

GASTRONOMÍA



HAMBURGUESA DE JABALÍ

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

Dificultad: baja

Preparación: 22 minutos

Cocción: 15 minutos

Para 4 personas



HAMBURGUESA DE JABALÍ

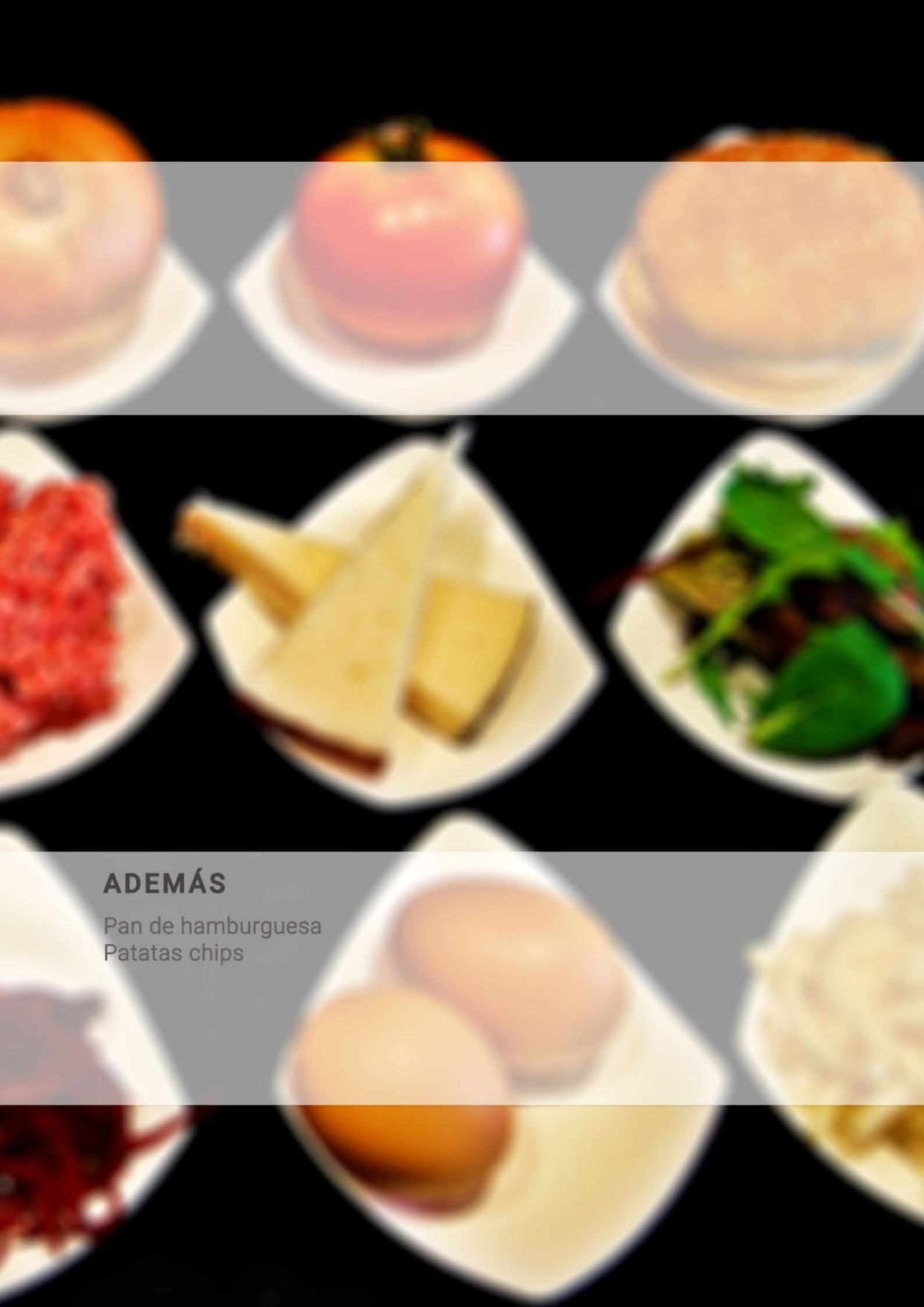
Picadillo de jabalí 600 gr
Orégano 5 gr
Tomillo 5 gr
Pimienta negra molida 2 gr

Pimiento seco molido 2 gr
Pimentón dulce 3 gr
Ajo 4 dientes
Huevos 1 unid.

PARA EL RELLENO

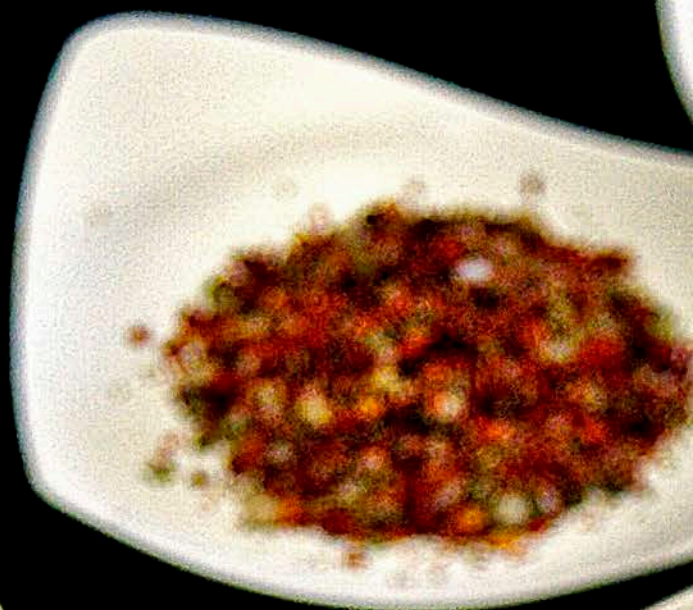
Remolacha agridulce 20 gr
Pepinillo laminado 20 gr
Cebolla crujiente c/s
Mezclum de lechugas 80 gr
Cebolla en rodajas 1 unid.
Tomates 4 unid.

Bacón 60 gr
Pan hamburguesa u otro
Queso semi curado 3 rodajas
Sal c/s
Perejil c/s



ADEMÁS

Pan de hamburguesa
Patatas chips



Preparar la hamburguesa de jabalí

Poner sobre una fuente la carne picada de jabalí 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.









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.

Para maridar:

Vino tinto cabernet



Presentación

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 más peques realizaremos un ketchup casero con tomate frito, sal, azúcar, tabasco, vinagre de vino blanco y especias. Guarnecer con las patatas muy finas.

690 FIELD III

Belleza impactante.

690
FIELD III

Nueva 690 Field III. Una Beretta superpuesta tradicional que se funde con la mejor tecnología para dar luz a una escopeta maravillosa, precisa, elegante y eterna. El cañón Steelium garantiza ligereza y un rendimiento balístico excepcional, dando como resultado una verdadera joya de escopeta. Bienvenidos a la tradición tecnológica de Beretta.

OPTIMA SCORE
HP

STEELIUM



beretta.com



bbi.es



BERETTA