

Mini hamburguesa de ternasco con mayonesa de trufa negra de Castilla y León

COOKING
LOVERS TRUFA



Consejo del chef

Puedes acompañar tu hamburguesa con los ingredientes que más te gusten, tomate, cebolla caramelizada, queso...

Raciones para 1

500 gr Ternasco picado

100 gr Panceta picada

Sal

Pimienta

Hojas de lechuga

Pan de hamburguesa

100 ml Aceite de trufa

1 Huevo

- 1 En un bol mezclar la carne de ternasco, la panceta picada, salpimentar y dejar reposar media hora.
- 2 Para preparar la mayonesa ponemos en el vaso de la batidora todos los ingredientes. Mezclar lentamente al principio hasta que empiece a integrarse y luego dar más velocidad hasta que nuestra mayonesa esté lista.
- 3 Cocinar la hamburguesa a la plancha, en un sartén a fuego medio o en el horno SteakMaster al gusto.
- 4 Cortar los panes, añadir en la base una capa generosa de mayonesa, encima poner la hamburguesa y unas hojas de lechuga fresca.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/mini-hamburguesa-de-ternasco-con-mayonesa-de-trufa-negra-de-castilla>

COOKING
LOVERS 