



Hamburguesa de cerdo con salsa de chipotle acompañada de patatas al horno

Fácil y rápido **Picante**

Cocinando: 15 min • Listo en: 25 min

14



Carne de cerdo picada



Panecillos de brioche



Pasta chipotle



Cebolla



Patata



Queso crema



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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, túrmix, sartén grande, jarra medidora.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Panecillos de brioche* 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Pasta chipotle 11) 13) 14)	½ sobre	1 sobre
Cebolla	½ unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Queso crema* 7)	1 paquete	2 paquetes
Ajo	1 unidad	2 unidades
Harina	5 gramos	10 gramos
Agua	150 ml	300 ml

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	474 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3025/ 723	638/ 153
Grasas (g)	33,4	7,0
de las cuales saturadas (g)	12,7	2,7
Carbohidratos (g)	79,6	16,8
de los cuales azúcares (g)	10,7	2,3
Proteínas (g)	33,5	7,1
Sal (g)	1,7	0,4

Alérgenos

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

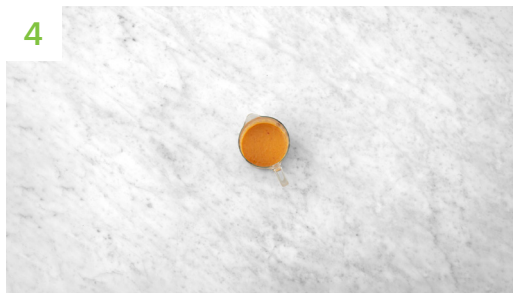
¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en hellofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.

¡Recíclame!



Hornea las patatas

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



Tritura la salsa

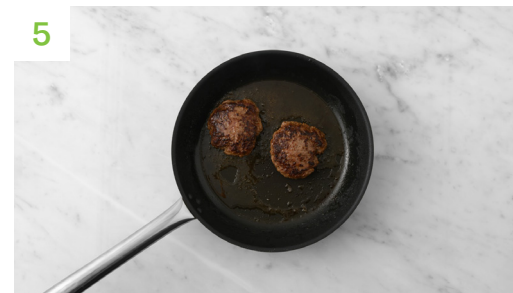
Coloca la **salsa cremosa de chipotle** en la jarra medidora y, con ayuda de un túrmix, tritura hasta que quede una **salsa** lisa y homogénea. Cuando queden 3-4 min para que las **patatas** estén listas, agrega los **panes de brioche** abiertos y hacia arriba a la bandeja de horno y deja que se tuesten los 3-4 min restantes.

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



Prepara los ingredientes

Pela la **cebolla**, divídela en dos y corta una mitad (doble para 4p) en tiras finas. Pela y pica finamente el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En una sartén grande, agrega un chorrito de **aceite** junto con el **ajo**. Calienta a fuego medio y cocina 1-2 min o hasta que se dore.



Cocina las hamburguesas

En un bol grande, agrega la **carne picada de cerdo** y **salpimienta**. 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.



Cocina la salsa

En la sartén, agrega la **cebolla** y cocina 4-5 min. Añade la **harina** (ver cantidad en ingredientes) y cocina 1 min más, mientras remueves. Luego, 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.

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



Emplata y disfruta

Sobre la base del **pan**, coloca la **hamburguesa** y cubre con la **salsa cremosa de chipotle**. Tapa la **hamburguesa** con la parte superior del **pan** y sirve en platos. Coloca las **patatas** al horno a un lado como acompañamiento. Sirve la **salsa de chipotle** restante en un bol y colócalo junto a tu plato para acompañar las **patatas**.

¡Que aproveche!