

Ramen Burger

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Sal fina: c/n

Huevos: 3 Unidades

Harina Leudante: 1 Taza

Queso semiduro: 50 Gramos

Semillas de sésamo negro: c/n

Carne picada por burger: 120 Gramos

Fideos ramen: 300 Gramos

Mayonesa: 300 Gramos

Salsa de ostras: 50 miliitros

Siracha: 50 miliitros

Relish

Cilantro: 20 Gramos

Nabo: 50 Gramos

Verdeo: 50 Gramos

Zanahoria: 50 Gramos

Huevo frito: c/n

Sal: c/n

Vinagre de Arroz: 100 c.c.

Preparación de la Receta

- Cocinar los fideos en agua hirviendo esta estar a punto, escurrir y enfriar a temperatura ambiente.
- Mezclar huevos, queso semiduro rallado grueso, *harina* y sal hasta unir todo.
- Añadir los ramen cocidos y acomodar en aros de 7 cm, ligeramente engrasados con *mantequilla*, compactando de 1, 5 cm d altura
- Llevar a horno sobre papel siliconado con semillas de *sésamo* por encima a 180^º C por 5 minutos o hasta que solidifique pero no dore.
- Trabajar la carne picada y dar forma de hamburguesa y reservar en frío

Salsa

- Mezclar *mayonesa*, salsa de ostras y sriracha

Relish

- Mezclar *nabo*, *zanahoria* y *verdeo* (todo en juliana), agregar *cilantro*, sal y *vinagre de arroz* y dejar reposar unos minutos.

Armado

- Cocinar los hamburguesas en una *plancha* por ambos lados condimentadas con sal y pimienta.
- *Dorar* un poco los panes de ramen en la *plancha*
- Servir entre dos panes de ramen con la salsa reserva y el *relish* en el interior

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ramen-burger>