Recetas SAL Y PIMIENTA



PLATOS PRINCIPALES

Hamburguesa de Dabiz Muñoz

4 raciones · 910 kcal

Ingredientes

- 600 gramos de carne picada (150 gr por cada hamburguesa)
- 5 huevos (4 yemas para la salsa, las claras para la puntilla de claras y el otro huevo para la mayonesa)
- 2 lonchas de queso cheddar
- 2 lonchas de queso (tranchettes)
- Pepinillos
- Cebollino (opcional)
- Soja
- Pedro Ximénez
- Zumo de una naranja y un limón
- Ketchup ahumado de Dabiz Muñoz
- Salsa chipotle (opcional)
- Pan brioche de hamburguesa
- Aceite
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

1. Separar las yemas de las claras de cuatro huevos y añadir soja y Pedro Ximénez
2. Meter en la nevera, tapar con un plato durante dos o tres horas
3. Montar una mayonesa con un poco de aceite, limón, naranja y el queso ahumado
4. Salpimentar la carne picada y formar las hamburguesas
5. Tapar con film transparente y meter en la nevera dos o tres horas
6. Espolvorear las claras y hacer las puntillas de claras
7. Colocarlas en papel absorbente y añadir un poco de sal
8. Montar las yemas y emulsionarlas
9. Freír las hamburguesas, poner el queso y meter al horno
10. Añadir las dos salsas y un poco de pepinillo, y montar las dos hamburguesas

RECOMENDACIONES

Para la mayonesa podéis usar aceite de girasol, queda más suave. Para que la salsa de yemas quede menos líquida y con mejor textura podéis sacarlas del bol y batirlas sin las salsas.

POR RACIÓN	51 g Proteínas	54 g Grasas	51 g Hidratos	3,3 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta