

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 mililitros

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 °C 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>