

# Hamburguesa latina con anillos de cebolla

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Anillos de cebolla

**Harina:** 2 Tazas

**Cebollas:** 4 Unidades

**Cerveza:** Cantidad necesaria

**Claros de huevo:** 2 Unidades

**Manteca derretida:** 1/2 Taza

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

**Yemas de huevo:** 2 Unidades

**Sal:** Una pizca

**Azucar:** 1 cdita.

### Hamburguesa

**Carne picada:** 900 g

**Chorizo español:** 1 Unidad

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Aceite:** Cantidad necesaria

**Mantequilla saborizada:**

**Huevo:** 1 Unidad

### Mantequilla saborizada

**Sal:** A gusto

**Cilantro:** 10 Cantidad necesaria

**Perejil:** 20 g

**Crema de leche:** 2 Tazas

### Plátanos fritos

**Plátanos verdes:** 2 Unidades

**Aceite para freir:** Cantidad necesaria

### Varios

**Pan para hamburguesas:** 4 Unidades

Tomates: 2 Unidades

Hojas de lechuga: A gusto

## Preparación de la Receta

### Mantequilla saborizada

- Pique finamente las hierbas.
- En el vaso de la licuadora trabaje la *crema* de leche hasta que el suero se separe de la grasa.
- Elimine el suero y agregue al vaso de la licuadora las hierbas picadas.
- Procese unos minutos más y vierta sobre una lámina de papel encerado.
- Forme un rollo y lleve al frío hasta que tome consistencia.

### Hamburguesa

- Pique finamente el chorizo.
- En un bowl mezcle la carne picada, el chorizo, el *huevo*, sal y pimienta.
- Tome porciones de carne, forme una esfera y dentro coloque un trozo de *mantequilla* saborizada
- Finalmente aplane con las manos para darle forma a la hamburguesas.
- En el grill caliente con aceite dore las hamburguesas por ambos lados.

### Anillos de cebolla

- Vierta la cerveza en una jarra y deje reposar hasta que se desgasifique.
- En un bowl coloque la *harina*, la *manteca* derretida, las yemas, azúcar, sal y mezcle hasta formar una pasta homogénea.
- Agregue la cerveza poco a poco y mezcle hasta obtener una pasta chirle.
- Bata las claras a punto nieve con una pizca de sal e incorpore a la mezcla anterior con movimientos suaves.
- Cubra con un film y deje reposar en la heladera durante 3 horas.
- Pele las cebollas y corte en aros.
- Pase los aros de **cebolla** por la pasta y luego fría en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

### Plátanos fritos

- Pele los plátanos y corte en tiras finas con la ayuda de una mandolina.
- Tome porciones de *plátano* con las manos formando nidos y cocine en abundante aceite caliente.
- Escurra sobre papel absorbente.

### Presentación

- En el centro de un plato disponga el pan abierto, sobre una cara coloque hojas de *lechuga*, encima una hamburguesa y luego rodajas de *tomate* y plátanos fritos.

- A los lados sirva los anillos de *cebolla*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-latina-con-anillos-de-cebolla>