



Hamburguesa casera de cerdo y perejil con cebolla caramelizada y patatas al horno

Familia

Cocinando: 30 min • Listo en: 30 min

7



Panecillos de brioche



Panko



Mayonesa



Kétchup



Carne de cerdo picada



Cebolla



Perejil



Patata



Queso rallado

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.
Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno, bandeja de horno con papel de horno,
sartén grande, bol mediano, bol para mezclar, bol pequeño.

Ingredientes

	2P	4P
Panecillos de brioche* 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Panko 13)	25 gramos	50 gramos
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	7 sobres
Kétchup	1 sobre	2 sobres
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Perejil*	½ unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	532 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4000/ 956	752/ 180
Grasas (g)	49,5	9,3
de las cuales saturadas (g)	18,1	3,4
Carbohidratos (g)	89,6	16,8
de los cuales azúcares (g)	13,1	2,5
Proteínas (g)	42,7	8,0
Sal (g)	1,6	0,3

Alérgenos

3) Sésamo **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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app
para evaluar la receta.

♻️ ¡Recíclame!



Hornea las patatas

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 para que las **patatas** queden bien aderezadas. Hornea durante 20-25 min o hasta que estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



Cocina las hamburguesas

En la sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio. Cuando esté caliente, cocina las **hamburguesas** 3-4 min por lado, hasta que queden doradas por fuera y bien hechas por dentro. En un bol pequeño, mezcla el **kétchup** y la **mayonesa**.



Carameliza la cebolla

Pela la **cebolla** y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-bajo. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal**. Cocínala, removiendo regularmente, unos 8-10 min o hasta que empiece a coger color. Añade el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina durante 1-2 min o hasta que se caramelicé. Reserva la **cebolla** en un bol y limpia la sartén.



Tuesta el pan

Cuando las **hamburguesas** estén listas, abre los **panes de brioche** y colócalos en una bandeja de horno hacia arriba. Agrega el **queso rallado** sobre los **panes de brioche** y hornea en el estante superior durante 4-5 min, hasta que el **queso** se derrita y el **pan** se dore.



Prepara las hamburguesas

Deshoja y pica la mitad del **perejil** (doble para 4p) en trozos grandes. En un bol, mezcla la **carne de cerdo**, el **perejil** picado, el **panko**, **sal** y **pimienta**. Luego, forma 1 **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

Sobre la parte inferior de cada **panecillo**, agrega la **hamburguesa de cerdo** y cubre con la **cebolla** caramelizada. Tapa con la parte superior de los **panes**. Sirve las **hamburguesas** en platos y acompaña con los **gajos de patata** al horno. Sirve la **salsa de kétchup** y **mayonesa** a un lado y agrégala a tu gusto.

¡Que aproveche!