

Hamburguesa de cerdo con salsa de chipotle

con cebolla caramelizada acompañada de patatas al horno

Picante

20



Carne de cerdo picada



Panecillos de brioche



Pasta chipotle



Cebolla



Patata



Queso crema

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, azúcar, harina, agua.

Cocinando: 15 mins
Listo en: 30 mins



¿Estás buscando una receta de sabores intensos? Descubre esta hamburguesa de cerdo con cebolla caramelizada y una salsa chipotle casera, cremosa, sabrosa y picante. La acompañamos de patatas al horno para una receta completa.

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, bol grande, sartén grande, varillas.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|---|---------------|----------------|
| Carne de cerdo picada* 14) | 250 gramos | 500 gramos |
| Panecillos de brioche* 7) 8) 13) | 2 unidades | 4 unidades |
| Pasta chipotle 11) 13) 14) | ½ sobre | 1 sobre |
| Cebolla | 1 unidad | 2 unidades |
| Patata | 400 gramos | 800 gramos |
| Queso crema* 7) | 1 paquete | 2 paquetes |
| Azúcar | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Harina | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Agua | 150 ml | 300 ml |

*Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|--|------------|-----------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 531 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3711/887 | 700/167 |
| Grasas (g) | 61,8 | 11,6 |
| de las cuales saturadas (g) | 17,0 | 3,2 |
| Carbohidratos (g) | 82,8 | 15,6 |
| de los cuales azúcares (g) | 12,3 | 2,3 |
| Proteínas (g) | 33,7 | 6,4 |
| Sal (g) | 2,2 | 0,4 |

Allergens

7) Leche **8)** Huevo **11)** Soja **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!



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** por la mitad a lo largo, luego, apoya la **patata** por la parte plana y corta en gajos de 1-2 cm de grosor. Colócalos en una bandeja de horno con papel de horno y agrega un chorrito de **aceite, sal y pimienta**. Mezcla y hornea a media altura 20-25 min o hasta que estén doradas. Dales la vuelta a mitad de cocción.



Cocina la carne

En un bol grande, agrega la **carne picada de cerdo** y **salpimenta**. Mezcla bien y forma 1 **hamburguesa** de 1 cm de grosor por persona. En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Luego, cocina las **hamburguesas** 2-3 min por lado, hasta que queden doradas y bien cocinadas en el interior. **RECUERDA:** Lávate las manos y los utensilios de cocina después de manipular carne cruda.



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 **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Cuando esté lista, retira la **cebolla** de la sartén.



Tuesta los panes

Cuando queden 3-4 min para que las **patatas** estén listas, agrega los **panes de brioche** abiertos y hacia arriba a la bandeja de horno y deja que se tuesten los 3-4 min restantes.

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



Cocina la salsa

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Luego, añade la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min más, mientras remueves con varillas. Agrega la mitad de la **pasta de chipotle** (doble para 4p) y el **agua** (ver cantidad en ingredientes) y deja que hierva a fuego alto durante 2-3 min, hasta que la **salsa** espese. Incorpora el **queso crema** a la sartén y mezcla bien. Cuando esté lista, reserva la **salsa** en un bol.

CONSEJO: Puedes agregar un chorrito de agua si prefieres la salsa menos espesa.



Emplata y disfruta

Sobre la base de los **panes**, agrega la **salsa chipotle** al gusto. Luego, añade la **hamburguesa** y cubre con la **cebolla** caramelizada. Coloca las **patatas** como acompañamiento y sirve la **salsa chipotle** restante en un bol para añadir a tu plato al gusto.

SABÍAS QUE: Conserva las patatas peladas en agua para evitar que se ennegrezcan al entrar en contacto con el oxígeno.

¡Que aproveche!

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

