

# 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 Manojó

**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>