Hamburguesas de Carne



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Hamburguesas

Huevos: 1 Unidad
Migas de pan lacteado: c/n
Panceta ahumada: 100 Gramos
Pimienta: c/n
Queso rallado: 100 Gramos
Sal: c/n
Harina: c/n
Ojo de bife picado: 1 Kilo
Perejil: c/n
Queso Dambo: 100 Gramos
Queso Azul: 200 Gramos

Presentación

Albahaca: c/n
Mostaza de Dijon: c/n
Papas fritas: c/n
Pan de hamburguesa: 6 Unidades
Tomates confitados: c/n

Preparación de la Receta

Hamburgesas

- Sobre una superficie de trabajo, mezclar la carne de ojo de *bife* picada, el queso rallado, el *huevo* batido, la *panceta* ahumada picada, sal, pimienta, *perejil* picado y migas de pan inglés
- Trabajar con las manos para unir los ingredientes.
- Con la ayuda de un aro, armar las hamburguesas y pasarlas por *harina*.
- En *plancha* caliente con aceite de oliva, cocinar las hamburguesas
- Cuando se vean gotas de sangre en la superficie, dar vuelta y continuar con la cocción.
- En un bol, mezclar el queso azul desmenuzado y el queso dambo rallado
- Reservar.

- Una vez que las hamburguesas estén jugosas, retirar y colocar en una placa con aceite de oliva en la base
- Disponer la mezcla de quesos por encima.
- Llevar al horno y cocinar a 180 °C durante 10 minutos hasta derretir el queso y obtener el punto deseado para la carne.

Presentación

- Colocar la hamburguesa sobre la base de un pan
- Disponer por encima tomates confitados y hojas de *albahaca*
- Cerrar con la otra tapa del pan untada con *mostaza* de dijon
- Servir y acompañar con papas fritas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brangus-beef