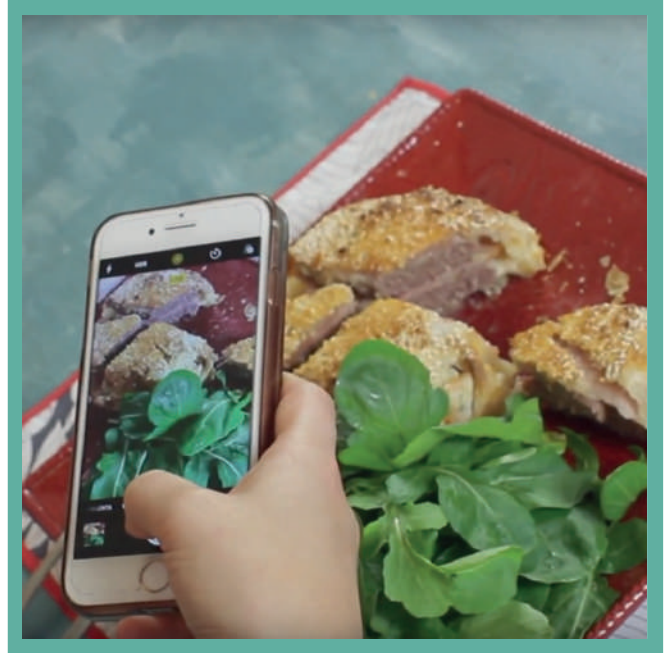




# Hamburguesas envueltas

## Ingredientes:

- Hamburguesas 2 unidades
- Panceta 50gr
- Muzzarella 100gr
- Tapa de empanadas 2 unidades
- Huevo
- Sésamo 2 cucharadas



## Preparación:

Estirar la masa para lograr que sea un poquito más grande.

Con dos tiras de panceta hacer una cruz. Colocar dos fetas de queso muzzarella y por encima la hamburguesa, hacer lo mismo con la otra, colocar una por encima.

Tapar las hamburguesas con la masa y hacerle un redoble, pintar con huevo la masa y colocarle semillas de sésamo.

Llevar al horno a 180 grados por 20 minutos.

Acompañar con una ensalada de verdes.

