elGourmet

Brocheta de cola de babilla, bollo de mazorca y hamburguesas de babilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Achiote: 1 cda.
Salsa de tucupi: A gusto
Vino Blanco: 1 Taza
Pimienta: A gusto
Brandy: 3 cdas.
Aceite Neutro: 1/2 Taza
Laurel: 2 Hojas
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Cola de babilla: 500 g

Bollo

Sal: A gusto
Harina de maíz blanco: 500 g
Mantequilla clarificada: 2 cdas.
Queso costeño rallado: 2 cdas.

Gewurztramminer con gotas de azahar y pétalos de rosa

Vino Blanco: 1 L
Pétalos de rosa organica: 20 Unidades
Agua de azahar: A gusto

Hamburguesas

Ajos asados: 4 Dientes
Carne de babilla: 1 k
Sal y Pimienta: A gusto
Lechuga: 1 Planta
Ajíes dulces: 4 Unidades
Pan de hamburguesa: Cantidad necesaria
Cebolla: 1 Unidad
Cebolla larga picada: 5 cdas.
Tomates: 3 Unidades
Cilantro Picado: 2 cdas.
Cebolla Morada: 1 Unidades

Mayonesa de cilantro y ajo

Ajos asados: 4 Dientes
Yema de huevo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Vinagre: 3 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Cilantro Picado: 4 cdas.
Mostaza: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Limpie la cola de babilla separando la carne del *hueso*, luego cortela en porciones.
- Coloque en un bowl las porciones de babilla, incorpore aceite, pimienta, *ajo* picado, vino blanco, hojas de *laurel* y *achiote*, mezcle, cubra con papel film y deje reposar en la heladera durante 24 horas.

Bollo

- Coloque la *harina* de maíz en un bowl, agregue agua de a poco y mezcle con las manos, incorpore el queso costeño, sal y *mantequilla* clarificada, amase hasta obtener una masa ni dura ni blanda.
- Tome una porción de la masa, forme un rollo, luego envuélvalo en papel aluminio y selle los bordes, proceda del mismo modo con el resto de masa
- En una *cacerola* con agua caliente cocine los bollos, una vez que la consistencia este firme es porque están cocidos.

Hamburguesas

- Corte la carne en bocados.
- Pele y corte la *cebolla* morada en *brunoise*.
- Pele y corte la *cebolla* blanca en aros.
- Corte los tomates en rodajas.
- Coloque en el molinillo para picar carne, la carne de babilla, la *cebolla* morada, *cebolla* larga, *cilantro* y ajos asados, luego muela
- Coloque la preparación obtenida en un bowl y sazone con sal y pimienta, mezcle bien.
- Abra los panes para las hamburguesas al medio.

Mayonesa de cilantro y ajo

- Coloque en una licuadora la yema de *huevo*, los ajos asados picados, *cilantro*, *mostaza* y *vinagre*, comience a licuar y mientras tanto incorpore el aceite de oliva en forma de hilo hasta emulsionar.

Gewurztramminer con gotas de azahar y pétalos de rosa

- Sirva en copas vino blanco, unas gotas de agua de azahar y por ultimo los pétalos de rosa.

Armado

- Transcurridas las horas de reposo de la carne retire de la heladera y sazone con sal.
- En un grill caliente selle la carne de babilla de ambos lados hasta dorarla levemente, cuando dio vuelta la carne desglace con brandy, cocine unos segundos más y retire del fuego
- Traspase las porciones de carne con un pinche.
- Tome una pequeña porción de la carne de hamburguesas y forme un bollito, luego aplaste suavemente hasta lograr darle forma de hamburguesa, proceda del mismo modo con el resto de la carne logrando que todas queden del mismo tamaño
- En un grill caliente previamente untado con aceite cocine las hamburguesas de ambos lados
- Acomode sobre los panes una *rodaja* de *tomate*, un aro de *cebolla*, una hoja de *lechuga* y una hamburguesa, unte la otra mitad de pan con la *mayonesa* de *cilantro* y *ajo*.
- Terminada la cocción de los bollos quite el papel y una vez tibios córtelos en rodajas.

Presentación

- Presente las hsamburguesas en una fuente.
- Acomode sobre un plato tres rodajas de bollo y sobre estas disponga una porción de carne con el pinche, decore con *ají* rojo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/brocheta-de-cola-de-babilla-bollo-de-mazorca-y-hamburguesas-de-babilla