

HAMBURGUESA ESPECIADA CON CHUCRUT CASERO Y CAMEMBERT

Ingredientes para cuatro personas:

Para la hamburguesa, 700 g de carne picada mixta, cebolla picada, 2 yemas, una cucharada de salsa bbq, mostaza crema, comino, perejil fresco, sal, pimienta negra

Para el chucrut, 400 g de col, 10 g de sal, pimentón ahumado, mostaza en grano

Además, queso camembert, cebolleta, pan de calidad



Elaboración:

1-para el chucrut casero, cortar en juliana muy fina la col. Agregar la sal, prensar con las manos hasta que expuse todo su jugo y colar. Introducir en un bote el líquido. Después, la col. Cerrar y dejar fermentar 12 días en un lugar oscuro y con una temperatura estable, alrededor de los 25º. Después, guardar en nevera

2-mezclar todos los ingredientes de la hamburguesa y salpimentar. Reservar 30 minutos y dorar en el grill por ambos lados.

3-dorar también el pan y añadir la mostaza, la hamburguesa y el chucrut con cebolleta

PAN DE GUANAJA CON ENSALADA DE FRUTAS

Ingredientes para cuatro personas:

Una plancha de pan de guanaja de Aragón, 4 cucharadas de mermelada de frutos del bosque, zumo y ralladura de 1 limón, fruta de temporada al gusto (manzanas, melocotón, plátano, frambuesas, mandarina), menta fresca, nata montada



Elaboración:

- 1-marcar en una sartén el bizcocho con un chorrito de aceite de oliva virgen extra hasta que se tueste ligeramente.
- 2-mientras, diluir el zumo de limón con la ralladura y la mermelada de frambuesas.
- 3-cortar la fruta de diferentes maneras empleando, a ser posible, fruta de temporada.
- 4-montar en un plato el bizcocho embebido con la mermelada. Encima, la nata montada con muy poco azúcar. Por último, las fruta y brotes de menta.