

# The Spanish Burger

ternera, jamón serrano y queso de cabra con patatas

21



Carne de ternera picada



Patata



Mayonesa



Cebolla



Pimentón ahumado



Mostaza



Vinagre balsámico



Rulo de queso de cabra



Lonchas de jamón serrano



Miel



Pan de brioche con semillas

Cocinando: 25 mins  
Listo en: 30 mins



Las hamburguesas se han popularizado en todo el mundo, lo cual ha producido que surjan innumerables versiones y adaptaciones. En este caso, queremos que disfrutes de una hamburguesa con inspiración española, a la que añadimos jamón serrano crujiente, queso de cabra, miel y cebolla caramelizada, que servimos en un pan brioche con semillas.

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, orégano, harina, azúcar, vinagre de vino tinto, ajo.

## Antes de empezar

Planifica qué receta cocinarás primero según la caducidad de sus ingredientes y limpia las frutas y verduras. ¡No olvides lavarte las manos!

## Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol mediano, bol para mezclar, sartén con tapa, bol pequeño, pinzas, rallador fino.

## Ingredientes

|  | 2P            | 4P             |
|--|---------------|----------------|
| Carne de ternera picada* <b>14)</b>          | 250 gramos    | 500 gramos     |
| Patata                                       | 400 gramos    | 800 gramos     |
| Mayonesa <b>8) 9)</b>                        | 3 sobres      | 6 sobres       |
| Cebolla                                      | 1 unidad      | 2 unidades     |
| Pimentón ahumado <b>9)</b>                   | 1 sobre       | 2 sobres       |
| Mostaza <b>9)</b>                            | 1 sobre       | 2 sobres       |
| Vinagre balsámico <b>14)</b>                 | 1 sobre       | 2 sobres       |
| Rulo de queso de cabra* <b>7)</b>            | 1 paquete     | 2 paquetes     |
| Lonchas de jamón serrano*                    | 80 gramos     | 160 gramos     |
| Miel   | 1 paquete     | 2 paquetes     |
| Pan de brioche con semillas <b>7) 8) 13)</b> | 2 unidades    | 4 unidades     |
| Orégano                                      | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Harina                                       | 1 cucharada   | 2 cucharadas   |
| Azúcar                                       | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Vinagre de vino tinto                        | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Ajo  | 1 unidad      | 2 unidades     |

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

|  | Por ración    | Por 100 g   |
|--|---------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 633 g         | 100 g       |
| Valor energético (kJ/kcal)             | 4950/<br>1183 | 782/<br>187 |
| Grasas (g)                             | 73,4          | 11,6        |
| de las cuales saturadas (g)            | 25,5          | 4,0         |
| Carbohidratos (g)                      | 90,4          | 14,3        |
| de los cuales azúcares (g)             | 20,0          | 3,2         |
| Proteínas (g)                          | 56,1          | 8,9         |
| Sal (g)                                | 6,0           | 0,9         |

## Allergens

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

Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

## ¡Recíclame!



## Prepara 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 gajos de 1-2 cm de grosor. En un bol, mezcla las **patatas**, el **pimentón ahumado**, el **orégano**, la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Coloca las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea a media altura 20-25 min. Da la vuelta a mitad de cocción.



## Hornea el jamón

En una bandeja de horno con papel de horno, coloca las **lonchas de jamón serrano**. Cuando queden 7-8 min para que las **patatas** estén listas, hornea el **jamón serrano** 7-8 min, hasta que esté crujiente. A mitad de cocción, da la vuelta a las **lonchas de jamón** con unas pinzas. Abre el **pan de brioche con semillas** y coloca cada parte hacia arriba en de las bandejas de horno. Tuesta los **panes** 3-4 min, hasta que queden dorados.

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



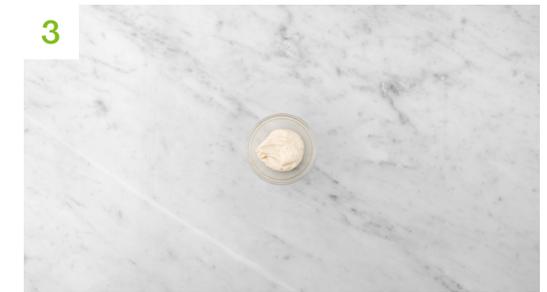
## Carameliza la cebolla

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. Luego, añade el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Reserva fuera de la sartén cuando la **cebolla** esté lista.



## Cocina las hamburguesas

Calienta la sartén a fuego medio. Una vez caliente, agrega un chorrito de **aceite**, luego, añade las **hamburguesas** y cocina 2-3 min por un lado, hasta que se dore. Da la vuelta a las **hamburguesas** y agrega el **queso de cabra** encima. Tapa la sartén y cocina 1-2 min más, hasta que el **queso** se ablande y la **hamburguesa** quede bien hecha.



## Prepara la salsa

En un bol pequeño, mezcla la **mostaza**, la **mayonesa** y el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes). Desmenuza el **queso de cabra**. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol, agrega la **carne picada de ternera** y **ajo** rallado al gusto. **Salpimienta** y mezcla bien. Con las manos, 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.



## Emplata y disfruta

Cuando los **panes** estén tostados, unta **salsa de mostaza y mayonesa** al gusto sobre la base. Coloca encima la **hamburguesa** con **queso de cabra**, la **cebolla** caramelizada y el **jamón serrano** crujiente. Acaba agregando la **miel** y tapa con la otra parte del **pan**. Sirve las **patatas** junto a las **hamburguesas** y acompaña con la **salsa** restante.

## ¡Que aproveche!

**¡Ponle nota, chef!**  
Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

