Hamburguesas con hongos picantes

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ensalada

Aceite De Oliva: 3 cdas.
Aceto balsámico: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto
Mezclum de Hojas Verdes: 200 g

Hamburguesas

Carne picada: 400 g
Cebolla: 1 Unidad
Yema: 1 Unidad
Trigo Burgol: 100 g
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Panceta ahumada en fetas: 100 g
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Cebolla de verdeo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Hongos picantes

Sal: A gusto
Chile: 1/2 Unidad
Albahaca: A gusto
Hongos frescos variados: 400 g
Aceite De Oliva: 50 cc

Mayonesa

Mostaza en grano: 1 cda.
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Pickles: 50 g
Mayonesa: 200 g

Preparación de la Receta

Hamburguesas

- En una *cacerola* disponga abundante agua, sal y lleve a hervor.
- Vierta el trigo en forma de lluvia y deje cocinar durante 5 minutos.
- Escurra y deje bajar la temperatura.
- Ralle la *cebolla* y pique finamente la *cebolla* de verdeo.
- En un bowl combine las cebollas, la carne picada, el *jugo* de *limón* y la yema.
- Incorpore el trigo, sal, pimienta y mezcle hasta homogeneizar.
- Añada pan rallado hasta alcanzar la textura deseada.
- Tome porciones de carne y forme las hamburguesas.
- Ciña cada hamburguesa con las *fetas* de *panceta* ahumada.
- En una sartén caliente con aceite de oliva selle las hamburguesas por ambas caras.
- Termine la cocción en el horno caliente.

Hongos picantes

- Corte los **hongos** en láminas.
- Pique el *chile* y la *albahaca*.
- Agregue aceite en la sartén donde selló las hamburguesas y saltee los *hongos* con el *chile*.
- Condimente con sal y *albahaca*.

Mayonesa

- Pique finamente los *pickles* y mezcle con la *mayonesa*, la *mostaza*, *jugo* de *limón*, sal y pimienta.

Ensalada

- En un bowl combine sal, pimienta, aceto balsámico y aceite de oliva.
- Aderece las hojas de *lechuga*.

Presentación

- En el centro de un plato sirva una porción de *hongos* y a los lados la ensalada y una hamburguesa, rocíe los bordes con la *mayonesa*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/hamburguesas-con-hongos-picantes