elGourmet

Hamburguesa de carne de cerdo, con queso manchego, salsa de miel y soja

Ingredientes

Hamburguesa de cerdo ibérico y miel con queso manchego y nueces tostadas

Queso Manchego: 100 g

Calabaza: 1 Unidad

Aceite de oliva extra virgen: Cantidad necesaria

Nueces tostadas: 50 g

Panes de hamburguesa: 4 Unidades

Para la carne

Diente de ajo picado: 1 Diente

Salsa de soja: 1 cdita.

Tabasco: 1 cda.

Pimienta: A gusto

Cebolla pequeña: 1 Unidad

Presa de cerdo ibérico: 600 g

Salsa Perrins: 1 cdita.

Para la salsa

Pimienta: A gusto

Miel: 1 Chorrito

Salsa de soja: 1 cda.

Vinagre: 1 Chorrito

Preparación de la Receta

Para elaborar unas hamburguesas de cerdo con queso manchego y miel

- Vamos cortar la carne en cuadraditos y llevarla a un bol

- Luego le agregamos una 1/2 *cebolla* cortada en *brunoise*, que es el corte más pequeño en gastronomía
- Añadimos *ajo* picado, salsa perrins, una cucharadita de tabasco y salsa de soja.
- Una vez esto, vamos a amasar bien la carne
- Es importante hacerlo durante unos minutos para activar la elastina de la carne
- Luego separamos unas 4 bolas de carne y le damos la forma de hamburguesa.
- En un grill o parrilla aceitada y bien caliente, marcamos la carne de un lado y otro
- Luego cortamos en triangulos el queso manchego y se lo montamos a la hamburguesa
- Posteriormente llevamos al horno bien caliente, hasta cocinar completamente la hamburguesa con el queso derretido

Para preparar la salsa que condimenta la hamburguesa vamos a añadir en un bol miel

- Salsa de soja *vinagre* y pimienta
- Luego batimos hasta que los ingredientes se junten
- Si la miel está dura podemos calentarla unos segundos en el microondas
- En paralelo, vamos a grillar unos zucchinis y tostar el pan en la parrilla
- Una vez que tenemos esto y la carne está lista, armamos el sandwich
- En primer lugar, la base de pan, luego los zucchinis grillados
- Incorporamos la hambuguesa con el queso y condimentamos con la salsa de miel
- Por último, incorporamos unas nueces tostadas y cerramos el sandwich con la otra tapa del pan tostado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-carne-de-cerdo-con-queso-manchego-salsa-de-miel-y-soja