



# Recetas

## Hamburguesa Mike

Uno de los alimentos más consumidos en todo el mundo es la hamburguesa. Aunque en general siempre se prepara de la misma manera, es un alimento tan versátil que se puede modificar al gusto para que cualquiera pueda consumirlo. Si bien las clásicas hamburguesas son de carne y están acompañadas de lechuga, tomate y cebolla, en la actualidad podemos encontrar hamburguesas de pescado, de legumbres y de todo tipo de alimentos.



Fácil



1 Hora



Cocina y parrillera



3-4



### Ingredientes

- 1 Kilo de carne molida de primera 80% carne 20% grasa
- 4 Panes de hamburguesa
- 5 rebanadas de tocineta
- 1 Cebolla blanca grande
- 1 Tomate
- Sal Bahía Refinada Fina
- Pimienta negra
- Ajo en polvo
- Queso Cheddar
- Mayonesa
- Mostaza
- Salsa de tomate
- Jalapeño encurtido
- Pepinillos

### Utensilios

- Parrillera
- Carbón
- Molde para hamburguesas
- Sartén grande de hierro
- Bowl pequeño
- Cuchillo de chef
- Tabla para picar

### Preparación

- En el molde dale forma a las hamburguesas, cada una debe pesar 250 g y reserva.
- Prende el carbón en la parrillera.
- Pica la cebolla en juliana, el tomate, los jalapeños encurtidos, los pepinillos en ruedas y reserva.
- En la cocina, calienta el sartén y pon a cocinar las 5 rebanadas de tocineta, cuando estén doradas, sácalas y reserva, guarda la mayor parte del aceite en el bowl.
- En el sartén, con parte del aceite de las tocinetas, saltea la cebolla y reserva.
- Sazona las hamburguesas con Sal Bahía Refinada Fina, pimienta negra y ajo en polvo.
- Cuando el carbón esté listo, colócalas a fuego indirecto y píntalas con el aceite de las tocinetas, cocínalas de 4 a 6 minutos por lado.
- Colócale a la carne las rebanadas de queso cheddar y cuando estén derretidas, saca la carne y reserva.
- Coloca el pan en la parrillera a fuego indirecto, cuando este caliente sácalo.
- Unta al gusto en el pan base mayonesa y mostaza y en el pan tapa mostaza y salsa de tomate.
- Arma la hamburguesa de la siguiente manera: coloca la carne en el pan base, luego los jalapeños encurtidos, los pepinillos, la cebolla, la tocineta, el tomate y cierra con el pan tapa.
- Acompálas con papas fritas y una cerveza bien fría.