas hamburguesas caseras con Carne de...

[Conoce más](#) →

17 julio, 2019

Hamburguesas a la parrilla

Para los amantes del queso, esta hamburguesa a la parrill...

[Conoce más](#) →[Descubre más](#) >

Productos

- Atún
- Carnes frías y Embutidos
- Vegetales y Ensaladas
- Pasabocas y Snacks
- Apanados
- Especialidades
- Carnes preparadas
- Platos listos
- Papas

Recetas

- Otras recetas
- Por momentos
- Por productos
- Por tiempo

Curiosidades

- Entérate

Nosotros

- Somos Zenú

Contacto

- Contáctenos

[COMPRAR PRODUCTOS](#) ▾

Descubre lo que hacemos para alimentarte con confianza

Ver video

X



TOS ▾ RECETAS ▾ EMPRENDE NOSOTROS CURIOSIDADES CONTACTO

 **COMPRAR PRODUCTOS** ▾