

Hamburguesa de Tres Carnes

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Barbacoa: 1 Taza

Camote: 1 Unidad

Carne molida de puerco: 200 Gramos

Cebolla Morada: 1 unidad

Mayonesa: 1 Taza

Lechuga orejona: 100 Gramos

Queso en rebanadas: 100 Gramos

Sal y Pimienta: c/n

Betabel: 1 unidad

Carne molida de pavo: 200 Gramos

Carne molida de Res: 200 Gramos

Chile jalapeño en vinagre: 2 Unidades

Jitomate bola: 2 Unidades

Pan de hamburguesa: c/n

Salsa chipotle adobada: 1 Taza

Preparación de la Receta

- En un bowl condimentar la carne de *res* con salsa *barbecue*, sal y pimienta.
- *Condimentar* la carne molida de *pavo* con salsa de *chipotle* adobado, pimienta y sal.
- *Condimentar* la carne molida de *puerco* con abundante pimienta y sal y la dejamos reposar.
- Hacer en láminas el *betabel* y el *camote* y llevar a fritura profunda hasta que dore.
- En el procesador poner la *mayonesa*, los chiles jalapeños en *vinagre* y reservar.
- Dar forma de las hamburguesas a las tres carnes y poner en una *plancha* bien caliente para asarlas hasta que queden bien cocidas y doradas.
- Poner una carne sobre otra y cubrir con dos rebanadas de queso, un poco de aceite y tapar con un bowl para que derrita el queso.
- Cortar el *jitomate* y la *cebolla* en rodajas finas.
- En el pan de hamburguesa poner *mayonesa* y jalapeño en ambos panes.
- Colocar primero *lechuga* después la torre de carnes con queso y colocar el *jitomate* y *cebolla*
..
- Acompañar con frituras de *betabel* y *camote*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-de-tres-carnes>