



INGREDIENTES:

- Galletitas saladas pequeñas
- Queso de untar (tipo philadelphia)
- Pepinillo a rodajitas finas
- Tomates cherry a rodajitas finas
- Queso cheddar amarillo
- Jamón de york o pavo (en lonchas finas)
- (Si tenemos un molde de estrella de esos tan chiquitines mas pequeño aun que la galleta perfecto)



ELABORACIÓN:

1. Untar las galletitas que vayamos a preparar con queso de untar.
2. (Hay que pensar que el untamos doble, por que cada una, hay que taparla con otra igualmente untada de queso, para formar la hamburguesita)
3. Seguidamente poner encima de cada galletita, una rodajita fina de pepinillo, seguidamente otra de tomatito Cherry, con el molde de estrellita cortamos estas dos cosas, el jamón dulce o pavo, y el queso, y seguimos colocando ahora el jamón sobre el tomate, y encima el queso, y tapamos con las galletas reservadas de la tapa.
4. Y ya a la hora de servir si queremos pinchar en el centro de la galletita superior en el agujero del centro, podemos hacerlo siempre que metamos el palillo sobre la tapa y después ponerla encima, pero vamos que la hamburguesa no suele llevar palillo, es por decoración más bien!

Nota: Yo en lugar de jamón o pavo, hoy he puesto el fiambre de pollo relleno que es tan gustoso.

Y por no comprar un paquete de queso Cheddar entero le he puesto queso de bola del más amarillito y ha quedado genial.

Hay que comerlas pronto, no se pueden dejar en la nevera por que se blandean las galletas.

APERITIVO DE MINI HAMBURGUESAS (Tradicional)

