Hamburguesa con salsa strogonoff



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_Dvqk0B5U**
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 pincelar 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/