Hamburguesa Porteña

Ingredientes

Carne de solomillo picada: 500 grs
Hierbas y especias: c/n
Mayonesa: c/n
Pan Rallado: c/n
Tomate: c/n
Chorizo parrillero triturado: 1 unidad
Lechuga romana: c/n
Panceta: c/n
Papas fritas: c/n

Doradura

Agua: 20 miliitros
Azúcar Glas: 1 cda
Huevo: 1 unidad
Sesamo blanco: c/n
Fecula De Maiz: ´1 cda
Pipas: c/n

Pan de hamburguesa

Agua tibia: 50 cc
Azucar: 30 grs
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 40 grs
Sal: 10 grs
Harina de fuerza: 500 grs
Levadura: 30 grs
Leche tibia: 200 cc

Preparación de la Receta

Hamburguesa

- Mezclar las carnes y hacer cuatro bollos.
- Pasar por pan rallado, luego freír y luego terminar en horno (al momento de servir)

Pan

- Comenzar poniendo en un bol la *harina*, la sal y el azúcar.
- Agregar la *mantequilla* derretida, el *huevo* el agua y la leche.
- Diluír en el líquido la *levadura* y mezclar desde el centro hacia fuera.
- Amasar unos diez minutos dando aire y fuerza.
- Repartir la masa en 8 trozos iguales.
- Tapar con film en contacto sobre una bandeja y dejar descansar unos minutos.
- Pasado este tiempo, hacer bolas con los bollos.
- Dejamos descansar los panes en la placa donde los cocinaremos.
- Dejar una separación entre ellos.
- Pasada una hora y cuando los panes hayan crecido, poner a calentar el horno a 200 ºC y pintamos los panes con la doradura.
- Espolvorear con las semillas y cocinamos durante 15 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesa-portena