Hamburguesa de Héctor romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Foie Gras

Sal: 1 cdita.
Azucar: 1 cdita.
Foie Gras: 5 Rodajas

Fondo oscuro de res

Apio: 3 Tallos
Laurel: 2 Hojas
Carne de lomo: 1/2 k
Puerro: 3 Tallos
Zanahoria: 1 Unidad
Tomillo: A gusto
Vino Tinto: 1 Taza
Pimienta: A gusto

Hamburguesa

Carne picada: 500 g
Pan Rallado: 1 cda.
Yema de huevo: 1 Unidad
Hongos porcini secos: 2 cdas.
Pimienta negra molida: 1 cdita.
Sal: A gusto
Ciboulette picado: 1 cda.
Aceite de oliva extra virgen: 2 cda.
Ajo machacado: 2 Unidad

Portobello

Aceite De Oliva: 4 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Hongos Portobello grandes: 10 Unidades

Varios

Queso Brie: 200 grs.

Cebollas: 2 Unidades **Aceite De Oliva**: 2 cdas.
Rúcula: A gusto

Preparación de la Receta

Fondo oscuro de res

- Pele y corte en dados la *zanahoria*.
- Corte el *puerro* y el *apio* en trozos.
- Corte la carne en dados.
- Coloque en una placa que no sea de teflón la *zanahoria* junto con el *puerro*, el *apio* y la carne, cocine en horno durante 20 aproximadamente
- Retire los ingredientes de la placa y coloque dentro de una olla
- Vierta sobre la placa el vino y con la ayuda de una cuchara de madera raspe todo el resto que haya quedado pegado, vierta dentro de la olla.
- Lleve luego la olla a fuego y agregue abundante agua, condimente con *tomillo*, *laurel* y pimienta
- Cocine durante 20 minutos, luego retire y cuele.

Hamburguesa

- Coloque en un bowl la carne picada junto con los dientes de *ajo* previamente pelados y machacados, el *ciboulette* picado, los *hongos* porcini secos en polvo, pan rallado, la yema de *huevo*, sal y pimienta recién molida, mezcle bien.

Portobello

- Mezcle en un recipiente tres cucharadas de aceite de oliva, sal y pimienta.
- Retire el tallo de los *hongos* y luego píntelos con la mezcla de aceite de ambos lados.
- En un grill bien caliente dore los *hongos* de ambos lados.

Foie Gras

- Sazone el foie gras con sal y una pizca de azúcar.
- En una sartén caliente dore de ambos lados las rebanadas de foie gras.

Armado

- Tome pequeñas porciones de la carne y con las manos de forma de hamburguesa.
- En una sartén bien caliente con aceite selle las hamburguesas de ambos lados, luego termine la cocción en horno precalentado.
- Pele y corte las cebollas en pluma.
- En una *cacerola* caliente con aceite de oliva saltee las cebollas, una vez transparentes incorpore una taza del fondo oscuro de *res*, deje reducir.

- Sirva en un plato un portobello, encima coloque una hamburguesa, hojas de *rúcula*, una *rodaja* de queso brie, una *rodaja* de foie gras y por ultimo cubra con otro portobello.

Presentación

- Acompañe la hamburguesa con las cebollas con salsa de carne reducida.
- Acompañe el plato con un vino tino.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-hector-romero