

# Bocadillo al estilo “esmorzaret” valenciano de hamburguesa con queso y cebolla acompañado de patatas bravas

Familia **Picante opcional**

Cocinando: 20 min • Listo en: 30 min

7



Baguette



Pimentón



Patata



Alioli



Queso rallado



Cebolla



Vinagre balsámico



Carne de cerdo picada

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, azúcar, ajo, orégano.

## Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol, sartén mediana, bol pequeño.

## Ingredientes

	2P	4P
Baguette <b>13)</b>	2 unidades	4 unidades
Pimentón <b>9)</b>	1 sobre	2 sobres
Patata	400 gramos	800 gramos
Alioli <b>8)</b>	2 sobres	4 sobres
Queso rallado* <b>7)</b>	60 gramos	120 gramos
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Vinagre balsámico <b>14)</b>	1 sobre	2 sobres
Carne de cerdo picada* <b>14)</b>	250 gramos	500 gramos
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	567 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4389/ 1049	775/ 185
Grasas (g)	48,6	8,6
de las cuales saturadas (g)	14,9	2,6
Carbohidratos (g)	91,0	16,1
de los cuales azúcares (g)	8,3	1,5
Proteínas (g)	41,5	7,3
Sal (g)	3,3	0,6

## Alérgenos

**7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **13)** Cereales que contienen gluten **14)** Sulfitos.

Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



## Hornea las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** en dados de 2-3 cm y colócalas en una bandeja de horno con papel de horno. Agrega un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta** y mezcla para que queden bien aderezadas. Hornea a media altura 20-25 min, removiendo a mitad de cocción.



## Prepara el aceite de pimentón

Pela el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) y córtalo en láminas finas. Limpia la sartén, luego, añade un chorrito generoso de **aceite** y el **ajo** laminado. Calienta a fuego medio y cocina 1 min. Luego, añade el **pimentón** y retira del fuego. Reserva en un bol y mezcla.



## Carameliza la cebolla

Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min, removiendo ocasionalmente. Luego, añade el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Retira y reserva.



## Acaba los bocadillos

Corta cada **hamburguesa** por la mitad. Corta las **baguettes** por la mitad a lo largo, sin llegar hasta el final, de forma que puedas abrirlas. Divide las **hamburguesas** entre los **panes** y cubre con la **cebolla** caramelizada. Luego, agrega el **queso rallado** sobre la **cebolla** y cierra el **bocadillo**. Pon los **bocadillos** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea a media altura 6-7 min, hasta que el **queso** se funda y el **pan** se tueste.



## Cocina las hamburguesas

En un bol, agrega la **carne de cerdo picada** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimenta** y mezcla. Forma una **hamburguesa** de 1 cm de grosor por persona. Calienta la sartén a fuego medio-alto. Luego, agrega un chorrito de **aceite**. Cocina las **hamburguesas** 30 segundos por lado o hasta que estén doradas por fuera. Luego, retira de la sartén y reserva.

**RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.

**CONSEJO:** Las hamburguesas no deben quedar completamente hechas, se acabarán de cocinar en el horno.



## Emplata y disfruta

Cuando las **patatas** estén listas, sírvelas en platos y agrega encima **alioli** y **aceite de pimentón** al gusto. Cuando los **bocadillos** estén listos, sírvelos en los platos junto a las **patatas bravas**.

## ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

