

# Hamburguesa de ternera, foie, boletus, mahonesa de queso azul y cebolla crujiente.

---

## Preparación

---

Para la hamburguesa de ternera: Mezclar todos los ingredientes en un bol y reposar en nevera unos 15 minutos. Sacar de nevera y dar forma redonda con ayuda de un molde circular. Marcar en sartén y reservar. Para la mahonesa de queso azul y pimienta rosa: Triturar todos los ingredientes y reservar. Para la cebolla morada crujiente: Para la masa del rebozado: Mezclar todos los ingredientes en un bol con ayuda de una varilla. Cortar la cebolla en rodajas finas. Pasar los aros de cebolla por nuestra masa y freír en abundante aceite caliente. Escurrir y reservar. Para las láminas de boletus: Trocear el boletus en finas láminas y marcar en una sartén con unas gotas de aceite. Salpimentar y reservar. Para terminar: Poner en nuestro pan que pasaremos previamente por sartén. Montar en el siguiente orden: Mahonesa de queso azul y pimienta rosa, carne de ternera, queso azul, foie micuit, boletus, tomate seco en aceite, cebolla crujiente y berros.

## Ingredientes

---

Ingredientes para 4 personas:

Para la hamburguesa de ternera:

800 gr de carne picada de ternera

50 gr de pan duro hidratado en leche

1 huevo

20 gr de mostaza

30 gr de queso azul troceado

Perejil

c/s de sal y pimienta

Para la mahonesa de queso azul y pimienta rosa:

150 gr de mahonesa

30 gr de queso azul

C/s de pimienta rosa

Para la cebolla morada crujiente:

1 unid de cebolla morada

500 ml de aceite para freír

c/s de sal

Para la masa del rebozado:

Harina de trigo

Agua con gas

Bicarbonato

Para las láminas de boletus:

1 boletus fresco

c/s de aceite de oliva

c/s de sal y pimienta negra

Para terminar:

4 unid de pan de hamburguesa

40 gr de queso azul

100 gr de foie micuit

40 gr de tiras de tomate seco en aceite

40 gr de Berros

## Utensilios

---

Bol

Sartén mediana

Cuchillo cebollero

Cazo

Espumadera

Bandejas

## Instructor destacado

---



Carlos Maldonado

ARCOS

 **BOSCH**  
Innovación para tu vida

El Corte Inglés  
**SUPERMERCAD**