Hamburguesas a la parrilla

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Tomates secos: 50 grs.
Vinagre Blanco: 1 cda.
Sal y pimienta negra: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Repollo colorado: 1/2 Unidad

Aderezo

Alcaparras: 30 g
Mayonesa: 10 cdas.
Mostaza antigua: 2 cdas.
Salsa Tabasco: Unas gotas

Guarnición

Cebollas: 2 Unidades
Pan mixtos: Cantidad necesaria
Panceta ahumada: 100 g
Azucar: 3 cdas.
Sal y pimienta negra: A gusto

Hamburguesas de cordero

Cebolla de verdeo: 2 Unidades
Clara de huevo: 1 Unidad
Sal y pimienta negra: A gusto
Carne de cordero picada: 1 k
Tomillo fresco: 2 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria

Hamburguesas de vaca y chancho

Eneldo fresco: 2 g
Carne De Cerdo Picada: 500 g
Sal y pimienta negra: A gusto
Ajo: 2 Dientes
Carne de vaca picada: 500 g

Preparación de la Receta

Hamburguesas vacunas con chancho

- Pele y pique los ajos.
- Pique el *eneldo*.
- En un bowl mezcle las dos carnes con sal, pimienta, *eneldo* y *ajo*.
- Mezcle con las manos para lograr una pasta emulsionada.
- Arme las hamburguesas y coloque sobre la parrilla bien caliente a cocinar de ambos lados.

Hamburguesas de cordero

- Pele y pique las cebollas de verdeo.
- En otro bowl mezcle la carne de *cordero* con sal, pimienta, pan rallado, clara de *huevo*, *tomillo* y *cebolla* de verdeo.
- Mezcle con las manos para lograr una pasta emulsionada.
- Arme las hamburguesas y cocine sobre la parrilla de ambos lados.
- Cuando de vuelta las hamburguesas, agregue el queso cortado en *fetas* a derretir.

Guarnición

- Coloque sobre la *plancha* las *fetas* de *panceta* ahumada a *dorar* de ambos lados.
- Pele y corte la *cebolla* en aros y separe los mismos.
- Condimente con aceite de oliva, sal, pimienta y azúcar.
- Coloque sobre la *plancha* a caramelizar de ambos lados.
- Corte los panes en rodajas y coloque sobre la parrilla a *dorar* de ambos lados.

Aderezo

- En un bowl coloque la *mayonesa*, la salsa tabasco, *mostaza* y *alcaparras*.
- Mezcle y reserve.

Ensalada

- Corte el *repollo* colorado en juliana.
- Hidrate los tomates secos y corte en juliana.
- Coloque en un bowl y condimente con sal, aceite de oliva, pimienta y *vinagre* blanco.

Presentación

- Unte los panes con el aderezo y arme las hamburguesas intercalando los ingredientes deseados

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-5