



MINI HAMBURGUESA DE MORUCHA QUESO BRIE, FOIE Y TRUFA

100 Rac.

INGREDIENTES	
Picada de morucha	4 kg.
Cebolletas	1 kg
Azúcar	100 gr.
Foie de pato picado	400 gr
Cominos molidos.	2 cuch.
Queso Brie.	1 kg.
Aceite de oliva virgen.	c/s
Panes mini hamburguesa.	100 un

INGREDIENTES	
Tocino ibérico.	400 g.
Cebolla roja	1 kg
limón	2 un
Sal y pimienta blanca molida.	c/s
Aceite de trufa.	1 dcl.
Trufa para rallar.	c/s
Gel Burger	10 gr
Mermelada de tomate	c/s

ELABORACIÓN:

Para la carne.

1. Trocear la carne libre de nervios y el tocino.
2. Meter en la picadora y pasar 2 veces.
3. En un barreño poner la carne, sal y pimienta y el orégano. Reservar.
4. Pochar en aceite la cebolleta, y añadir a la carne.
5. La cebolla roja se pocha en aceite, a media cocción añadir el azúcar y el limón en zumo, seguir rehogando hasta que caramelice. Reservar
6. El foie se pica y se incorpora a la carne.
7. La trufa se ralla o se corta en láminas y se reserva.
8. El Brie se trocea en dados de unos 3 cm, se reserva.
9. El gel Burger se mezcla con un poco de agua, se texturiza y se añade a la carne. Remover todo el conjunto hasta que resulte una carne homogénea. Reposar en frío.

Para las hamburguesas:

1. Formar bolas de carne de unos 30 gr, aplastar dando forma de hamburguesa.
2. En la plancha bien caliente ir cocinando las hamburguesas por ambas caras, dorando por fuera pero jugosas por dentro. Reservar en gastronorm.
3. Disponer el pan, dar un golpe de horno a la carne (200°C).
4. En la base del pan poner un punto de mermelada de tomate, poner la carne, sobre esta la cebolla caramelizada y a continuación un trozo de queso y la trufa. Pinchar con brocheta

ALÉRGENOS:

						
APIO	GLUTEN	CRUSTÁCEO	HUEVO	PESCADO	ALTRAMUCES	LÁCTEOS
	X		X			X
						
MOLUSCOS	MOSTAZA	F. SECOS	CACAHUETE	SÉSAMO	SOJA	SULFITOS



FOTO:

