

Hamburguesa con queso madurado, panceta ahumada, mayonesa y caldo de carne

Dificultad:

difícil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Carne de vaca o buey
- Huesos de ternera gallega
- Queso Cheddar madurado
- Panceta ahumada
- Cebolla
- Pan brioche
- Sal
- Pimienta

/ Preparación

Preparación

- Una vez aderezada la carne solo con sal y pimienta y pasada por la plancha, se le incorpora un queso Cheddar con un puntito de maduración y panceta ahumada que luego de pasarla por la sartén le da un toque salado y crujiente a la hamburguesa.

- Mientras tanto, se elabora una demi-glace a fuego lento y con un mínimo de 24 horas en agua. Es decir, en una olla grande se cuecen huesos de espinazo y morro de ternera gallega.

- Con esta osamenta se obtiene un caldo que luego se filtra, se desgrasa y se emulsiona para esparcirlo en un par de cucharadas sobre la hamburguesa.
- A estos ingredientes se le agregan trocitos de cebolla crujientes y apenas dorados a su paso por la sartén.
- Se unta el pan brioche con mayonesa elaborada a fuego lento de carbón y una vez emplatada la hamburguesa pero antes de servir, se ahúma bajo una campana de cristal, lo que le confiere un aroma y sabor indiscutiblemente diferente y que evoca paisajes de naturaleza.