

Hamburguesa de ternera terroríficamente deliciosa

con salsa de pimientos, mermelada y boniatos asados

21



Pan de brioche negro



Carne de ternera picada



Cogollos de lechuga



Boniato



Pimiento



Queso griego



Crema de vinagre balsámico



Confitura de fresa

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

Cocinando: 20 mins
Listo en: 35 mins



Apaga las luces y enciende las velas porque esta hamburguesa... ¡está de miedo! Vive Halloween con nosotros disfrutando de esta receta en la que utilizamos un pan de brioche negro (y tenebroso) y lo combinamos con una hamburguesa de ternera y una intensa salsa de pimientos. ¡Lo único realmente terrorífico será el momento en el que te la acabes!

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, túrmix, sartén grande, jarra medidora, bol mediano, ensaladera, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Pan de brioche negro 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Cogollos de lechuga	220 gramos	440 gramos
Boniato	400 gramos	800 gramos
Pimiento	2 unidades	4 unidades
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Crema de vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Confitura de fresa	50 gramos	100 gramos

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	789 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4530/ 1083	575/ 137
Grasas (g)	61,4	7,8
de las cuales saturadas (g)	24,2	3,1
Carbohidratos (g)	106,7	13,5
de los cuales azúcares (g)	38,7	4,9
Proteínas (g)	46,4	5,9
Sal (g)	4,0	0,5

Alérgenos

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

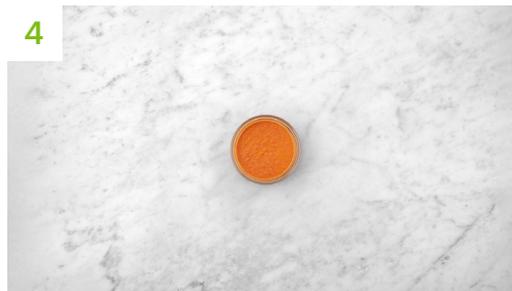
Para más información de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡Recíclame!



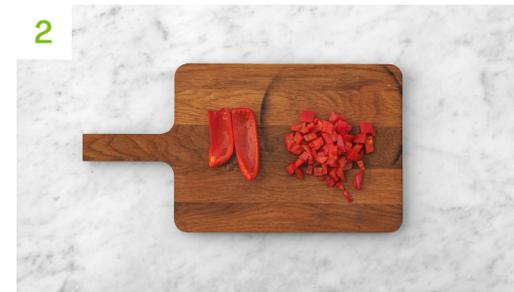
Hornea el boniato

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta el **boniato** por la mitad, luego, corta en bastones de 1 cm de grosor. Coloca el **boniato** en un lado de la bandeja de horno con papel de horno y añade un chorrito de **aceite**. **Salpimienta** y remueve. Hornea en el estante superior 20-25 min o hasta que esté tierno. Remueve a mitad de cocción.



Prepara la salsa

En la parte superior de los **panes de brioche negros**, haz dos agujeros en forma de triángulo, para simular los ojos. Luego, coloca los **panes** hacia arriba en una bandeja de horno y hornea 3-4 min, hasta que queden ligeramente tostados. Cuando los **vegetales** estén listos, coloca el **pimiento** a dados en una jarra medidora y agrega el **queso griego**. **Salpimienta** y tritura con un túrmix hasta obtener una **salsa** homogénea.



Prepara el pimiento

Corta el **pimiento** por la mitad y quítale las semillas. Corta dos tiras de 2 cm de ancho para simular la lengua de la hamburguesa. Corta el resto del **pimiento** en cuadrados de 2 cm. Coloca todo el **pimiento**, a dados y a tiras, al otro lado de la bandeja de horno y hornea 15-20 min o hasta que quede tierno.



Prepara la ensalada

Separa 2 hojas de **lechuga** por persona. Corta el resto de la **lechuga** en tiras finas. En una ensaladera, mezcla un chorrito de **aceite** y la **crema de vinagre balsámico**. Agrega la **lechuga** a tiras, **salpimienta** y mezcla. En un bol, mezcla la **confitura de fresa** con un chorrito de **agua**. En los agujeros hechos en el **pan**, agrega un poco de **salsa de pimientos**. Luego, haz otro pequeño agujero en el centro del pan superior.



Cocina las hamburguesas

En un bol, agrega la **carne picada de ternera**. **Salpimienta** y mezcla bien. Con las manos, forma una **hamburguesa** de 1-2 cm de grosor por persona. 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.

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



Emplata y disfruta

En la base del **pan**, agrega **salsa de pimientos** y coloca encima la **hamburguesa**. Cubre con las **hojas de cogollos** y la **confitura de fresa**. Finalmente, coloca la lengua de **pimiento rojo** y tapa la **hamburguesa**. Sobre la **hamburguesa**, en el agujero del **pan**, añade un bastón de **boniato**. Agrega un poco de la **salsa de pimientos** a la ensaladera y mezcla. Sirve las **hamburguesas** y acompaña con la **ensalada** y la **salsa** restante servida en un bol.

¡Que aproveche!

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

