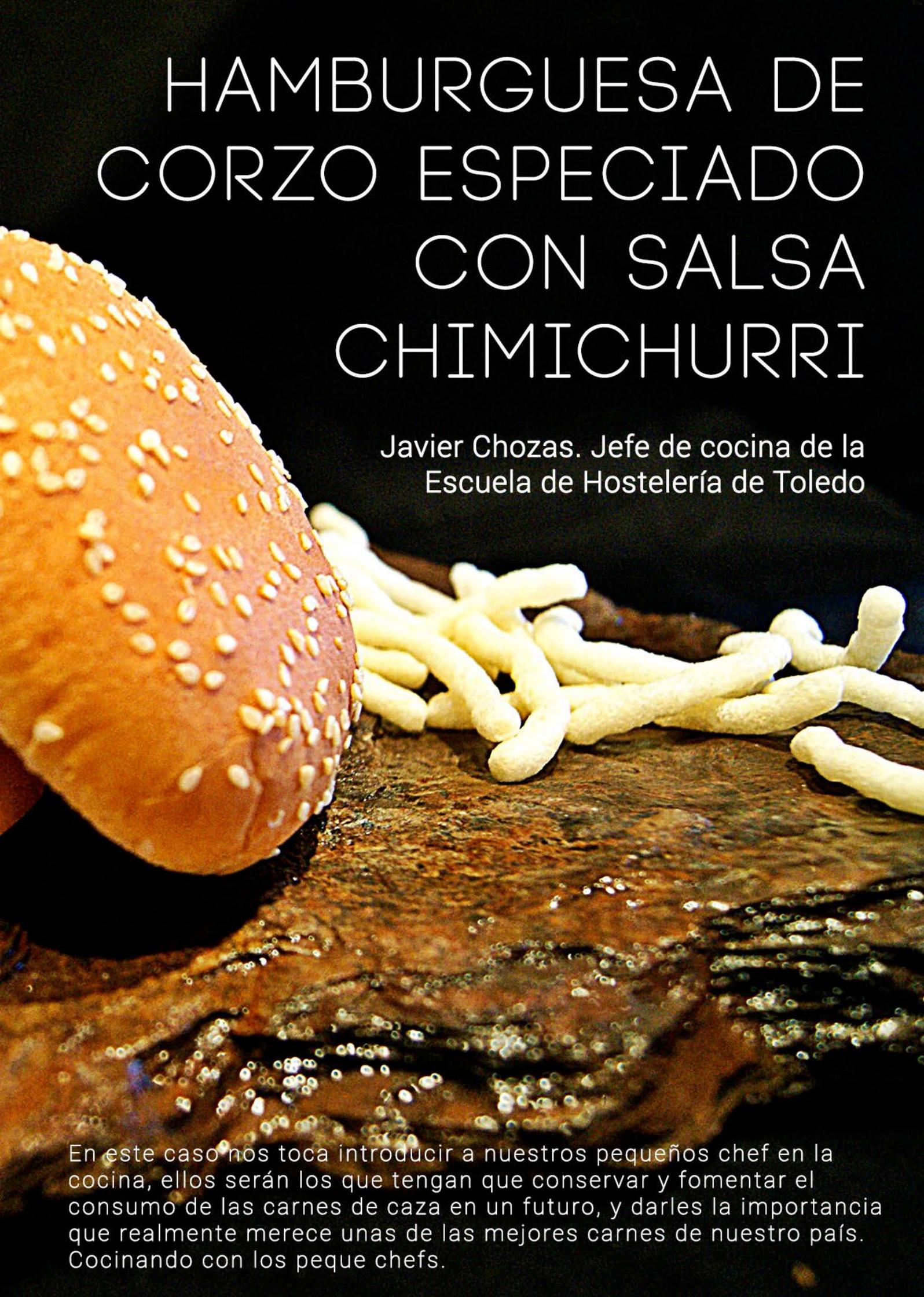


GASTRONOMÍA



HAMBURGUESA DE CORZO ESPECIADO CON SALSA CHIMICHURRI

Javier Chozas. Jefe de cocina de la
Escuela de Hostelería de Toledo



En este caso nos toca introducir a nuestros pequeños chef en la cocina, ellos serán los que tengan que conservar y fomentar el consumo de las carnes de caza en un futuro, y darles la importancia que realmente merece unas de las mejores carnes de nuestro país. Cocinando con los peque chefs.

