

# Hamburguesas Picantes

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Cebollas Caramelizadas

**AjÍ molido:** 1 cdita

**Cebollas:** 120 Gramos

**Pimienta:** c/n

**Whisky:** 2 cdas

**Azucar:** 1 cda

**Mantequilla:** 1 cda

**Sal:** c/n

### Hamburguesas

**Cebolla:** 1/2 Unidad

**Ajo en polvo:** c/n

**Mostaza de Dijon:** c/n

**Salsa barbacoa:** 1 cda

**Pimienta:** c/n

**Queso Azul:** c/n

**Sal:** c/n

**Carne picada de Res:** 400 Gramos

**Panes de hamburguesas:** 2 Unidades

**Pimentón:** 1/2 cdita

**Queso Gruyere:** c/n Fetas

**Rúcula:** c/n

**Salsa de ajÍ picante:** c/n

## Preparación de la Receta

### Cebollas

- En una sartén con *mantequilla* agregar cebollas en pluma y dejar cocinar por unos minutos.
- Agregar *ajÍ* molido, azúcar, whisky, sal, pimienta y continuar la cocción hasta caramelizar.

### Hamburguesas

- En un bol, mezclar carne picada, *cebolla* picada, *ajo* en polvo, *pimentón*, salsa barbacoa, salsa de *ají* picante, sal y pimienta.
- Trabajar con las manos hasta integrar los ingredientes y reservar en frío por 45 minutos.
- Transcurrido el tiempo, armar 2 hamburguesas de 3 cm de alto y darles forma.
- Cocinar en *plancha* caliente con un poco de aceite por unos minutos hasta *dorar* del primer lado.
- Dar vuelta y agregar los quesos para terminar la cocción y que se derritan.
- En la misma *plancha*, tostar los panes de las hamburguesas.

## Armado

- *Aderezar* la base de los panes con *mostaza* de Dijón.
- Incorporar *rúcula* y por encima las hamburguesas con los quesos derretidos.
- Añadir las cebollas caramelizadas.

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