



Hamburguesa de ternera con queso de cabra con mermelada de fresa y patatas al horno

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 10 min • Listo en: 25 min



6



Carne de ternera picada



Panecillos de brioche



Patata



Rulo de queso de cabra



Mermelada de fresa

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bandeja de horno con papel de horno, bol mediano, sartén mediana.

Ingredientes

| | 2P | 4P |
|--|---------------|----------------|
| Carne de ternera picada* 14) | 250 gramos | 500 gramos |
| Panecillos de brioche* 3) 7) 8) 13) | 2 unidades | 4 unidades |
| Patata | 400 gramos | 800 gramos |
| Rulo de queso de cabra* 7) | 1 paquete | 2 paquetes |
| Mermelada de fresa | 25 gramos | 50 gramos |
| Orégano | 1 cucharadita | 2 cucharaditas |

* Conservar en la nevera

Información nutricional

| | Por ración | Por 100 g |
|---|--------------|-------------|
| en base a los ingredientes sin cocinar | 470 g | 100 g |
| Valor energético (kJ/kcal) | 3653/ 873 | 777/ 186 |
| Grasas (g) | 35,1 | 7,5 |
| de las cuales saturadas (g) | 18,6 | 4,0 |
| Carbohidratos (g) | 76,6 | 16,3 |
| de los cuales azúcares (g) | 13,5 | 2,9 |
| Proteínas (g) | 42,8 | 9,1 |
| Sal (g) | 3,0 | 0,6 |

Alérgenos

3) Sésamo 7) Leche 8) Huevo 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.

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



Tuesta los panecillos

Desmenuza el **queso de cabra** con las manos. Abre los **panecillos de brioche** y colócalos hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Cuando queden 4-5 min para que las **patatas** estén listas, agrega las **hamburguesas** sobre la base de los **panes**. Cubre la tapa de los **panes** con el **queso de cabra** desmenuzado. Hornea en el estante superior del horno los 4-5 min restantes, hasta que el **queso** se funda y el **pan** quede tostado.



Forma y cocina las hamburguesas

En un bol, agrega la **carne de ternera** y el **orégano** (ver cantidad en ingredientes). **Salpimienta** y mezcla bien. Con las manos, forma una **hamburguesa** de 1-2 cm de grosor por persona. Calienta una sartén a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agrega un chorrito de **aceite**. Cocina las **hamburguesas** 1 min por lado o hasta que estén doradas por fuera.

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



Monta las hamburguesas y emplata

Cuando el **pan** se haya tostado y el **queso** se haya fundido, retira del horno. Sobre las **hamburguesas**, agrega la **mermelada de fresa**, luego tapa con la parte del pan que tiene **queso de cabra**. Sirve las **hamburguesas** en platos y acompaña con las **patatas** al horno.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

