

# Hamburguesa gourmet con mermelada de tomate y queso emmental



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Eva Codina **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Segundo plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

El pan es el segundo ingrediente básico de la hamburguesa, A si que buscar un buen pan de hamburguesa, con cereales.

## Descripción:

Una hamburguesa es un alimento procesado en forma de sándwich o bocadillo de carne picada aglutinada en forma de filete, cocinado a la parrilla o a la plancha, aunque también puede freírse u hornearse. Fuera del ámbito de habla hispana es más común encontrar la denominación burger. Se presenta en un pan ligero partido en dos que posee una forma semiesférica. Suele estar acompañada de aros de cebolla, hojas de lechuga, alguna rodaja de tomate, láminas de encurtidos, etc. Se suele aliñar con algún condimento como puede ser: ketchup, mostaza, relish, mayonesa, etc. En el caso de que se ponga una lámina de queso procesado se convierte en una hamburguesa con queso (cheeseburger). Denominada a veces: la "hamburguesa amarilla" ("yellowburger").

## Ingredientes para 1 persona :

- 180g de Hamburguesa mixta
- mermelada de tomate
- aceite de oliva
- maiz
- lechuga
- 2 tomate en rodajas finas
- queso emmental
- huevos
- harina
- cebolla
- salsa de soja
- azucar
- Pan de hamburguesa

## Preparación:

## **Paso 1**

*En este caso la carne de la hamburguesa era comprada de ternera, pero la hamburguesa la podemos hacer de lo que queramos, pollo, buey, pescado, un poco a gusto de cada uno. En primer lugar pondremos las cebolla a cocinar, yo he cortado 6 cebollas en rodajas y las he puesto a hacer con abundante aceite de oliva a fuego suave, cuando ya este transparente le añado el azucar un par de sobres y a continuación un buen chorro de salsa de soja y dejo cocinar unos 10 minutos mas, escurro bien de aceite y reservo. Con la cebolla confitada restante la utilizo para añadir a otros platos o carnes. Para hacer las hamburguesas, yo las rebozo en hahina, huevo y harina y las pongo a freir a fuego medio, las escurro bien y las reservo*

## **Paso 2**

*Para el montaje tuesto el pan de hamburquesa en el pan de abajo le ponemos la mermelada de tomate reducida un poco con acite de oliva y una pizca de sal. Pondremos las lechuga a mi me gusta tipo mezclum, el tomate en rodajas, el queso y la hamburguesa, la cebolla confitada y encima el maiz, en este caso la acompaño con patatas chip casera.*