

Hamburguesas de lujo (de cordero y de vaca)

500 gr. de cordero picado a cuchillo
Zest de 1 limon
Tomillo
Estragón
Perejil
3 dientes de ajo picado
1 cebolla picada
Aceite de oliva

4 tomates
3 cebollas
8 dientes de ajo
Queso cheddar
Mostaza de dijon

12 echalottes picados
Manteca clarificada
¼ taza de miel
¼ taza de aceto balsamico

8 fetas de panceta ahumada

400 gr. De bife de chorizo picado a cuchillo
400 gr. De ojo de bife picado a cuchillo
Queso brie
Pimentón
Oregano fresco
Ajo picado
Rucula

Panes para hamburguesas

Hamburguesa de cordero

- 1) En un bowl mezclar la carne de cordero con el zest de limón, las hierbas picadas (tomillo, estragón, perejil), el ajo y la cebolla, salar y pimientar.
- 2) Con la mano dar forma de hamburguesa y cocinar en grilla caliente.
- 3) Llevar a horno caliente una fuente con los tomates, las cebollas y los dientes de ajo, rociados con aceite de oliva hasta que estén tiernos.

- 4) Retirar y picar.
- 5) Al dar vuelta las hamburguesas colocar una feta de queso cheddar.
- 6) Servir las hamburguesas con pan y los tomates y las cebollas horneadas.

Hamburguesas de carne de vaca.

- 1) En un bowl mezclar el ojo de bife y el bife de chorizo picado a cuchillo con pimentón, oregano fresco picado.
- 2) Salar y pimientar y con la mano dar forma de hamburguesa.
- 3) Cocinar en grilla caliente y antes de retirar colocar unas fetas de queso brie encima.
- 4) En una sartén caliente saltear los echalottes enteros con manteca clarificada, desglasar con aceto y agregar la miel, cocinar hasta que caramelice.
- 5) Servir las hamburguesas con los echalottes, hojas de rúcula y pan.