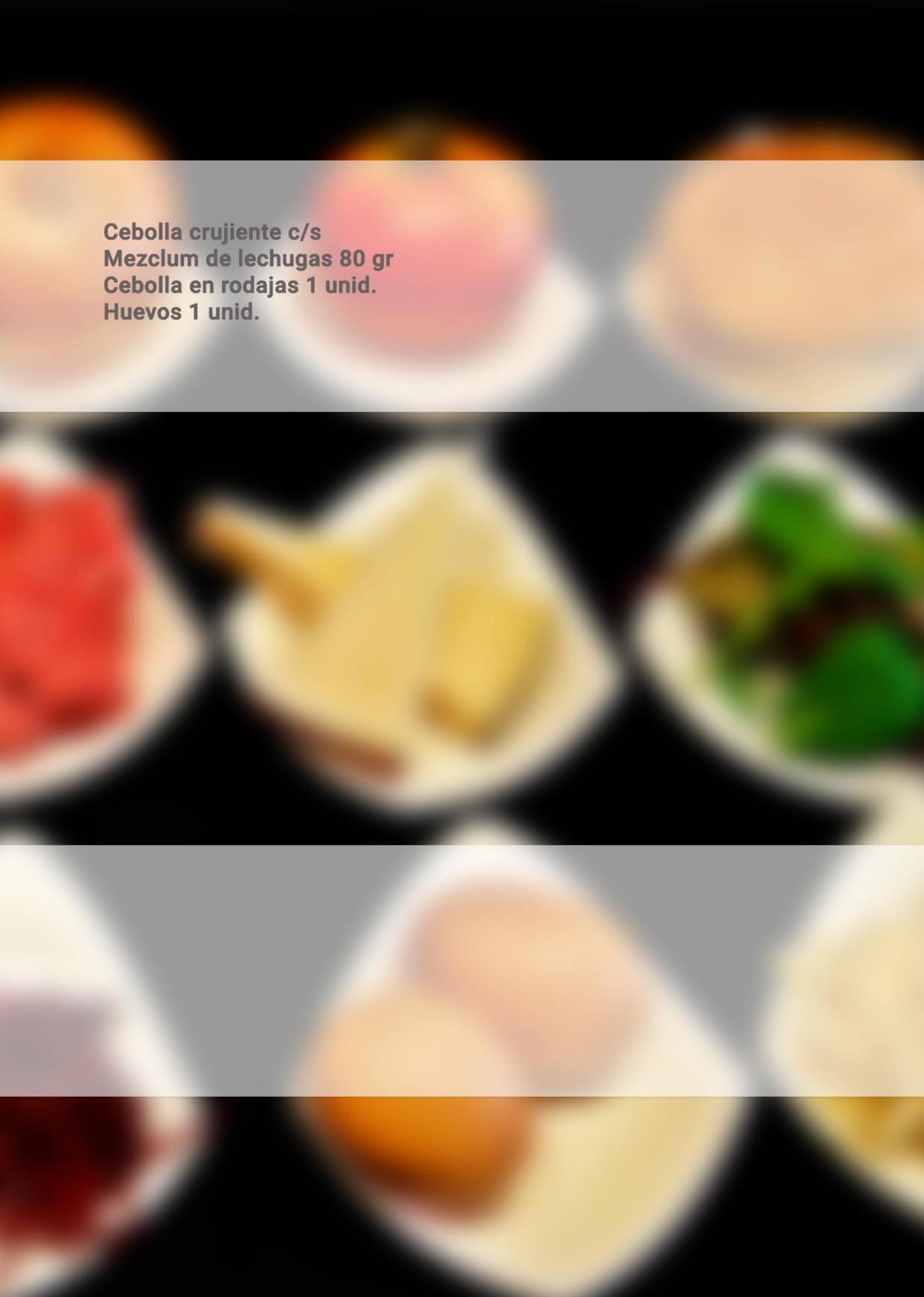
INGREDIENTES

Picadillo de corzo 600 gr
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr

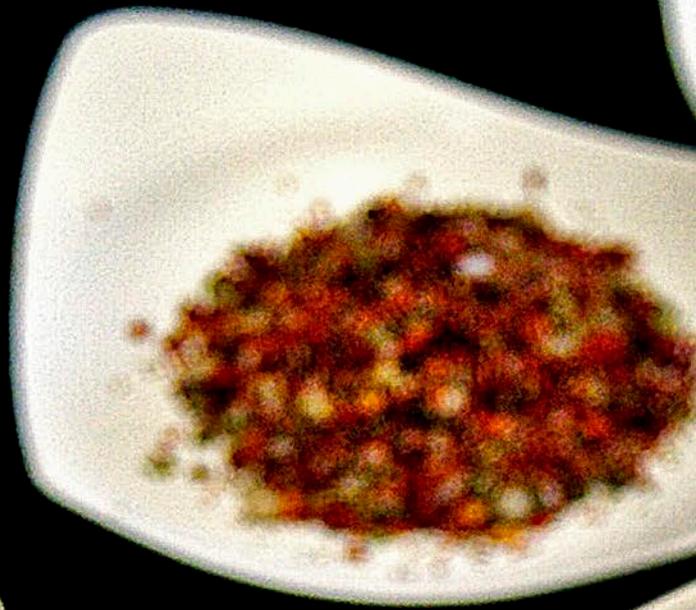
Pimiento seco molido. 2 gr
Pimentón dulce 3 gr
Remolacha agridulce 20 gr
Pepinillo laminado 20 gr

Ajo 4 dientes
Patatas 2 unid.
Tomates 4 unid.
Bacón 60 gr

Pan hamburguesa u otro
Queso semicurado 3 rodajas
Sal c/s
Perejil c/s



Cebolla crujiente c/s
Mezclum de lechugas 80 gr
Cebolla en rodajas 1 unid.
Huevos 1 unid.



Preparar la hamburguesa de corzo

Poner sobre una fuente la carne picada de corzo junto con la cebolla crujiente, la sal, los ajos, el pimiento seco, el orégano, el tomillo, el pimentón, el bacón y los huevos. Una vez todos los ingredientes, mezclar con la ayuda de una cuchara hasta crear una masa homogénea. Para finalizar introducir esta mezcla sobre un molde redondo y presionar con la misma cuchara para que adquiera la forma. Una vez con su forma se aconseja dejar macerar al menos 1 hora en cámara, para que los sabores se fusionen.



