



## Consejo del chef

Emplatar una base de puré de patata (en caso de que se haya optado por poner), colocar encima dos hamburguesas, unos pocos espárragos y decorar con perejil fresco picado. Finalmente, salsear con la salsa strogonoff.

## Raciones para 3

**600 gr** Carne de ternera picada

1 Cebolleta picada

Cucharadita de pimentón

**50 ml**

**200** Champiñones

1 Cucharadas de mostaza

Aceite de oliva

[https://www.youtube.com/watch?v=Eb\\_Dvqk085U](https://www.youtube.com/watch?v=Eb_Dvqk085U)

Perejil fresco

**gr** Diente de ajo

**400 ml** Nata para cocinar

Leche

Puré de patatas

Sal en escamas

**1** Para la hamburguesa, juntar todos los ingredientes en un bol menos el aceite de oliva, remover bien hasta crear una mezcla homogénea y reservar en la nevera durante 30 minutos aproximadamente.

**2** Mientras, preparar la salsa strogonoff. Para ellos, picar el ajo y la cebolleta finamente y laminar los champiñones. Cocinar las verduras en un rondón o sartén profunda con un poco de aceite hasta dorar.

**3** Añadir la nata, salpimentar y dejar reducir el conjunto a fuego medio durante 10 minutos. Reservar en caliente a fuego bajo.

**4** Formar las hamburguesas del tamaño deseado y pinchar por ambos lados con aceite de oliva. Cocinar junto a los espárragos verdes engrasados previamente en el horno Steak Master. Debe estar precalentado con la rejilla, y seleccionando el modo automático de hamburguesa con el grosor de la carne elegida.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/hamburguesa-con-salsa-strogonoff/>

**COOKING**  
**LOVERS** 