



Smash burger de ternera con queso

con mayonesa de mostaza y ensalada con vinagreta de miel

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

7



Carne de ternera picada



Panecillos de brioche



Mostaza



Miel



Salsa Worcester



Mayonesa



Queso rallado



Rúcula

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

Antes de empezar

Lávate las manos al manipular los ingredientes.

Lava tus frutas y verduras.

Utensilios necesarios:

Bol grande, sartén grande, ensaladera, bol pequeño, espátula, tostadora.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Panecillos de brioche* 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Miel	1 sobre	2 sobres
Salsa Worcester 11)	1 sobre	2 sobres
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	7 sobres
Queso rallado* 7)	60 gramos	120 gramos
Rúcula*	50 gramos	100 gramos
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	306 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	3406/814	1115/266
Grasas (g)	45,6	14,9
de las cuales saturadas (g)	19,4	6,4
Carbohidratos (g)	39,1	12,8
de los cuales azúcares (g)	10,3	3,4
Proteínas (g)	42,7	14,0
Sal (g)	3,0	1,0

Alérgenos

3) Sésamo **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **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!



1



Sazona la carne y tuesta el pan

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! En un bol grande, agrega la **carne de ternera** y la **salsa Worcester**. **Salpimienta** y mezcla todo bien. Forma 2 bolas de **carne** por persona. Abre los **panes de brioche** y agrégalos a una tostadora. Tuesta el **pan** hasta que esté ligeramente dorado.

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

CONSEJO: Si no tienes tostadora, puedes utilizar el horno para tostar el pan.

3



Prepara la mayonesa y aliña la ensalada

En una ensaladera, pon la mitad de la **miel**, el **vinagre de vino** (ver cantidad en ingredientes), **aceite** y **sal** y mezcla bien. Añade $\frac{2}{3}$ de la **rúcula** a la ensaladera y remueve para que la **ensalada** quede aliñada. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa**, la **mostaza** y la **miel** restante hasta conseguir una **salsa** homogénea.

2



Cocina las hamburguesas

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega las **bolas de carne** y cocina durante 20 segundos. Luego, aplástalas con una espátula, deben quedar muy finas. Cocina 1 min y gíralas. Añade un poco de **queso rallado** sobre cada **hamburguesa** y deja que se funda. Cocina 1 min más hasta que la **carne** quede caramelizada. Pon una **hamburguesa** encima de la otra para que el **queso** se funda más rápido.

CONSEJO: Cocina 1 ó 2 hamburguesas a la vez, de forma que las bolas de carne queden separadas.

4



Emplata y disfruta

En la base del **pan tostado**, unta la **salsa de mayonesa y mostaza**. Añade dos **hamburguesas con queso** por cada **pan**, una encima de la otra. Sobre las **hamburguesas**, añade la **rúcula** restante al gusto y tapa con la otra parte del **pan**. Sirve la **ensalada** al lado de la **hamburguesa**.

¡Que aproveche!