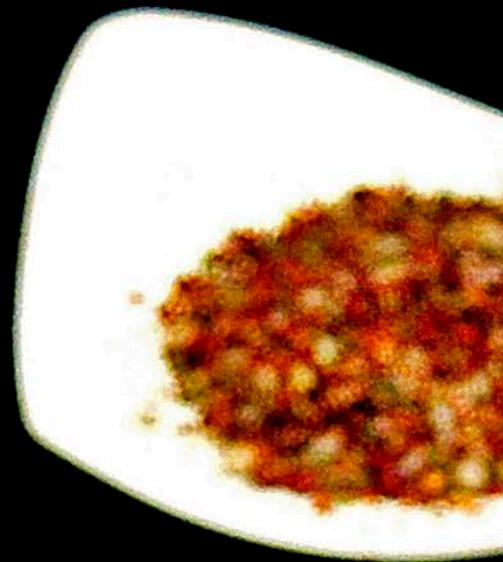




Prepara las verduras de guarnición

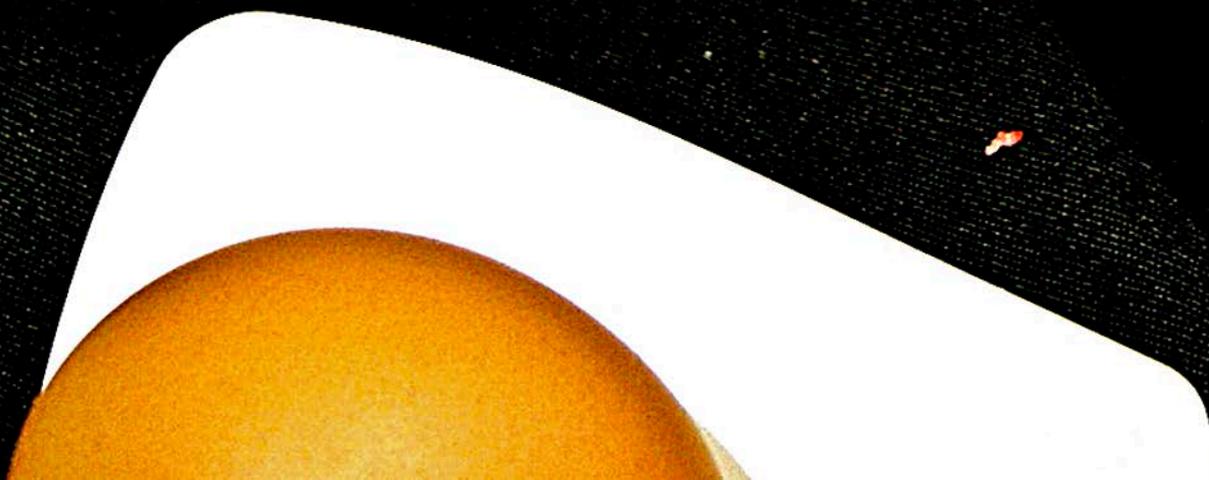
Cortar las verduritas de guarnición en pequeñas y finas tiras para conseguir esa textura fina y a la vez crujiente. A la vez, los tomates y los pepinillos cortar en rodajas muy finas.





Prepara las patatas chips

Pelar las patatas y reservar en agua y sal para evitar su oxidación. Una vez listo el aceite y a la temperatura correcta cortar las patatas en finos rectángulos para posteriormente freírlas, previamente lavadas y escurridas 3 veces. Este proceso se realiza para que las patatas pierdan todo el exceso de almidón y evitar que se adhieran unas a otras. El aceite ha de estar caliente, en torno a los 180°C. Una vez doradas y crujientes retirar del fuego a papel absorbente, para retirar el exceso de grasa.







Prepara la salsa chimichurri

En un mortero introducir todos los ingredientes que detallo a continuación, especias de chimichurri, ajo, aceite de oliva v.e., perejil, vinagre de vino blanco y pimienta negra molida. Majar hasta crear una pasta, para después incorporar sobre la hamburguesa.



Preparación final

Llego el momento de presentar nuestra elaboración, en este caso toca improvisar y dar rienda suelta a nuestros pequeños chefs, para comenzar tostar el pan de hamburguesa solo por una cara para que tenga textura crujiente por el exterior y jugoso por el interior. Una vez tostado poner en la sartén la hamburguesa con muy poca cantidad de grasa. Marcar por ambos lados y reservar sobre el pan de la parte de abajo, sobre esta colocar el queso en tiras, el tomate en rodajas, el pepinillo, la remolacha, el Mezclum y la totalidad de ingredientes restantes. Una vez cubierta agregar la salsa chimichurri al gusto. Para los mas peques realizaremos un ketchup casero con tomate frito, sal , azúcar, tabasco, vinagre de vino blanco y especias. Guarnecer con las patatas muy finas.





Rouchette®

Descubre más en
www.arcea.es

CALIDAD, CONFORT Y DISEÑO



DETROIT
89 €

QUEBEC
59 €

GRAND VENEUR
119 €



EVOLUTION CAMO
99 €



GARRIGUE
75 €

HUDSON
79 €

CLEAN GARDEN
79 €



EVOLUTION
96 €