

# The Spanish Burger

ternera, jamón serrano y queso de cabra con patatas

Cocinando: 25 min • Listo en: 30 min

21



Carne de ternera picada



Patata



Mayonesa



Cebolla



Pimentón ahumado



Mostaza



Vinagre balsámico



Rulo de queso de cabra



Lonchas de jamón serrano



Miel



Pan de brioche con semillas

De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, orégano, harina, azúcar, vinagre de vino tinto, 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, bol para mezclar, sartén con tapa, bol pequeño, pinzas, rallador fino.

## Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Patata	400 gramos	800 gramos
Mayonesa 8) 9)	3 sobres	6 sobres
Cebolla	1 unidad	2 unidades
Pimentón ahumado 9)	1 sobre	2 sobres
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Vinagre balsámico 14)	1 sobre	2 sobres
Rulo de queso de cabra* 7)	1 paquete	2 paquetes
Lonchas de jamón serrano*	80 gramos	160 gramos
Miel	1 paquete	2 paquetes
Pan de brioche con semillas 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Orégano	1 cucharadita	2 cucharaditas
Harina	1 cucharada	2 cucharadas
Azúcar	1 cucharadita	2 cucharaditas
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas
Ajo	1 unidad	2 unidades

\*Conservar en la nevera

## Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	683 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	5649/ 1350	827/ 198
Grasas (g)	65,7	9,6
de las cuales saturadas (g)	31,4	4,6
Carbohidratos (g)	86,8	12,7
de los cuales azúcares (g)	20,0	2,9
Proteínas (g)	66,1	9,7
Sal (g)	6,8	1,0

## Alérgenos

7) Leche 8) Huevo 9) Mostaza 13) Cereales que contienen gluten 14) Sulfitos.

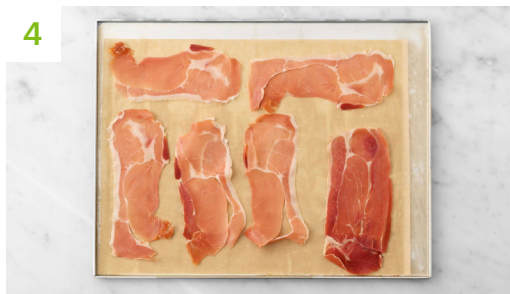
Para más información sobre los ingredientes, alérgenos y trazas de alérgenos, revisa la lista de ingredientes declarada en cada envase.

¡Recíclame!



## Prepara las patatas

¡Asegúrate de utilizar las cantidades indicadas a la izquierda para preparar tu receta! Precalienta el horno a 220°C. Corta las **patatas** en gajos de 1-2 cm de grosor. En un bol, mezcla las **patatas**, el **pimentón ahumado**, el **orégano**, la **harina** (ver cantidad en ingredientes de ambos), un chorrito de **aceite**, **sal** y **pimienta**. Coloca las **patatas** en una bandeja de horno con papel de horno y hornea a media altura 20-25 min. Da la vuelta a mitad de cocción.



## Hornea el jamón

En una bandeja de horno con papel de horno, coloca las **lonchas de jamón serrano**. Cuando queden 7-8 min para que las **patatas** estén listas, hornea el **jamón serrano** 7-8 min, hasta que esté crujiente. A mitad de cocción, da la vuelta a las **lonchas de jamón** con unas pinzas. Abre el **pan de brioche con semillas** y coloca cada parte hacia arriba en una bandeja de horno con papel de horno. Tuesta los **panes** 3-4 min, hasta que queden dorados.



## Carameliza la cebolla

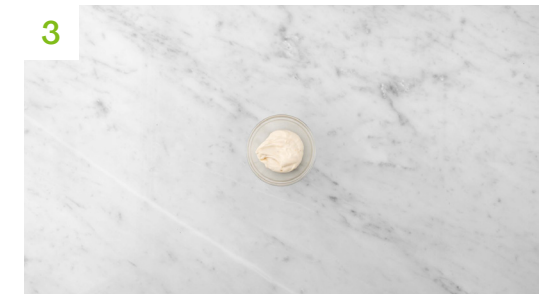
Pela la **cebolla**, divídela en dos y córtala en tiras finas. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega la **cebolla** y una pizca de **sal** y cocina 2-3 min. Luego, añade el **vinagre balsámico** y el **azúcar** (ver cantidad en ingredientes) y cocina a fuego medio-bajo 5-6 min más, removiendo frecuentemente. Reserva fuera de la sartén cuando la **cebolla** esté lista.



## Cocina las hamburguesas

Calienta la sartén a fuego medio. Una vez caliente, agrega un chorrito de **aceite**, luego, cocina las **hamburguesas** 2-3 min por un lado, hasta que se doren. Da la vuelta a las **hamburguesas** y agrega el **queso de cabra** encima. Tapa la sartén y cocina 1-2 min más, hasta que el **queso** se funda y la **hamburguesa** quede bien hecha.

**SABÍAS QUE:** La reacción de Maillard es una reacción química entre proteínas y azúcares que potencia sabores y olores al aplicar altas temperaturas.



## Prepara la salsa

En un bol pequeño, mezcla la **mostaza**, la **mayonesa** y el **vinagre de vino tinto** (ver cantidad en ingredientes). Corta el **queso de cabra** en rodajas, de forma que tengas 3 por persona. Pela y ralla el **ajo** (ver cantidad en ingredientes). En un bol, agrega la **carne picada de ternera** y **ajo** rallado al gusto. **Salpimienta** y mezcla bien. 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

Cuando los **panes** estén tostados, unta **salsa de mostaza y mayonesa** al gusto sobre la base. Coloca encima la **hamburguesa** con **queso de cabra**, la **cebolla** caramelizada y el **jamón serrano** crujiente. Acaba agregando la **miel** y tapa con la otra parte del **pan**. Sirve las **patatas** junto a las **hamburguesas** y acompaña con la **salsa** restante.

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

## ¡Que aproveche!

¡Ponle nota, chef!

Tu opinión es nuestro ingrediente secreto.

