

Milanesa de hamburguesa de ternera con chutney de tomate y seta de hígado de buey



41° 39' N, 2° 23' W

39° 33' N, 2° 42' W

42° 14' N, 0° 57' W

COMPOSICIÓN

Milanesa de hamburguesa (Ecológica de los Pirineos)
Chutney de tomate (Agromallorca)
Seta de hígado de buey salteada (Bolet Ben Fet)

Milanesa de hamburguesa

10 un de hamburguesa (Ecológica de los Pirineos)
C/n de sal
C/n de pimienta negra
C/n de harina floja
2 un de huevo
C/n de pan rallado
C/n de aceite de girasol (para pintar)

Poner las hamburguesas entre dos trozos de papel de horno y estirar con rodillo a un grosor de 1 cm.

Poner en una bandeja y congelar 1 hora.

Rebozar las hamburguesas pasando por harina, luego huevo batido y finalmente por pan rallado.

Rociar con aceite de girasol y cocinar en una bandeja en horno a 220°C, dando vuelta a mitad de cocción para que se dore por ambos lados.

Retirar del horno, escurrir con papel absorbente (si es necesario) y servir.

MONTAJE Y ACABADO DEL PLATO

Milanesa de hamburguesa
Chutney de tomate
Queso parmesano
Pepinillo mini en rodaja
Cilantro, albahaca o perejil
Mostaza antigua

Poner el chutney encima de la milanesa. Poner el queso, 4 láminas de setas, rodajas de pepinillo y hierbas aromáticas. Cortar en 8 trozos la hamburguesa y acompañar con mostaza antigua.

Chutney de tomate

300 g de tomate rallado (Agromallorca)
25 g de azúcar
20 g de vinagre de Jerez
3 g de salsa Worcestershire, Lea & Perrins
0,4 g de salsa tabasco
C/n de sal

Colocar el tomate rallado junto con el azúcar, el vinagre, la salsa Worcestershire y el tabasco en un recipiente a fuego suave, durante 1 hora. Una vez reducida la mezcla, poner a punto de sal y reservar.

Seta de hígado de buey salteada

250 g de seta de hígado de buey (Bolet Ben Fet)
C/n de sal
C/n de pimienta negra
C/n de aceite de oliva virgen extra

Cortar las setas en láminas de 0,5 cm de grosor. En una sartén añadir poco de aceite oliva y saltear las setas por ambos lados. Salpimentar, retirar de la sartén y colocar las setas en papel absorbente. Reservar.