

# Hamburguesa de Cordero Especiado (Sheek Kebab Burger)



## Ingredientes

### Armado

**Aceite De Oliva:** 1 Chorrito

**Sal:** Cantidad necesaria

**Comino en polvo:** Cantidad necesaria

**Hojas de lechuga:** Cantidad necesaria

### Masa

**Huevo:** 1 Unidad

**Cebolla picada:** 90 g

**Cilantro fresco:** 20 g

**Comino tostado en polvo:** 15 g

**Pimentón rojo:** 15 g

**Sheek kebab masala:** 30 g

**Vinagre:** 1 Chorrito

**Carne picada de cordero:** 1.300 g

**Chaat masala:** 20 g

**Cilantro en polvo:** 15 g

**Sal:** 25 g

**Pasta de ajo y jengibre:** 35 g

**Tandoori masala:** 15 g

**Carne picada de pollo:** 700 g

### Salsa de aguacate

**Chaat masala:** 5 g

**Sal:** 5 g

**Aguacate:** 350 g

**Agua:** 50 g

**Cilantro fresco:** 50 g

**Nata:** 30 g

**Jugo De Lima:** 30 g

## Preparación de la Receta

## Masa

- En un tazón, colocar el chaat masala, el sheek kebab masala, el *pimentón rojo*, el tandoori masala, la sal, el *comino* y el *cilantro* en polvo
- Verter el *vinagre* y mezclar hasta obtener un rub uniforme
- Reservar.
- En una superficie de trabajo, mezclar la carne de *pollo* y la carne de **cordero** con la pasta de *ajo* y *jengibre*
- Trabajar con las manos hasta integrar.
- A continuación, unificar las carnes con la mezcla de *especias*
- Luego formar un hueco en el centro, romper el *huevo* y colocarlo allí
- Mezclar con las manos.
- Trasladar a un tazón grande, llevar a la nevera y dejar reposar por 20 minutos
- Retirar y formar bollos de carne de alrededor de 150 gramos
- Aplastar ligeramente sobre una superficie plana para formar las hamburguesas
- Reservar.

## Salsa de aguacate

- *Pelar* el *aguacate* y quitarle el *carozo*
- En un tazón, machacar con un tenedor
- Agregar las hojas de *cilantro*, un poco de sal y un poco de chaat masala
- Mezclar.
- En la cuba de una procesadora, colocar el puré de *aguacate*, el *cilantro* y la sal
- Verter la *nata*, el *jugo* de lima y el agua
- Triturar hasta obtener una mezcla uniforme y cremosa
- Reservar.

## Armado

- Lavar algunas hojas de *lechuga* y picar
- Colocar en un tazón y *condimentar* con *comino*, sal y aceite de oliva
- Mezclar y reservar.
- En una sartén, cocinar las hamburguesas hasta el punto deseado
- Retirar y servir en un plato sobre un colchón de salsa de *aguacate* y *lechuga*.
- Por último, decorar las hamburguesas con unos puntos de *aguacate*.

## Para que las hamburguesas no se peguen a la superficie

- Nde las reservas, cúbreala con película de PVC y engrásala con aceite.
- Reserva el puré de *aguacate* en un tazón tapado con película de PVC así evitas que se oxide.
- Realiza la versión completa de la hamburguesa, acompañándola con el [Pan Indio con Ajo](#) (Garlic Roti) tal como lo prepara Iván Surinder

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-cordero-especiado-sheek-kebab-burger>