



Smash burger de ternera con queso con mayonesa de mostaza y ensalada con vinagreta de miel

Familia **Fácil y rápido**

Cocinando: 20 min • Listo en: 20 min

6



Carne de ternera picada



Panecillos de brioche



Mostaza



Miel



Salsa Worcester



Mezclum



Mayonesa



Queso rallado



De tu despensa: sal y pimienta, aceite de oliva, vinagre de vino tinto.

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 grande, sartén grande, ensaladera, bol pequeño, espátula.

Ingredientes

	2P	4P
Carne de ternera picada* 14)	250 gramos	500 gramos
Panecillos de brioche* 3) 7) 8) 13)	2 unidades	4 unidades
Mostaza 9)	1 sobre	2 sobres
Miel	1 sobre	2 sobres
Salsa Worcester 11)	1 sobre	2 sobres
Mezclum	1 unidad	2 unidades
Mayonesa 8) 9)	4 sobres	7 sobres
Queso rallado* 7)	50 gramos	100 gramos
Vinagre de vino tinto	1 cucharadita	2 cucharaditas

*Conservar en la nevera

Información nutricional

	Por ración	Por 100 g
en base a los ingredientes sin cocinar	317 g	100 g
Valor energético (kJ/kcal)	2802/670	885/212
Grasas (g)	36,6	11,6
de las cuales saturadas (g)	14,2	4,5
Carbohidratos (g)	40,7	12,9
de los cuales azúcares (g)	10,6	3,7
Proteínas (g)	41,1	13,0
Sal (g)	1,9	0,6

Alérgenos

3) Sésamo **7)** Leche **8)** Huevo **9)** Mostaza **11)** Soja **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.

¡Ponle nota!

¿Qué te ha parecido la receta?
Entra en helllofresh.es o nuestra app para evaluar la receta.



1



Sazona la carne y tuesta el pan

Precalienta el horno a 200°C. En un bol grande, agrega la **carne de ternera** y la **salsa Worcester**. **Salpimienta** y mezcla todo bien. Forma 4 **bolas de carne**. Una vez el horno esté caliente, abre los **panecillos de brioche** 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.

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

CONSEJO: Si tienes una tostadora, puedes utilizarla para tostar el pan.

3



Prepara la salsa y aliña la ensalada

En una ensaladera, pon la mitad de la **miel**, el **vinagre de vino** (ver cantidad en ingredientes), **aceite** y **sal** y mézclalo bien. Añade $\frac{2}{3}$ del **mezclum** al bol y mezcla bien para que la **ensalada** quede aliñada. En un bol pequeño, mezcla la **mayonesa**, la **mostaza** y la **miel** restante hasta conseguir una **salsa** homogénea.

2



Cocina la hamburguesa

En una sartén grande, calienta un chorrito de **aceite** a fuego medio-alto. Una vez caliente, agrega las **bolas de carne** y cocina durante 20 segundos. Luego, aplástalas con una espátula, debe quedar muy fina. Cocina 1 min y gíralas. Añade un poco de **queso rallado** sobre cada **hamburguesa** y deja que se funda. Cocina 1 min más hasta que la **carne** quede caramelizada. Pon una **hamburguesa** encima de la otra para que el **queso** se funda más rápido.

CONSEJO: Cocina 1 ó 2 hamburguesas a la vez, de forma que las bolas de carne queden separadas.

4



Emplata y disfruta

En la base del **pan tostado**, unta la **salsa de mayonesa y mostaza**. Añade dos **hamburguesas con queso** por cada **pan**, una encima de la otra. Sobre las **hamburguesas**, añade **mezclum** al gusto y tapa con la otra parte del **pan**. Sirve la **ensalada** restante al lado de la **hamburguesa**.

¡Que aproveche!