# 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 agridulces**: 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 *kétchup* 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.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/smashed-burger**