

# Hamburguesas de res y de cerdo

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Guarnición

**Pickles de Pepinos agridulces:** 150 g

**Tomates redondos:** 3 Unidades

**Lechuga mantecosa:** 1 Planta

**Cebolla Morada:** 1 Unidades

### Hamburguesas de carne

**Queso Cheddar:** 200 g

**Pan de hamburguesa:** Cantidad necesaria

**Carne de ternera picada:** 1 k

### Hamburguesas de cerdo

**Carne de cordero picada:** 1 k

**Yogurt Natural:** 200 g

**Queso Gouda:** 200 g

**Semillas de hinojo:** 1 cda.

**Romero fresco picado:** 1 cdas.

**Pan de hamburguesa:** Cantidad necesaria

### Salsa tártara

**Aceite de oliva extra virgen:** 1/2 Taza

**Salsa Inglesa:** 100 cc

**Yemas:** 2 Unidades

**Jugo de Limón:** 1 Unidad

**Salsa picante:** A gusto

**Aceite De Maíz:** 1 cda.

**Ciboulette:** 1 Taza

**Mostaza de Dijon:** 1 cda.

**Alcaparras:** 50 g

**Pickles de cebolla:** 50 g

**Pimienta recién molida:** A gusto

**Perejil:** 1 Paquete

**Sal entrefina:** A gusto

# Preparación de la Receta

## Hamburguesas de cerdo

- Perfume la carne molida de **cerdo** con semillas de *hinojo* y *romero*, luego amásela.

## Hamburguesas de carne

- Amase la carne picada de *ternera* pasándola de mano en mano durante 5 minutos.

## Salsa tártara

- Prepare una *mayonesa* casera, en un bowl coloque las yemas de *huevo*, agregue *mostaza* de dijón y *jugo* de *limón*, comience a batir mientras incorpore en forma de hilo el aceite de maíz, cuando comience a emulsionar agregue en forma de hilo el aceite de oliva mientras bate continuamente.
- Pique la *ciboulette*, el *perejil*, las *alcaparras* y los *pickles* de cebollitas, luego agréguelos a la *mayonesa*, incorpore salsa picante, salsa inglesa y sazone con sal y pimienta negra recién molida, mezcle bien.

## Guarnición

- Lave las hojas de *lechuga* y séquelas cuidando que no se rompan.
- Pele la *cebolla* y córtela en finos aros.
- Corte los tomates en finas rodajas.
- Corte los *pickles* de pepino al medio.

## Armado

- Arme las hamburguesas de *cerdo* y *ternera*.
- En una sartén caliente con unas gotas de aceite de oliva cocine las hamburguesas, una vez doradas de vuelta y agregue a la hamburguesa de *ternera* el queso cheddar y a la hamburguesa de *cerdo* el queso Gouda, tape la sartén y cocine hasta que los quesos se fundan.
- Tueste los panes.
- Unte el pan que utilizara para la hamburguesa de *cerdo* con yogurt y al pan para la hamburguesa de *ternera* úntelo con abundante salsa tártara.
- Sirva la *guarnición* en una fuente.

## Presentación

- Presente las hamburguesas en una fuente y acompañelas con la *guarnición* a gusto.

## Tips

- La receta de carne picada llega a Alemania a través de los tártaros.
- El nombre de hamburguesa proviene de su lugar de origen, Hamburgo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-3>