

Hamburguesa gourmet de queso semicurado Las Terceras D.O.P. con cebolla caramelizada.



INGREDIENTES:

Para 8 hamburguesas

- 250g de carne de ternera picada
- 250g de carne de cerdo picada
- 200g de queso semicurado Las Terceras a dados pequeños
- 100g de jamón, cortado muy pequeño
- 50g de piñones
- 4 ajos tiernos cortados muy finos
- Perejil cortado
- 1\2 cucharadita de semillas de anís
- 2 o 3 cucharadas de romero
- 2 cucharadas de pimentón dulce
- Un poco de pimentón picante
- Pimienta negra molida
- 2 huevos grandes
- Sal
- Pan rallado
- Film de cocina

Para el acompañamiento

- Aceite de oliva
- 3 o 4 cebollas



- 12 nueces
- Sal
- 5 o 6 cucharaditas de azúcar
- Aceto balsámico (opcional)

PREPARACIÓN:

El acompañamiento:

-Poner aceite en una sartén, sofreír ligeramente las nueces con un poquito de sal, sacar y reservar.

-Añadir al aceite la cebolla cortada y salada, pochar a fuego lento.

-Cuando esta frita, añadir el azúcar, dejar que cueza un poco más, añadir las nueces, remover unos segundos y retirar del fuego.

Las hamburguesas:

-Mezclar bien todos los ingredientes, amasar ligeramente

-Dividirlos en ocho partes iguales (poco menos de 150g) y hacer bolas.

-En un molde (o simplemente sobre una tabla) poner una capa de film, la bola de carne y otra capa de film, aplastar.

-Sacarlas del film y asarlas a fuego medio bajo.

-Servir la hamburguesa con una cucharada de cebolla caramelizada y nueces. Podemos añadirles unas gotas de la crema de aceto.