



# 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!



1



## 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.

3



## 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.

2



## 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.

4



## 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.

