



Loleta

Life, Market & Cooking



Hamburguesa alla italiana

- 1 Nivel de dificultad: Fácil (para que os ayuden los niños)**
- 2 Tiempo de preparación: 15 min.**
- 3 Comensales: 4 personas**

Ingredientes

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

1. 600 gr. de ternera picada de buena calidad (yo uso la del valle del Esla), pasada dos veces por la picadora 5,00 €
2. 100 gr. de tomates secos picados 1,50 €
3. 60 gr. de queso pecorino rallado 1,69 € (también podéis usar parmesano si no encontráis pecorino)
4. 50 gr. de pan rallado 0,10 €
5. 1 huevo crudo 0,10 €
6. 20 gr. de albahaca picada muy fina 0,74 €
7. Sal y pimienta negra recién molida 0,10 €

Para completar la **hamburguesa**:

1. 4 Panes de hamburguesa tipo focaccia (lo venden en la panadería de El Corte Inglés y en panaderías artesanales como Pan Comido). Si no disponéis de él, recurrid a una torta de aceite y si no lo encontráis a unos bollitos de hamburguesa con sésamo por encima 2,00 €
2. 50 gr. de canónigos 0,80 €
3. 100 gr. de champiñones frescos laminados 0,27 €
4. 125 gr. de mozzarella de búfala 1,59 €

Para la **salsa Romesco**:

1. 2/3 cebolla 0,20€
2. 1 kg de tomates concassè (pelados, sin pepitas y troceados) 1,30 € (podéis sustituir los tomates y la cebolla por una lata de tomate frito casero Aida 1,14 €)
3. 2 dientes ajo 0,08€
4. 50 gr. almendras crudas (pueden usarse fritas pero a mi me gusta más freírlas) 0,50 €
5. 2 rebanadas de pan 0,10 €
6. 150 gr. aceite 0,45
7. 1 ñora hidratada en un vaso con agua calentada en el microondas.



Loleta

Life, Market & Cooking



Total 16,51 € entre cuatro personas **4,12 € cada hamburguesa**. Barato, original y riquísimo.

Utensilios

- 1 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 hamburguesa con alguna cerveza, esta vez nacional. ¿Qué tal una Alhambra Reserva 1925 con la que asombró al mercado?. Eso sí, una horita antes de tomársela, al congelador. 0,94€.

Preparación

1. Antes de nada, quitamos el agua del queso mozzarella y la dejamos reposar en un plato para que suelte todo el suero que le sobre.
2. Picamos los tomates secos, y la albahaca picada muy muy fina. Abrimos las focaccias por la mitad
3. Comenzamos ahora con la carne elaborada de la hamburguesa: Lo haremos en dos partes para que sea más fácil mezclarla. En un bol ponemos la carne picada, una pizca de sal, un poco de pimienta negra recién molida, el huevo crudo, el queso parmesano y el pan rallado. Todo ello lo comenzamos a amasar y remover con las manos hasta conseguir unificar bien los ingredientes.
4. En el segundo paso a la carne le añadimos los tomates secos y la albahaca picada muy fina. Seguimos mezclando con las manos hasta que la carne que hemos elaborado sea homogénea.
5. Separamos la carne en cuatro trozos iguales, y sobre una tabla de madera le damos forma de hamburguesa, haciendo primero una bola que aplastamos y modelamos con la palma de la mano.
6. Cortamos el queso mozzarella en lonchas gruesas y reservamos



Loleta

Life, Market & Cooking



7. Hacemos la salsa de esta hamburguesa. He elegido [Romesco](#) (pinchad en el link para ver su elaboración) porque le va de maravilla.

8. Lavar y laminar los champiñones. En una sartén, a fuego medio, saltear los champiñones laminados con una pizca de sal.

9. 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 gusta poco hecha, con lo que la hago fuerte por un lado, y al darle la vuelta bajo el fuego a medio.

10. Y presentamos la hamburguesa: Sobre el corte interior del pan focaccia, untamos la salsa romesco, 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 y encima una loncha gruesa de queso mozzarella; sobre el queso colocamos los canónigos, y encima los champiñones salteados. Finalmente la tapa también con la salsa. Impresionante el sabor, te estarás comiendo la esencia de Italia. ¡Disfruta!

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. Por supuesto, también admite versión cocktail o aperitivo. ¡Ah! y mandadme fotos. Ciao!