

**Creador:** patriziavitelli



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

**Maridaje:** Una coca cola bien fría, con su rodaja de limón y sin hielos. (Pepsi no vale)

## Descripción:

Hoy toca hamburguesa, el emparedado de moda. Con tal de no enfadar a los clásicos he optado por no adornar demasiado la carne: lechuga, mayonesa-ketchup y un poco de idiazabal. Un queso demasiado fuerte (como el roquefort o gorgonzola) haría eclipsar el sabor de nuestra hamburguesa casera (que ya de por sí es orgásmica), pero el idiazabal tiene ese sabor intenso sin resultar cargante. Suena bien y sabe mejor. Tras el guarrindongo chuporreteo de dedos que corresponde después de la ingesta de cualquier hamburguesa, conviene hacer un poco de ejercicio si no se quiere uno parecer a Falete. Empinar el codo no se entiende como ejercicio, lo siento.

## Ingredientes para 6 personas :

- 12 panecillos de hamburguesa minis (o 6 grandes)
- Un cogollo de lechuga
- Ketchup y mayonesa
- Queso idiazabal
- 200 gramos de carne picada de ternera
- 200 gramos de carne picada de cerdo
- 2 rebanadas de pan de molde (sin los bordes) mojadas en leche
- 2 cucharadas de perejil picado
- 2 cucharadas de mostaza antigua (mostaza en grano)
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- 1 huevo
- Harina

## Preparación:

### Paso 1

Picamos el diente de ajo y la cebolleta y los sofreímos en una sartén con aceite durante aproximadamente 10 minutos. Una vez esté la preparación pochada, batimos para obtener una especie de puré de cebolla. Se puede

*prescindir de este paso, pero no es recomendable si vivís con niños tiquismiquis como los de mi casa.*

## **Paso 2**

*En un bol mezclamos los dos tipos de carne, salpimentamos, y añadimos el puré de cebolla, el perejil, el pan mojado en leche, la mostaza y el huevo. Mezclamos bien con una cuchara de madera o con las manos (depende de lo que nos queramos manchar) hasta obtener una especie de masa pegajosa.*

## **Paso 3**

*Con las manos enharinadas, hacemos pequeñas bolitas (un tamaño entre hamburguesa normal y albóndiga) y las aplastamos, las pasamos por harina y las hacemos a la plancha. Muy hechas o poco hechas, depende de cómo nos guste.*

## **Paso 4**

*Mientras tanto abrimos los panes de hamburguesa por la mitad y las tostamos un poco. Ponemos ketchup y mahonesa en un lado, lechuga en la base, la carne, y el queso por encima. Servimos con engordantes patatas fritas. (Veréis cómo el toque de mostaza en la hamburguesa es sublime)*