



Hamburguesa de ternera con confitura de fresa con salsa casera de queso griego y ajo asado y patatas asadas

Cocinando: 25 min • Listo en: 35 min

21



Pan de brioche negro



Mayonesa



Queso griego



Cogollos de lechuga



Patata



Carne de ternera picada



Confitura de fresa

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

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 con tapa, bol pequeño, varillas, rallador fino.

Ingredientes

	2P	4P
Pan de brioche negro 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Mayonesa 8) 9)	2 sobres	4 sobres
Queso griego* 7)	100 gramos	200 gramos
Cogollos de lechuga*	220 gramos	440 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Confitura de fresa	50 gramos	100 gramos
Ajo	2 unidades	4 unidades
Ajo para la salsa	1 unidad	2 unidades

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	615 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	4276/ 1022	695/ 166
Grasas (g)	46,4	7,5
de las cuales saturadas (g)	21,9	3,6
Carbohidratos (g)	88,9	14,5
de los cuales azúcares (g)	22,2	3,6
Proteínas (g)	44,8	7,3
Sal (g)	3,10	0,6

Alérgenos

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.

¡Recíclame!



Prepara los ingredientes

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Pela y ralla el **ajo para la salsa** (ver cantidad en ingredientes). En un bol pequeño, agrega el **ajo** y un chorrito generoso de **aceite**. **Salpimenta** y mezcla. 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.



Cocina las hamburguesas

Calienta una sartén a fuego medio. Cuando esté caliente, agrega un chorrito de **aceite**. Luego, agrega las **hamburguesas** y cocina durante 2-3 min por lado o hasta que estén doradas por fuera y bien hechas por dentro. Cuando estén listas, reparte sobre cada **hamburguesa** la **confitura de fresa**. Apaga el fuego y tapa la sartén, para mantenerlo caliente.



Hornea las patatas

Coloca los **gajos de patata** en una bandeja de horno con papel de horno, agrega encima el **aceite de ajo** y mezcla para que las **patatas** queden aderezadas. Añade el **ajo** (ver cantidad en ingredientes) sin pelar en un lado de la bandeja de horno. Hornea durante 20-25 min o hasta que las **patatas** estén doradas. Dale la vuelta a mitad de cocción.



Prepara la salsa

Abre los **panes de brioche negros** y coloca cada parte hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Tuesta los **panes** durante 3-4 min, hasta que queden dorados. Cuando las **patatas** estén listas, sácalas del horno. Pela el **ajo** asado y agrégalo al bol con la **salsa de queso griego**. Con ayuda de un tenedor, aplasta el **ajo** y remueve hasta conseguir una **salsa** homogénea.

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



Prepara las hamburguesas

En un bol, agrega la **mayonesa**, el **queso griego** y **pimienta** al gusto. Mezcla bien con varillas para que no queden grumos y la **salsa** quede homogénea. En un bol mediano, añade la **carne de ternera picada** y **salpimenta** al gusto. Mezcla bien, luego, con las manos, forma una **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

Deshoja los **cogollos de lechuga**. En la base de los **panes de brioche**, agrega **salsa de queso griego** y **ajo** asado. Luego, añade la **hamburguesa** con **confitura de fresa** y hojas de **lechuga** al gusto. Cubre con la otra parte del **pan** y sirve en platos. Añade las **patatas** asadas como acompañamiento. Si te sobra **lechuga**, puedes aderezarla con **aceite**, **sal** y **pimienta** y servirla también como acompañamiento.

¡Que aproveche!

¡Ponle nota chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

