

Hamburguesa con Huevo



Ingredientes

Aceite de trufa: c/n

Cebolla roja: 1 unidad

Mostaza de Dijon: c/n

Pan de hamburguesa: 1 unidad

Salsa de soja: c/n

Sal y Pimienta: c/n

Trufa negra en conserva: 1 unidad

Carne picada de cebón: 200 Gramos

Huevo: 1 unidad

Nueces: 1 Puñado

Queso Crema: 80 Gramos

Salsa Worcestershire: c/n

Aceite De Oliva: c/n

Preparación de la Receta

- Picar la *cebolla* en juliana y *dorar* en una sartén con aceite.
- Poner la carne en un bol, salpimentar y *dorar* un toque ahumado con unas gotas de salsa inglesa y unas gotas de soja.
- Mezclar bien y separar en dos bolas.
- Aplastar y reservar.
- Preparar una mezcla de queso *crema*, nueces picadas, trufa negra y unas gotas también de aceite de trufa.
- Poner sobre una de las hamburguesas y cerrar con la otra.
- Tostar ligeramente el pan, untar con *mostaza* y colocar sobre ésta la hamburguesa que habremos hecho con calma y a la *plancha*
- Primero a fuego fuerte y luego a fuego bajo y tapada.
- Cubrir con la *cebolla* doradita.
- Freír un **huevo** y poner sobre la *cebolla*.
- Tapar con el pan y servir inmediatamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-con-sorpresa>