



Hamburguesas de cerdo con salsa barbacoa acompañadas de puré de patata y tirabeques salteados

Fácil y rápido

Cocinando: 25 min • Listo en: 25 min



3



Carne de cerdo picada



Perejil



Patata



Salsa barbacoa



Tirabeques



Salsa Worcester



Sazonador barbacoa



Ketchup

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

Antes de empezar

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

Utensilios necesarios:

Bol, colador, sartén mediana, olla mediana, pasapurés.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de cerdo picada*	250 gramos	500 gramos
Perejil*	½ unidad	1 unidad
Patata	400 gramos	800 gramos
Salsa barbacoa 9) 14)	2 sobres	4 sobres
Tirabeques	100 gramos	200 gramos
Salsa Worcester 11)	1 sobre	2 sobres
Sazonador barbacoa 8)	½ sobre	1 sobre
Ketchup	1 sobre	2 sobres
Agua	50 ml	100 ml
Mantequilla	2 cucharadas	4 cucharadas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	416 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2552/ 610	613/ 147
Grasas (g)	29,4	7,1
de las cuales saturadas (g)	9,4	2,3
Carbohidratos (g)	53,4	12,8
de los cuales azúcares (g)	11,5	2,8
Proteínas (g)	28	6,7
Sal (g)	1,1	0,3

Alérgenos

8) Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **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.



Prepara el puré de patata

Pela y corta las **patatas** en dados de 2-3 cm. Agrega las **patatas** a una olla, cúbrealas con **agua** y agrega una pizca de **sal**. Pon a hervir las **patatas** a fuego medio-alto 12-15 min o hasta que estén blandas. Cuando estén cocidas, escúrrelas con ayuda de un colador y vuelve a ponerlas en la olla. Luego, tritúralas con ayuda de un tenedor o un pasapurés. Agrega, de manera opcional, la **mantequilla** (ver cantidad en ingredientes) y **salpimenta** al gusto.



Cocina las hamburguesas

En la misma sartén, añade un chorrito de **aceite** y cocina las **hamburguesas** a fuego medio durante 3-4 min por cada lado, hasta que estén cocidas. Retira y reserva.



Forma las hamburguesas

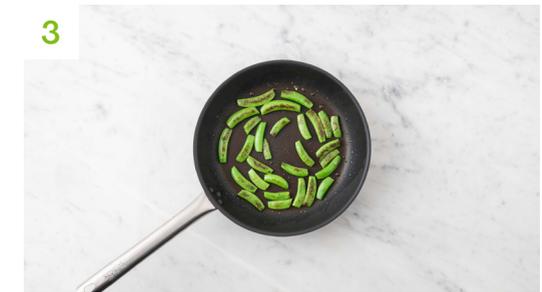
Pica la mitad del **perejil** finamente (doble para 4p). Pon la **carne picada** en un bol, **salpimenta** y añade la **salsa Worcester** y la mitad del **sazonador barbacoa** (doble para 4p). Añade la mitad del **perejil** picado a la **carne**. Mezcla bien todos los ingredientes. Divide la **carne** en 4 bolas y aplástalas, dándoles forma de **hamburguesa**.

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



Prepara la salsa

En la misma sartén, añade la **salsa barbacoa**, el **ketchup** y el **agua** (ver cantidad en ingredientes). Lleva la **salsa** a ebullición y, luego, baja a fuego medio y cocina 2 min, removiendo de vez en cuando.



Saltea los tirabeques

Retira las puntas de los **tirabeques**. En una sartén, calienta un chorrito de **aceite** a fuego fuerte. Agrega los **tirabeques** y saltea durante 3-4 min, hasta que se doren. Reserva fuera de la sartén.



Emplata

Reparte el **puré de patata**, los **tirabeques** salteados y las **hamburguesas de cerdo** en los platos. Cubre las **hamburguesas** con la **salsa barbacoa** y espolvorea el **perejil** restante sobre el plato.

¡Que aproveche!