HerZechef



PLATOS PRINCIPALES

Smash burger casera

1 ración 1373 kcal

Ingredientes

- Pan de hamburguesa
- **100 gr** de carne picada
- Cebolla
- Harina de trigo
- Pepinillos
- Aceite de girasol
- Sal
- Pimienta negra
- Mantequilla
- Bacon crujiente

SALSA

- **200 ml** de nata líquida
- **1 cucharadita** de concentrado de carne Bovril
- Queso azul al gusto

Elaboración

SALSA

1. Poner en un cazo la nata líquida, el queso azul y una cucharadita de concentrado de carne Bovril
2. Mezclar todo para que el queso funda y dejar hervir unos minutos

CEBOLLA

3. Cortar la cebolla en juliana
4. Enharinarla con harina normal
5. Freírla en aceite de girasol bien caliente hasta que esté dorada y crujiente

CARNE

6. Sazonar la carne con un poco de sal y pimienta negra
7. Mezclar la carne y hacer un par de bolitas
8. En una sartén bien caliente con una gotita de aceite, aplastar las bolitas
9. Aplastar con el culo de un vaso o un cazo, darle la vuelta, ponerle queso y tapar para que funda

MONTAJE

10. Tostar el pan con un poco de mantequilla
11. Colocar la carne con el queso, en dos pisos
12. Añadir pepinillos, una buena cucharada de salsa, bacon crujiente y la cebolla crujiente
13. Añadir un poco más de salsa por encima

RECOMENDACIONES

Se puede usar cualquier objeto plano, como el culo de un vaso o un cazo, para aplastar la carne.

POR RACIÓN	53 g Proteínas	101 g Grasas	63 g Hidratos	3,5 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto