

MINIBURGUER DE POLLO, TERNERA Y PESCADO

INGREDIENTES : 4 personas

MINIBURGUER DE POLLO

- 4 panecillos mini burger.
- 1 pechuga de pollo.
- Sal.
- Pimienta.
- 1 huevo.
- Salsa Perrins.
- Tabasco.
- Brandy.
- Kétchup.
- Tomate cherry.
- Mostaza antigua.
- Lechuga o gourmet.
- Pan rallado.
- AOVE

MIBURGUER DE CARNE

- 200 g. Carne.
- 1 yema de huevo.
- Ajo.
- Perejil o cebollino.
- Pan rallado.
- Brandy.
- Sal.
- Pimienta.
- Cebolla caramelizada.
- Tomate Cherry.
- Gourmet.
- 4 panecillos mini burger.
- Pan rallado.
- AOVE



MINIBURGUER DE PESCADO

- 100 g gambas.
- 300 g bacalao fresco
- Curry.
- 1 huevo.
- Perejil.
- Pan rallado.
- Sal.
- Pimienta.
- Tomates Cherry.
- Gourmet.
- Alioli.
- 4 panecillos mini burger.
- Pan rallado.

ELABORACION:



HAMBURGUESA DE POLLO

Se cortan las pechugas en trocitos lo más pequeño posibles.
Se le añade un huevo, la mostaza, pan rallado, sal, pimienta, brandy, salsa Perkins, tabasco, Ketchup.
Se bolean poniendo en cada una unos 30 gramos de masa y dejándolas



aplastadas.

Para que quede el exterior de la mini hamburguesa crujiente, se pasan por pan rallado



En una sartén se vierte un chorrito de aceite y se depositan las mini hamburguesas dejando que se hagan lentamente y que queden doradas

HAMBURGUESA DE CARNE

En un bol se deposita la carne picada, el ajo, el perejil fresco, el curry, el huevo, la sal, la pimienta, el pan rallado, un huevo, y el brandy.

Se mezcla bien, hasta que quede una masa homogénea.

Se bolea la masa en porciones de 30 gramos, dándole forma de hamburguesa.

Se recubre el exterior de pan rallado para que adquiera una textura crujiente.

Se pone un chorrito de aceite en la sartén y se fríen las miniburguer, procurando que queden doradas por fuera y jugosas por dentro



HAMBURGUESAS DE PESCADO

Depositamos en el vaso de la Termomix el pescado escurrido, las gambas peladas, el curry, el perejil fresco, un huevo, pan rallado, sal y pimienta

Se tritura hasta conseguir una pasta compacta.

Se saca el preparado a un recipiente y se va bolenado la masa en porciones de 30 gramos.

Para que quede el exterior de la mini hamburguesa crujiente, se pasan por pan rallado.



CEBOLLA CAMELIZADA:

Se corta cebolla en juliana.

En una sartén con un chorrito de aceite Se pocha la cebolla.

Cuando esté al punto se le añade el azúcar y un chorrito de vino o vinagre de Módena al gusto. Se reserva para la presentación.



PANECILLOS MINIBURGUER

Se compran dos bolsitas de mini burger o mini brioche de 25-30 gramos.

Se abren a la mitad y se ponen a tostar durante unos minutos., en la salamandra o en el horno.



PREPARACIÓN DEL GOURMET:

En un bol depositamos el gourmet a consumir y lo aliñamos con limón/lima, aceite, sal vinagre. Siendo opcional el yogurt con otros aditamentos al gusto.



PREPARACIÓN DE LAS PATATAS PAJA:

Se pelan dos, tres patatas.



Se lavan. Se cortan muy finas para hacer patatas paja.
Se tornan a pasar por agua para que no se pequen.
Se fríen en una sartén.

Opcional: Con dos coladores podemos hacer el nido de pata paja para decoración y emplatado.



PRESENTACIÓN

Sobre una pizarra depositamos 3 fondos del pan. Seguidamente se superpone las respectivas hamburguesas acompañadas de la guarnición:

- A) Pollo: guarnición de tomate cherry, gourmet y mostaza.
- B) Pescado: alioli.
- C) Carne: cebolla caramelizada.



Se superpone el sombrero del panecillo mini y se atraviesa con un palillo largo para que no se desmorone.

NOTA : A este trío de mini hamburguesas, se puede incorporar otro cuarto elaborado a partir de chichas.



VINO TINTO RESERVA ABADÍA RETUERTA P.V. 2006

Abadía Retuerta nos presenta este vino de Castilla y León (España), creado a partir de uvas Petit Verdot y presentado en formato 0,75 L

Abadía Retuerta P.V. 2006:

Tipo: Vino tinto reserva.

Productor: Abadía Retuerta

Denominación de origen: Castilla y León (España).

Uvas: Petit Verdot.

Botella: 0,75 L.

Valoración: Petit Verdot es, junto con Pago Negralada (tempranillo) y Pago Garduña (syrah), uno de los tres vinos de pago de Abadía Retuerta, con los que se pretende transmitir la esencia de cada terruño.

Envejecimiento: Envejecido durante 24 meses en barricas nuevas de roble francés. Allier de tostado medio.

Graduación: 13,5%.

Temperatura de servicio óptima: Entre 17°C y 18°C