



Hamburguesa con salsa de queso y **Ajo**

Ingredientes



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2 - 4

- 2 dientes de Ajo morado Big Garlic
- 800 gr de carne picada Wagyu
- 50 gr de Queso Idiazábal
- 200 ml Nata líquida para cocinar
- 20 ml de Leche
- 30 gr de miga de Pan
- Sal
- Pimienta negra molida
- Aceite Extra de Oliva
- 5 ml Salsa Perrins
- 2 gotas de Tabasco
- 4 panes de Hamburguesa
- 1 yema de Huevo

Paso a Paso

1. Confitamos en aceite los 2 dientes de ajo a fuego bajo, hasta que estén tiernos. Los reservamos.
2. Colocamos la miga de pan con la leche en un bol y dejamos que se hidrate bien. La escurrimos y mezclamos la miga de pan escurrida con la yema de huevo, la salsa perrins, la sal, el tabasco, la pimienta y 1 diente de ajo confitado (hecho puré con la ayuda de un tenedor).
3. Añadimos la carne a la mezcla y amasamos bien el conjunto hasta que sea una masa homogénea.
4. Hacemos bolas de carne de 200 gr y aplastamos hasta darle forma de hamburguesa, al gusto. Reservamos.
5. La hamburguesa de Wagyu, la cocinamos a la plancha, con unas gotas de aceite y fuego alto, para que se marque bien por ambas caras y después bajamos ligeramente el fuego, para darle el punto deseado.

Una vez conseguido ese punto, apagamos el fuego y reservamos.

6. Rallamos el queso y lo colocamos en un cazo junto a la nata y al otro diente confitado, bien machacado con la ayuda de un tenedor y la nata. Dejamos a fuego medio, hasta que empieza a coger textura de salsa, con cuidado que no se pegue y coja sabor a quemado.
7. Pasamos por un colador con la ayuda de una cuchara, aprovechando al máximo y reservamos.
8. Abrimos el pan y lo tostamos en una sartén a fuego medio con un chorrito fino de aceite.

TERMINADO DEL PLATO:

9. Colocamos nuestra hamburguesa en el plato sobre la base del pan y la cubrimos generosamente con la salsa de queso Idiazábal y ajo morado, y colocamos la tapa.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Es una hamburguesa muy sabrosa por la carne elegida, el queso y el ajo morado Big Garlic.
- Podemos complementar nuestra hamburguesa con diferentes ingredientes al gusto.