Guacamaya - Hamburguesa - Sándwich de salami, tapenade y pera



Ingredientes

Guacamaya

Aguacate: A gusto
Vinagre Blanco: 200 Ml.
Ajo: 3 Dientes
Jitimates: 500 g
Chicharrón frito: 200 g
Chiles de árbol: 5 Unidad
Cebolla Morada: 150 g
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca De Cerdo: 3 k

Hamburguesa

Carne molida: 500 g
Esparragos: 8 Unidades
Huevos: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Vino Tinto: 50 cc
Lechuga: A gusto
Cebolla blanca: 1 Unidad
Perejil: 1 Manojo
Jitomate: 1 Unidad
Vinagre Balsámico: 200 cc

Sándwich de salami, tapenade y pera

Salame: 200 g
Queso Parmesano: 200 grs.
Peras: 3 Unidades
Aceitunas negras: 1/2 Taza
Aceitunas verdes: 1/2 Taza
Peras: 3 Unidades
Alcaparras: 1/4 Taza
Aceite De Oliva: 100 cc
Ajo asado: 2 Dientes

Preparación de la Receta

Guacamaya

- Freír en abundante *manteca* caliente el *chicharrón* y reservar
- Asar los jitomates, *cebolla* y *ajo* en cuartos
- Limpiar y desvenar los chiles de árbol e hidratar en agua
- Licuar los jitomates y *cebolla* asados con los chiles y *vinagre*
- *Sazonar* con sal y pimienta
- Reservar
- Picar *jitomate*, *cebolla* morada, *cilantro*, *aguacate*, *chile* serrano
- Mezclar y *sazonar* con sal y pimienta

Montaje

- Cortar por mitad el bolillo y disponer el *chicharrón*
- Untar con la salsa roja, *chicharrón* troceado, salsa pico de *gallo* y acompañar con los 3 elementos como *guarnición*

Hamburguesa

- *Aderezar* la carne con *perejil*, vino tinto y *huevo*
- Asar la carne al grill y reservar
- Asar los espárragos y salpimentar.
- Rebanar *jitomate* y *cebolla*
- *Aliñar* la *lechuga* con *vinagre* balsámico
- Untar el bollo con *mayonesa* disponer la *lechuga*, la carne, queso, *jitomate*, y aros de *cebolla* .
- Acompañar con los espárragos
- Sándwich de **salami**, tapenade y pera
- Mezclar las aceitunas verdes y negras y *ajo* picadas
- Agregar las *alcaparras*, aceite de olivo y aceite de olivo
- Cortar la pera en finas rebanadas y reservar
- Rebanar el queso parmesano y reservar

Montaje

- Cortar el pan negro en rebanadas, disponer la mezcla de aceitunas, las rebanadas de pera y el queso parmesano y el *salami*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/guacamaya-hamburguesa-sandwich-de-salami-tapenade-y-pera