

Burger beer: hamburguesa de ternera a la cerveza Inedit

Ingredientes

- **Para la carne:**

-

- - 400 gr. de ternera, paletilla de espalda picada
- - 1 diente de ajo picado fino
- - 50 gr. de cebolla de Figueres
- - 2 gr. de salsa Worcestershire
- - 14 gr. de cerveza Damm Inedit

Para la hamburguesa:

- - Mahonesa
- - 1 rodaja de tomate
- - Queso brebis
- - 2 lonchas de bacon
- - Cebolla caramelizada
- - Mezclum

Porque no todas las **hamburguesas** son iguales, el restaurante [El Quiosc de Can Carreras](#) (Mataró) comparte con **Gastronosfera** la receta de su hamburguesa elaboradora con un toque de cerveza, la *burger beer*.

Preparación:

- Para caramelizar la cebolla, la picamos en emince (corte fino y largo) y la pochamos en una sartén con un chorro de aceite de oliva. La reservamos.



- Cortamos la cebolla de Figueres en ciselée (corte muy fino en sentido contrario a las vetas de la cebolla) y la mezclamos con el resto de ingredientes de la carne. Los dejamos marinar un mínimo de 2 horas.
- Formamos los discos de las hamburguesas dividiendo la carne en 4 porciones iguales.
- Marcamos en la plancha las hamburguesas unos 2 minutos por cada lado.

Montaje de la hamburguesa:

- Cortamos el pan por la mitad y untamos la parte inferior con mahonesa.
- Colocamos el Mezclum y la rodaja de tomate y encima la hamburguesa cocinada.



- Acabamos la presentación poniendo sobre la hamburguesa la cebolla caramelizada que habíamos reservado, las lonchas de beicon y el queso brebis y tapamos con la mitad superior del pan.