

Creador: patriziavitelli **Recetizador:** Rocío Martín



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)