El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa Chechu

2 raciones 985 kcal

Ingredientes

- Medio kilo de tomates cherry
- **3 dientes** de ajo pelados
- Hierbas provenzales (o una buena ramita de romero)
- **1 cucharada** de azúcar
- Sal, el equivalente a una cucharada
- Un buen chorro de aceite de garrafón
- Carne picada de ternera de buena calidad, dos bolas de unos 100 g cada una
- Queso provolone
- Un poco de agua
- Pan brioche
- Rúcula, un poco
- Burrata, un poco
- Chocolate negro, un poco
- Reducción de vinagre balsámico

Elaboración

1. Lo primero es confitar unos buenos tomates cherry
2. Añadir los ajos pelados, las hierbas provenzales (o una buena ramita de romero), el azúcar, la sal y un buen chorro de aceite
3. Tapar y llevar a la freidora de aire
4. Comprar carne picada de ternera de buena calidad y preparar dos bolas de unos 100 g cada una
5. Mientras esperamos a que los tomates caramelicen
6. Precalentar una plancha como esta o cualquier sartén favorita
7. Cuando esté bien caliente, poner las bolas de carne
8. Aplastarlas lo mejor posible
9. Dar la vuelta y añadir un buen queso provolone
10. Para que se funda bien, añadir un poco de agua para sacar todo el jugo
11. Mientras se funde el queso, tostar un buen pan brioche en la sartén hasta que esté un poco dorado

12. Poner el pan sobre la hamburguesa y retirar de la plancha
13. Emplatar en el mejor plato
14. Colocar primero el pan y después las hamburguesas con provolone
15. Añadir un poco de rúcula
16. Añadir los tomates cherry confitados y poner un poco de burrata encima
17. Rallar un poco de chocolate negro por encima
18. Terminar con una reducción de vinagre balsámico

RECOMENDACIONES

No juzgues el proceso, juzga el resultado.

POR RACIÓN	46 g Proteínas	65 g Grasas	56 g Hidratos	2,6 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de El Chefxu

cooknest.app/@elchefxu · Instagram @elchefxu