El Chefxu



PLATOS PRINCIPALES

La Morcillesa

1 ración

Ingredientes

- Una buena morcilla de cebolla
- Aceite
- Manzana
- Pepinillo mediano
- Burger de 200 g
- Tres trocitos de queso de cabra (o uno grande)
- Una onza de morcilla
- Mantequilla
- Pan de brioche
- Limón

SALSA

- Tres cucharadas de mayonesa a la francesa
- Una cucharadita del líquido de los pepinillos
- Pimienta negra al gusto
- Media cucharada de miel

Elaboración

1. Cortamos un medallón de morcilla del tamaño de un dedo y lo metemos en el bol de la vaquita dibujada
2. Añadimos un chorrito pequeño de aceite y la trituramos hasta lograr esa textura
3. Laminamos la manzana con la mandolina y hacemos unas cuantas láminas
4. Laminamos el pepinillo
5. Precalentamos la plancha y la engrasamos con un poquito de aceite
6. Metemos la mezcla de morcilla directamente en la plancha y la aplastamos con una smasheadora
7. Mientras tanto, metemos una burger de 200 g para que la morcilla quede fina y crujiente
8. Le damos la vuelta a la hamburguesa y añadimos tres trocitos de queso de cabra o uno grande
9. Cortamos una onza de morcilla y la calentamos un poquito
10. Ponemos la morcilla encima de la burger y también el queso de cabra

11. Ponemos un poco de mantequilla en la plancha y encima un pan de brioche
12. Cuando tengas un disco de hockey, lo ponemos encima de la hamburguesa
13. En el pan de base ponemos un poquito de la salsa
14. Quitamos la burger y limpiamos un poquito la plancha
15. Exprimimos un poquito de limón y ponemos cuatro o cinco láminas de manzana sobre la plancha hasta que se tuesten
16. Presentamos la hamburguesa en el mejor plato que tengamos
17. Ponemos la hamburguesa y un poquito más de salsa por encima
18. Añadimos unas cuantas láminas de pepinillo
19. Ponemos la manzana plancheada por encima y el otro pan
20. Le clavamos unos palillos en forma de X, que es opcional

RECOMENDACIONES

Puedes hacerla poco hecha o como te guste, es tu receta. Los palillos en forma de X son opcionales.