

## Hamburguesa hecha quesadilla

**Porciones:** 4

**Ingredientes:**

¼ kg	Carne de res, molida
¼ kg	Carne de cerdo, molida
2 cdas	Cebolla, finamente picada
1 cda	Ajo en polvo
2 cdas	Epazote, finamente picado
1 cda	Chiles en polvo
1 pza	Huevo
2 pzas	Paquetes de galletas saladas, trituradas
1 cda	Salsa de soya
¼ tza	Aceite
1 pza	Cebolla, fileteada
1 pza	Rama de tomillo
2 cdas	Mantequilla
½ tza	Crema ácida
8 pzas	Tortillas de harina
200 g	Queso manchego, rallado
4 pzas	Rebanadas de tocino, frito
c/s	Sal y pimienta al gusto

**Procedimiento:**

1. **Para la hamburguesa**, mezclar todos los ingredientes y salpimentar.
2. Formar las hamburguesas con ayuda de la tapa de un frasco y con un plástico para evitar que se peguen. Reservar.
3. **Para la cebolla**, fundir la mantequilla y acitronar la cebolla con el tomillo. Salpimentar y cocinar a fuego medio hasta que se caramelicen.
4. Verter la crema y mezclar. Rectificar sazón.
5. Calentar el aceite y dorar las hamburguesas. Tapar y cocinar a fuego medio hasta que se cuezan.
6. Colocar una tortilla y un poco de queso, encima la carne, sobre ésta la cebolla y el tocino frito y un poco más de queso. Tapar con la otra tortilla.
7. Dorar en una sartén por ambos lados.
8. **Para el montaje**, servir la hamburguesa quesadilla y, si se desea, acompañar con papas y ensalada de lechuga y jiyomate.