

Hamburguesa de ternera con salsa de ciruela con salsa casera de queso griego y ajo asado y patatas

21



Carne de ternera picada



Pan de brioche negro



Confitura de ciruela



Mayonesa



Queso griego



Cogollos de lechuga



Patata

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

Cocinando: **25 mins**
Listo en: **35 mins**



Cuando combinas la comida rápida y unos ingredientes de otro nivel, el resultado es una hamburguesa de presentación atractiva, pero con un sabor que lo es más aún. Cubrimos las hamburguesas con confitura de ciruela y la servimos con salsa de queso griego y ajo asado y lechuga fresca, para servirla en un pan brioche negro y acompañarla con patatas al horno.

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

Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
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
Ajo	1 unidad	2 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)	60,4	9,8
de las cuales saturadas (g)	24,0	3,9
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 de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en el envase de cada ingrediente.

¡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** rallado 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.



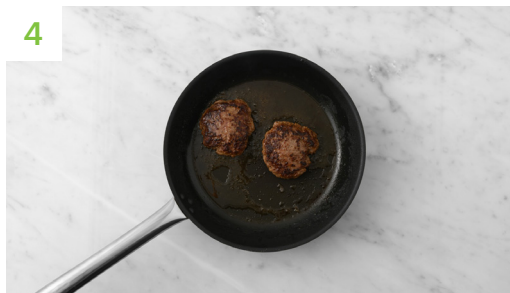
Hornea las patatas

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.



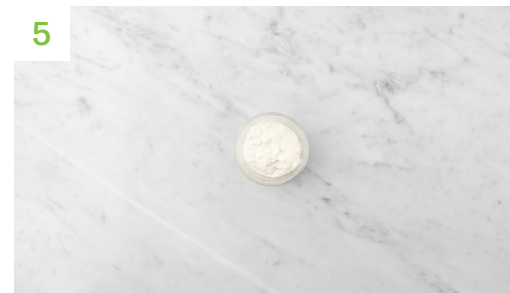
Prepara las hamburguesas

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.

