

Mini burgers con aguacate, queso brie y setas caramelizadas

COOKING
LOVERS TRISA



Consejo del chef

Sirve estas mini burgers calientes para disfrutar de todos sus sabores a la máxima potencia. También puedes combinar varios sabores diferentes para hacer un surtido de mini burgers.

Raciones para 8

200 gr Carne picada de ternera

200 gr Carne picada de cerdo

1 Cucharadita de mostaza clásica

2 Yemas de huevo

2 Cucharaditas de harina

200 gr Mezcla de setas

1 Cucharadita de azúcar

8 Panecillos de brioche

2 Aguacates

Salsa de soja

Mantequilla

Aceite de oliva virgen extra

Sal

Pimienta

1 Lima

Queso Brie

Berros

1 En un bol, juntar las dos carnes con sal, pimienta, mostaza, las yemas de huevo y la harina. Mezclar todo homogéneamente y reservar en la nevera 10 minutos.

2 Mientras, preparar las setas caramelizadas salteándolas en una sartén con aceite de oliva. Cuando estén doradas, añadir salsa de soja al gusto, reducir y reservar.

3 Precalear el horno SteakMaster en el modo hamburguesa, formar las mismas con 50 g de carne y pincelarlas con aceite de oliva. Calentarlas el tiempo indicado, girarlas y seguir cocinando.

4 Calentar los panes abiertos por la mitad en una sartén con mantequilla y montar la hamburguesa: en la base disponer aguacate triturado con zumo de lima, berros, la hamburguesa, láminas de queso, y por último, las setas caramelizadas. Cerrar la hamburguesa.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-burgers-con-aguacate-queso-brie-y-setas-caramelizadas/>

COOKING
LOVERS 