

# Trío de hamburguesas Ricky Rubio del Sp9rt House

## Ingredientes

Para la Minihamburguesa Rodeo:

- - Una minihamburguesa de ternera de 55 gramos
- - Salsa brava con base de tomate picante
- - Unas gotas de salsa barbacoa
- - 15 gramos de queso de cabra
- - Un panecillo tostado por ambos lados
- - Un trocito de bacon curado y ahumado

Para la Minihamburguesa Azteca:

- - Hamburguesa de pollo de 55 gramos
- - Aderezo para fajitas
- - Pimiento verde cortado en juliana
- - Pimiento rojo cortado en juliana
- - Chili
- - Cebolla sofrita
- - Minipanecillo

Para la Minihamburguesa de potro:

- - Hamburguesa de potro de 55 gramos
- - Ajo y perejil
- - Lechuga
- - Tomate
- - Cebolla confitada
- - ¼ de loncha de queso Havarti
- - Minipanecillo

Una de las cenas estrella de [Sp9rt House de Mataró](#), este trío de minihamburguesas que se elaboran al momento en la cocina del local y que están **elaboradas con carne de Km 0**. Cada una se sirve también en su versión maxi, pero es este trío el máximo anotador entre las cenas del local. Ésta fue la tapa con la que el local participó en el concurso *Mataró va de tapes* de este año.

### **Preparación de la Minihamburguesa Rodeo:**



- Hacer todos sus componentes a la parrilla: la carne, el queso de cabra y un trocito de bacon curado ahumado.



- Cuando está listo, montar la hamburguesa con un panecillo tostado por ambos lados, aderezándola con la salsa.

#### **Preparación de la Minihamburguesa Azteca:**



- Esta minihamburguesa recrea el sabor de las fajitas tex mex. Se prepara como la anterior, y en el último momento, antes de cerrarla, se espolvorea con condimento para fajitas.

## Preparación de la Minihamburguesa de potro:

- Como en los casos anteriores, se hace la minihamburguesa a la parrilla, dejándola, en este caso, más bien poco hecha.



- Se pasa el pan por la plancha, y se pone encima la lechuga, el tomate y la cebolla confitada.



- Por último, se pone el queso para que se derrita un poco con el calor de la propia hamburguesa.