elGourmet

Hamburguesas de hongos

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Huevo: 1 Unidad
Hongos portobellos: 100 g
Cebollas al vino tinto: A gusto
Salsa de soja: A gusto
Ajo: 1 Diente
Manteca: 1 cda
Pan: 2 Unidades
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Pan Rallado: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: A gusto
Cebada cocida: 200 Gramos
Fetas de queso raclette: 2 Unidades
Sal y Pimienta: A gusto
Tomates secos hidratados: 10 g
Cebolla Morada: 1/2 Unidad
Hongos shitake frescos: 100 g
Rúcula: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva salteamos **hongos** shitakes y portobellos fileteados.
- Añadimos *cebolla* moarada picada, *ajo* picado y cocinamos por unos minutos.
- Condimentamos el salteado con sal, pimienta, agregamos tomates secos hidratados, la mitad de la cebada cocida y procesamos.
- Colocamos la preparación en un bol, incorporamos el resto de la cebada cocida, parmesano rallado, salsa de soja, *huevo*, pan rallado y mezclamos hasta obtener la consistencia deseada para armar las hamburguesas
- Rectificamos sazón con sal, pimienta y armamos las hamburguesas.
- Cocinamos de ambos lados hasta *dorar* en una sartén caliente con aceite de oliva
- Luego, las llevamos a una placa con aceite de oliva, les incorporamos queso raclette por encima y las llevamos a un horno caliente por 10 minutos hasta derretir el queso.
- Colocamos las hamburguesas en pan de brioche para armar los sándwiches
- Agregamos cebollas al vino tinto y hojas de *rúcula*
- Cerramos.

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