

Recetario

Burger con Queso de Cabra

HAMBURGUESA MOESIA

INGREDIENTES:

- Una hamburguesa de la carne que nos guste, pollo, ternera, buey, buey cecina, buey foie, buey parmesano, lechazo, secreto ibérico.
- Un pan de hamburguesa
- Canónigos
- Cebolla frita
- Salsa mostaza y miel
- 1 rodaja de rulo de cabra



PASO A PASO:

Ponemos a calentar una sartén, en nuestro caso la plancha, echamos un poco de aceite, una vez esté caliente, ponemos la carne de la hamburguesa, cuando esté dorada por ese lado, le damos la vuelta hasta que se dore el otro lado y la sacaremos cuando veamos que esté hecha pero que esté jugosa por dentro.

Ponemos el rulo de cabra en la misma sartén o plancha y cuando esté caliente lo dejamos que se dore un poco y retiramos.

Por último, calentamos en la misma sartén o plancha el pan por el lado de la miga para que esté calentito y crujiente.

Presentación:

Ponemos el pan, unos pocos canónigos, un poco de cebolla frita, un chorro de mostaza y miel, la carne elegida, encima el rulo de cabra y para finalizar la tapa de pan.

