

Hamburguesa casera de buey con crujientes chips de vegetales

Ingredientes

Para el pan de brioche

Ingredientes (para 5 unidades):

- - 1 huevo
- - 200 grs. harina
- - 25 grs. azúcar
- - 5 gr sal
- - 20 ml leche
- - 10 grs. levadura
- - 115 grs. mantequilla
- - 10 grs. sésamo blanco

Para la cebolla caramelizada:

Ingredientes:

- -1 kg cebollas
- -15 ml aceite
- - 10 grs. sal

Para la hamburguesa:

Ingredientes (para 1 unidad):

- -50 grs de entraña
- -sal
- -pimienta

Para el emplatado:

Ingredientes:

- -5 grs. rúcula
- -3 grs. mostaza Dijon
- -10 grs. cebolla caramelizada
- -8 grs. queso emmental
- -5 grs. Kétchup
- -1 unidad pan de brioche
- -1 unidad hamburguesa

El restaurante [Annu](#) (San Vicente de la Barquera, Cantabria) comparte con **Gastronosfera** una de las recetas estrella de su **Bistró Nácar: hamburguesa de buey con chips de vegetales**. Una receta fácil de preparar y saludable.

Preparación del pan de brioche:



- Mezclar la harina con el azúcar y la sal. Diluir la levadura con la leche tibia y añadir a la harina con la sal y el azúcar.
- Amasar y agregar el huevo hasta que se mezcle bien con toda la masa. Por último, añadir la mantequilla pomada hasta conseguir una masa uniforme.
- Dejar reposar la masa durante 2 horas (fermentación de la masa).

- Hacer bollitos de 50 grs. cada uno y colocarlos en una bandeja para horno.

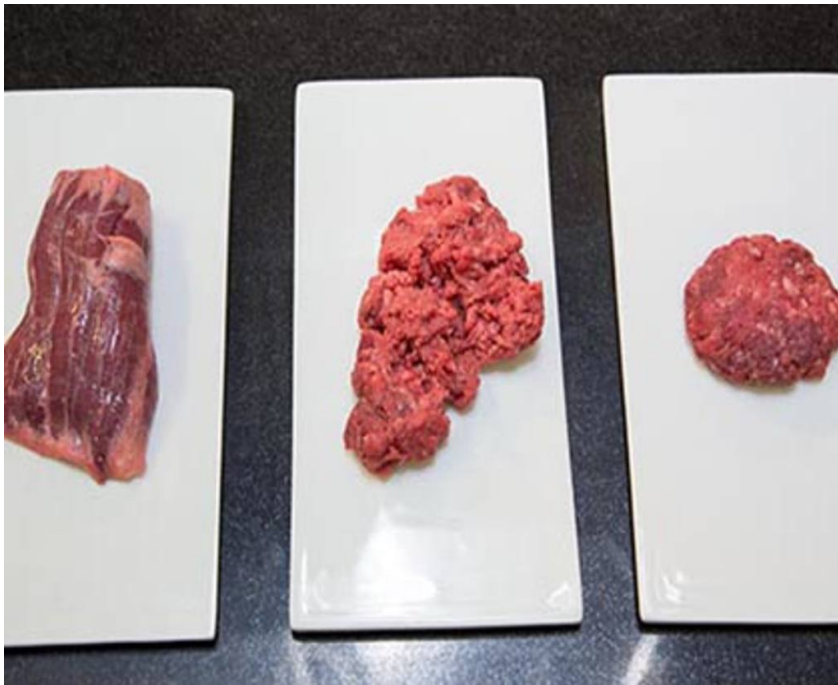


- Untar con huevo y espolvorear con sésamo blanco en cada bollo antes de hornear.
- Meter la bandeja con el pan en el horno a 160°C durante 10 minutos. Retirar del horno y enfriar.

Preparación de la cebolla caramelizada:

- Cortar la cebolla en juliana muy fina y meter en una olla junto con el aceite y la sal. Dejar pochar hasta que la cebolla quede caramelizada y de color marrón.
- Dejar enfriar y reservar en la cámara.

Preparación de la hamburguesa:



- Picar la carne y sazonar al gusto antes de dar la forma.

Preparación final y emplatado:

- Marcar las hamburguesas por los dos lados.



- Una vez fuera de la plancha, colocar el queso y la cebolla caramelizada sobre las hamburguesitas y terminarlas en el horno a 180°C durante 4 minutos.
- Cortar el pan a la mitad y marcarlo en la plancha por la parte interior.



- Untar el pan con ketchup. Colocar la hamburguesa en la parte inferior del pan y sobre ésta, colocar la rúcula y la tapa.



- Dejar la mostaza a un lado para que el comensal se la añada y aderece a su gusto.