



► 9 Junio, 2019

La cocina fácil de...
Martín Berasategui



Fotografía: José Luis López de Zubiría | Ilustraciones: Javierroyo

MÁS RECETAS DE MARTÍN BERASATEGUI EN
 WWW.XLSEMANAL.COM/RECETAS

PLATO PRINCIPAL

Hamburguesa 'thai'

⌚ Tiempo de preparación:
 50 minutos / 👤👤👤

Ingredientes

- 1 panecillo de hamburguesa
- 200 g de carne picada de ternera
- 20 hojas de menta
- 6 hojas de cilantro
- 8 g de cebolla roja picada
- Media lima
- 30 g de salsa brava de chipotle
- 4 rodajas muy finas de tomate
- 20 g de salsa César

Para la salsa César:

- 50 g de queso parmesano
- 12 filetes de anchoa en aceite de oliva
- 150 ml de mayonesa
- 1 cucharadita de mostaza
- 1 diente de ajo
- 50 ml de agua

Para la salsa brava:

- 650 g de salsa de tomate picante
- 70 g de chipotle entero con semilla
- Sal

Elaboración: se salpimenta la carne de ternera y se le da forma de hamburguesa, aplastándola con la mano. Luego, se reserva en la nevera.

Para la salsa César, se ralla el queso y se coloca en el vaso de una batidora americana con el resto de los ingredientes, las anchoas escurridas, la mayonesa, la mostaza, el diente de ajo y el agua. Se acciona la batidora a máxima potencia. Se cuele la salsa a través de un colador de malla fina, se rectifica el sazónamiento y se reserva en la nevera.

Para la salsa brava, se hace lo propio en la misma batidora americana añadiendo la salsa de tomate, el chipotle y la sal, accionando también a máxima potencia hasta llegar a conseguir una salsa bien integrada.

Se cuele y se reserva en la nevera, bien fría.



Acabado: para rematar la hamburguesa, se hace la carne en la sartén, vuelta y vuelta, dejándola al punto: roja caliente, rosa o muy hecha, pues ya se sabe que para gustos...

Se mezclan la menta con el cilantro

y la cebolla morada con media lima exprimida.

Se tuesta, además, el panecillo por sus caras interiores y se monta la hamburguesa, untando con generosidad ambos bollos de pan por su cara interna con la

salsa brava.

Se incluyen las rodajas finas de tomate, se coloca la hamburguesa recién hecha, la mezcla de menta, cilantro y cebolla y se finaliza con la salsa César.

Se cubre con el panecillo y se sirve rápidamente. ●



TRUCO
 Podemos incluir un 25 por ciento de carne de papada de cerdo en la mezcla de carne de ternera para que la hamburguesa quede aún más sabrosa y tierna. Si somos amantes de los sabores bravos, podemos sustituir la ternera por carne de vaca.



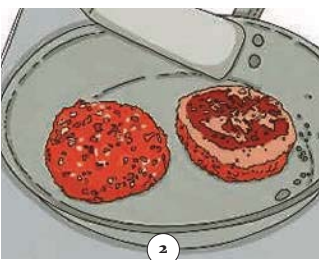
EL VINO
 ➔ **Cara Nord Trepat Rosat 2018.** Elaborado con la uva autóctona trepat, cultivada a 800 metros, en tierras pedregosas de una diversidad biológica intacta, resulta este original vino de calidad organoléptica singular, envolvente y voluminoso, acogido a la D. O. Conca de Barberà. **11 €.** J. L. RECIO

P A S O A P A S O



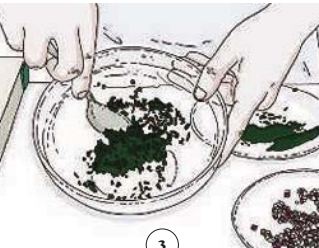
1

Para la salsa César, se ralla el queso y se mezcla en el vaso de una batidora americana con el resto de los ingredientes a máxima potencia.



2

Una vez armada la hamburguesa, se asa en la sartén antiadherente, vuelta y vuelta, al punto de nuestro gusto.



3

Se mezclan la menta con el cilantro y la cebolla morada con media lima exprimida. Se tuesta, además, el panecillo por sus caras interiores.



4

Se monta la hamburguesa, untando el pan con la salsa brava. Se incluyen las rodajas de tomate, la mezcla de menta, cilantro y cebolla y la salsa César.