Mini hamburguer ai broccoli e cavoletti (Mini hamburguesa con brocoli y repollitos)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.
Leche: Cantidad necesaria
Carne de cerdo: 100 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Miga de pan: 50 g
Carne de pollo: 100 g
Carne de Cordero: 100 g
Huevo: 1 Unidad
Cilantro: 1 cdita.
Sal y Pimienta: A gusto
Salvia: 1 cdita.

Puré de calabaza

Manteca: 50 g
Miel: 2 cdas.
Calabaza: 500 g
Sal y Pimienta: A gusto

Relleno

Broccoli: 200 g
Manteca: 20 g
Leche: 1 cda.
Miel: 1 cda.
Repollitos De Bruselas: 200 g
Piñones: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa de albahaca

Piñones: 30 g
Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Albahaca: 20 Hojas
Cilantro: 1 cda.

Varios

Hierbas frescas:
Pimentón: 1 cdita.
Pimienta: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Retire la corteza del pan y corte en cubos.
- Pique las hierbas.
- En un bowl coloque el pan, agregue la cantidad necesaria de leche para ablandar el pan, agregue las tres carnes, sal, pimienta, salvia, *cilantro*, *tomillo* y el *huevo*

Relleno

- En dos ollas con agua hirviendo salada cocine el **brocoli** y los repollitos de bruselas por separado.
- En un procesador coloque el *brócoli* (reserve algunos para decorar), los repollitos de bruselas, los piñones, *manteca*, leche, miel, sal y pimienta
- Procese hasta lograr un puré.

Armado

- Sobre una placa de metal aceitada coloque un aro de metal de 5cm, untado con aceite coloque la mezcla de carne para armar las las mini-hamburguesas de 1cm de espesor, coloque el relleno y cubra con la mezcla de carne, presione y retire el aro, repita el procedimiento, hasta hacer todas las mini hamburguesas
- Condimente con sal y pimienta.
- Lleve al horno a 180° y cocine por 10 minutos.

Puré de calabaza

- Pele la *calabaza* y corte en trozos.
- En una olla con agua hirviendo salada cocine la *calabaza*
- Cuele reduzca a puré, tamice y coloque en una olla.
- Condimente con sal, pimienta, agregue la *manteca*, la miel, mezcle y reserve.

Salsa de albahaca

- En un procesador coloque la *albahaca*, los piñones aceite de oliva, *cilantro* y sal
- Procese hasta homogeneizar.

Presentación

- En un plato coloque las mini hamburguesas, con el puré de *calabaza*, decore con *brócoli*, hierbas frescas y rocíe con la salsa de *albahaca*.
- Termine con pimienta y *pimentón*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-hamburguer-ai-broccoli-e-cavoletti-mini-hamburguesa-con-brocoli-y-repollitos