



Hamburguesa de ternera con salsa de ciruela

con salsa de queso griego y ajo asado acompañada de patatas

Cocinando: 25 min • Listo en: 35 min

21



Pan de brioche negro



Confitura de ciruela



Mayonesa



Queso griego



Cogollos de lechuga



Patata



Carne de ternera picada

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

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 mediano, sartén con tapa, bol pequeño, varillas, rallador fino.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|---|------------|------------|
| Pan de brioche negro 7) 8) 13) | 2 unidades | 4 unidades |
| Confitura de ciruela | 50 gramos | 100 gramos |
| Mayonesa 8) 9) | 2 sobres | 4 sobres |
| Queso griego* 7) | 100 gramos | 200 gramos |
| Cogollos de lechuga | 220 gramos | 440 gramos |
| Patata | 400 gramos | 800 gramos |
| Carne de ternera picada* 14) | 250 gramos | 500 gramos |
| Ajo | 2 unidades | 4 unidades |
| Ajo para la salsa | 1 unidad | 2 unidades |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|---|---------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 615 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 4272/ 1021 | 695/ 166 |
| Grasas (g) | 46,4 | 7,5 |
| de las cuales saturadas (g) | 21,9 | 3,6 |
| Carbohidratos (g) | 88,9 | 14,5 |
| de los cuales azúcares (g) | 22,2 | 3,6 |
| Proteínas (g) | 44,8 | 7,3 |
| Sal (g) | 4,0 | 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!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela y ralla el **ajo para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). En un bol pequeño, agrega el **ajo** y un chorrito generoso de **aceite**. **Salpimenta** y mezcla. Corta las **patatas** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor.



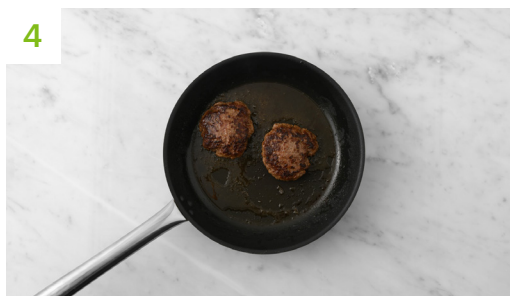
Hornea las patatas

Coloca los **gajos de patata** en una bandeja de horno con papel de horno, agrega encima el **aceite de ajo** y mezcla para que las **patatas** queden aderezadas. Añade el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) sin pelar en un lado de la bandeja de horno. Hornea a media altura durante 20-25 min o hasta que las **patatas** estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



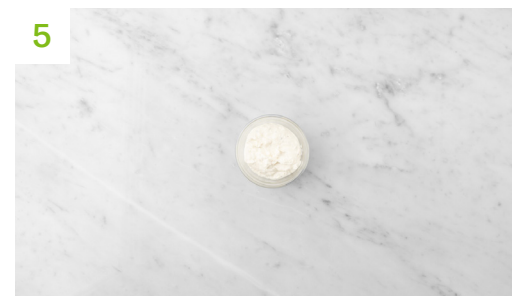
Prepara las hamburguesas

En un bol, agrega la **mayonesa**, el **queso griego** y **pimienta** al gusto. Mezcla bien con varillas para que no queden grumos y la **salsa** quede homogénea. En un bol mediano, añade la **carne de ternera picada** y **salpimenta** al gusto. Mezcla bien, luego, forma una **hamburguesa** de 1-2 cm de grosor por persona. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



Cocina las hamburguesas

Calienta una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente, agrega un chorrito de **aceite**. Luego, agrega las **hamburguesas** y cocina durante 2-3 min por lado o hasta que estén doradas por fuera y bien hechas por dentro. Cuando estén listas, reparte sobre cada **hamburguesa** la **confitura de ciruela**. Apaga el fuego y tapa la sartén, para mantenerlo caliente.



Prepara la salsa

Abre los **panes de brioche negros** y coloca cada parte hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Tuesta los **panes** durante 3-4 min, hasta que queden dorados. Cuando las **patatas** estén listas, sácalas del horno. Pela el **ajo** asado y agrégalo al bol con la **salsa de queso griego**. Con ayuda de un tenedor, aplasta el **ajo** y remueve hasta conseguir una **salsa** homogénea.

CONSEJO: Puedes utilizar una tostadora para tostar el pan si lo prefieres.



Emplata y disfruta

Deshoja y corta a tiras los **cogollos de lechuga**. En la base de los **panes de brioche**, agrega **salsa de queso griego** y **ajo** asado. Luego, añade la **hamburguesa** con **confitura de ciruela** y **lechuga** al gusto. Cubre con la otra parte del **pan** y sirve en platos. Acompaña con las **patatas**. Si te sobra **lechuga**, puedes aderezarla con un chorrito de **aceite** y **sal** y servirla junto a tu **hamburguesa**.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

