

Hamburguesa Pisada



Ingredientes

Sal: c/n A gusto

Ketchup: 100 Gramos

Mayonesa casera: 100 Gramos

Pan brioche de hamburguesa: c/n A gusto

Queso Cheddar: 400 Gramos

Carne de pecho de vaca picada: 800 Gramos

Mantequilla de cerdo: 100 Gramos

Mostaza: 100 Gramos

Pepinillos agri dulces: 1 Frasco

Verdeo: 4 Unidades

Preparación de la Receta

Salsa

- Picamos finamente una verdeo y reservamos en un bowl. Añadimos dos cucharadas de *mayonesa*, una de *ketchup* y media de *mostaza*. Mezclamos bien y reservamos.

Carne

- Después, ponemos una cucharada generosa de *mantequilla* en una *plancha* o sartén y esperamos a que esté derretida. Formamos con la carne dos albóndigas de unos 100 g y las ponemos encima de la *plancha* muy caliente. Añadimos sal y las aplastamos con una espátula hasta que queden finas.
- Cuando la carne comience a *dorar*, le damos la vuelta y la volvemos a aplastar con fuerza. Ponemos una *lonja* de queso en cada burger y colocamos una encima de otra para que el queso se derrita.

Armado

- Doramos el pan y untamos la base con la salsa. Ponemos las dos burger, pepinillos y cerramos con la tapa del pan.

