

Cómo hacer una cazuela de papas fritas y hamburguesa con queso

12/04/2024



Bienvenido a un viaje culinario donde la comodidad se combina con la conveniencia en forma de una deliciosa cazuela de papas fritas y hamburguesa con queso. Este plato resume la esencia de una comida abundante que es a la vez satisfactoria y fácil de preparar, lo que lo hace perfecto para noches ocupadas entre semana, reuniones informales y todo lo demás.

¿Para quién es esta receta?

Esta cazuela de hamburguesa con queso y papas fritas es una opción ideal para cualquiera que desee los sabores clásicos de una hamburguesa con queso combinados con la innegable alegría de las crujientes papas fritas. Si usted es un padre ocupado que busca una comida rápida y satisfactoria para alimentar a su familia, un estudiante universitario que necesita una dosis de comida reconfortante o simplemente alguien a quien le

encanta todo lo que tenga queso y carne, esta receta está diseñada solo para usted.

Por qué es genial

La cazuela combina el sabroso sabor de la carne molida, la textura cremosa de la sopa de champiñones, el sabor picante de la salsa para bistec y la bondad cursi del queso cheddar, todo ello cubierto con papas fritas doradas y crujientes. Es una comida llena de sabor y económica que seguramente se convertirá en un elemento básico en su colección de recetas. Además, es increíblemente versátil y permite utilizar varios aderezos y guarniciones a tu gusto.

Equipo de cocina necesario

- sartén grande
- bandeja para hornear
- fuente para hornear de 9×13 pulgadas
- tazón para mezclar
- Rallador de queso (si rallas queso)
- Papel de aluminio o papel para hornear (para una limpieza más fácil)

Intercambios y variaciones de recetas

Ingredientes:

- Bolsa de 20 onzas de papas fritas congeladas y cortadas arrugadas
- 2 libras de carne molida magra
- 2 latas de 10.5 oz de crema de champiñones
- 2 cucharaditas de salsa para bistec

- 2 tazas de queso cheddar rallado

Para servir (opcional):

- Pepinillos
- lechuga rallada
- Tomates picados
- Cebollas picadas

Direcciones:

- Precaliente el horno y prepare la bandeja para hornear: Precaliente el horno a 375 °F y engrase ligeramente una bandeja para hornear.
- Cocinar papas fritas: Distribuya las papas fritas en la bandeja para hornear engrasada y hornee por 20 minutos o hasta que estén crujientes.
- Haga la base de la cazuela: Mientras se hornean las papas fritas, dore la carne molida en una sartén y escurra el exceso de grasa. Incorpora la crema de champiñones y la salsa para bistec, cocinando a fuego lento durante 2-3 minutos. Extienda esta mezcla en una fuente para hornear de 9x13 pulgadas.
- Ensamble la cazuela: cubra las papas fritas horneadas sobre la mezcla de carne, seguidas de una generosa pizca de queso cheddar rallado.
- Hornear: Hornee en el horno precalentado durante unos 10 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee.
- Servir: Sirva caliente, con guarniciones opcionales de pepinillos, lechuga, tomates y cebollas al gusto.

Tiempo de preparación: 20 minutos | Tiempo de cocción: 30 minutos | Tiempo total: 50 minutos | Kcal: 501 kcal | Porciones: 8

- Opción vegetariana: sustituya la carne molida por una alternativa cárnica de origen vegetal.
- Diferentes sopas: si bien la crema de champiñones ofrece un rico sabor, siéntase libre de experimentar con crema de pollo o sopa de apio para obtener un perfil de sabor diferente.
- Agregue verduras: incorpore pimientos morrones o champiñones cortados en cubitos a la mezcla de carne para mayor nutrición y sabor.

Cómo almacenar las sobras

Las sobras se pueden almacenar en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 3 días. Vuelva a calentar en el microondas o en el horno hasta que esté completamente caliente. Esta cazuela también se congela bien; envuelva bien las porciones con papel de aluminio o colóquelas en recipientes aptos para el congelador por hasta 2 meses.

Maridajes de comida o bebida

Este abundante plato combina maravillosamente con una sencilla ensalada verde aderezada con vinagreta para equilibrar la riqueza de la cazuela. Para tomar una bebida, considere una cerveza de cuerpo ligero o un vaso de su refresco favorito para complementar la comida.

Guía paso a paso para hacer una cazuela de patatas fritas con hamburguesa con queso

1. Preparación: Precalienta tu horno y prepara los ingredientes como se indica.
2. Hornee papas fritas: logre ese crujiente perfecto para

- la capa base de su cazuela.
3. Dore la carne: cocine la carne molida a la perfección, infundiéndola con los sabores de la salsa para carne y la sopa de champiñones.
 4. Ensamble la cazuela: coloque los ingredientes en capas en una fuente para hornear, asegurándose de que cada bocado sea tan delicioso como el anterior.
 5. Hornear a la perfección: deja que el horno haga su magia, fusionando los sabores y texturas en una delicia carnosa y con queso.

Preguntas frecuentes

- ¿Puedo hacer esto con anticipación? Sí, puedes preparar la mezcla de carne y hornear las papas fritas con anticipación. Arma y hornea la cazuela cuando esté lista para servir.
- ¿Es apto para niños? ¡Absolutamente! A los niños les encantan los sabores familiares de las hamburguesas con queso y las papas fritas en esta divertida forma de cazuela.
- ¿Puedo utilizar patatas frescas en lugar de patatas fritas congeladas? Sí tu puedes. Solo asegúrese de que estén cortados en rodajas finas y precocidos hasta obtener una textura crujiente antes de colocarlos en capas.

Una pequeña nota antes de partir...

La cazuela de patatas fritas con hamburguesa con queso es más que una simple comida; es una experiencia encantadora esperando a suceder en su mesa de comedor. Su simplicidad, junto con la profundidad de su sabor, lo convierten en una opción obligada para cualquiera que busque una comida que prometa agradar.

Te animo a que pruebes esta receta, la compartas con tus seres queridos y no olvides suscribirte a nuestro blog para obtener más recetas deliciosas y fáciles de seguir. Su apoyo alimenta nuestra pasión por compartir creaciones culinarias que unen a las personas.

Fuente: www.culinaryrecipes.top