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 acompáñelas 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