



Hamburguesa de pistacho, rúcula, camembert y honey mustard

- **Nivel de dificultad: Fácil (para niños)**
- **Tiempo de preparación: 15 min.**
- **Comensales: 4 personas**

Ingredientes

Para elaborar el preparado de carne para la **hamburguesa**:

- 600 gr. de ternera picada de buena calidad (yo uso la del valle del Esla), pasada dos veces por la picadora 5,00 €
- 100 gr. de pistachos tostados pelados y triturados 1,90 €
- 60 gr. de queso parmesano rallado 1,69 €
- 50 gr. de pan rallado 0,10 €
- 1 huevo crudo 0,10 €
- 1 cebolleta picada muy fina 0,33 €
- Una cucharada pequeña de café de mostaza en polvo tipo Colman´s (Mustard) o Mostaza antigua. Lo podéis adquirir en el supermercado de El corte Inglés u otras tiendas especializadas 0,20 € (Yo me la traje de Londres)
- Una cucharada sopera de aceite de trufa blanca (también de El Corte inglés o superficies similares, por ejemplo, marca Elfos) 0,50 €
- Sal y pimienta 0,10 €

Para completar la **hamburguesa**:

- 4 Panes de hamburguesa tipo brioche (lo venden en Hamburguesa nostra). Si no disponéis de él, recurrid al normal de sésamo. 4,00 €
- 50 gr. de rúcula fresca 0,80 €
- 400 gr. de queso camembert cortado en lonchas (si este os resulta muy fuerte, se puede usar cualquier otro tipo: cheddar, gouda, havarti, etc., si bien el sabor será distinto) 4,15 €

Para la salsa **Honey mustard**:

- Una cuchara sopera de Mayonesa 0,10 €
- Un chorreón de miel de flores 0,10 €
- Una cucharada de postre de salsa de mostaza tradicional 0,10 €

Total: 19,17 €, que por cada uno de las cuatro sale a **4,80 €**.





Loleta

Life, Market & Cooking



Utensilios

- Sartén, tablas de cortar, papel de aluminio, recipientes varios, etc.

Para beber

Creo que, aparte de refrescos para los peques, lo idóneo es acompañar esta succulenta dosis de calorías con alguna cerveza bien nacional o de importación. ¿Que tál una Budweiser, "**Bud**" en Europa?, es la más vendida del mundo, norteamericana, refrescante y muy suave.

Preparación

1. Antes de nada, picamos la cebolleta muy finita y la sofreímos con un poquito de aceite durante 5 minutos en la sartén hasta que se dore.
2. Y comenzamos con la carne elaborada de la hamburguesa: Lo haremos en dos partes para que sea más fácil mezclarla. En un bol introducimos la carne picada, una pizca de sal, un poco de pimienta, el huevo crudo, el queso parmesano y el pan rallado. Todo ello lo comenzamos a triturar y remover con las manos hasta conseguir unificar bien los ingredientes.
3. En el segundo paso a la carne le añadimos los pistachos, la cebolleta sofrita, la cucharadita de mostaza en polvo y el chorreoncito de aceite de trufa blanca. Seguimos mezclando con las manos hasta que la carne que hemos elaborado sea homogénea.
4. Separamos la carne en cuatro trozos iguales, y sobre una tabla de madera le damos forma de hamburguesa, haciendo primero una bola que la aplastamos y modelamos con la palma de la mano.
5. Cortamos el queso camembert en lonchas gruesas y reservamos
6. Hacemos la salsa de esta hamburguesa: honey mustard, que se basa en mezclar un par de cucharadas de mayonesa, un chorrito de miel, y otra de mostaza en salsa. Se remueve todo para mezclarlo bien a mano.
7. En una sartén a fuego medio alto, con unas gotas de aceite, sazonamos la hamburguesa y la ponemos a la plancha. En función del gusto del punto de la carne, se tiene más o menos tiempo, o se sube o baja el fuego y se le da la vuelta. A mi me



Loleta

Life, Market & Cooking



gusta poco hecha, con lo que la hago fuerte por un lado, y al darle la vuelta bajo el fuego a medio. Cuando le demos la vuelta, le ponemos el camembert por encima a la carne para que se derrita un poco

8. Y presentamos la hamburguesa: Sobre el corte interior del pan tipo brioche, untamos la salsa honey moustard, a los dos lados, base y tapa. Vamos de abajo a arriba: sobre la base de pan con la salsa, colocamos la carne de la hamburguesa con el queso fundido encima; sobre el queso colocamos la rúcula fresca, y finalmente la tapa también con la salsa. ¡De rechupete!

9. Ni que decir tiene que podéis añadirle o quitarle los ingredientes y especias para hacerla a vuestro gusto, así que no dudéis en innovar y probar.

