RECETA

# Smash Burger Delikatessen

Carne dorada en plancha, cheddar, cebolla caramelizada y pan brioche.

2 personas | 45 minutos | Media dificultad



## INGREDIENTES

| | |
|---|---|
| **Carne molida de res** Ver en Cortes premium → | 1 lb, con 20 % de grasa |
| **Pan brioche** | 2 unidades |
| **Queso cheddar** | 4 lonchas |
| **Cebolla** | 1 grande, en rodajas finas |
| **Mantequilla** | 2 cucharadas |
| **Mayonesa** | 3 cucharadas |
| **Ketchup** | 1 cucharada |
| **Mostaza amarilla** | 1 cucharadita |
| **Pepinillos** | 1 cucharada picados |
| **Sal y pimienta negra** | Al gusto |

## PREPARACIÓN

### 1 Carameliza la cebolla.

Corta la cebolla en rodajas finas. Derrite 1 cucharada de mantequilla en una sartén a fuego medio-bajo, agrega la cebolla con una pizca de sal y cocínala 25–30 minutos, moviendo de vez en cuando, hasta que quede suave y de color café claro. Si se empieza a pegar, añade una cucharada de agua y sigue cocinando.

### 2 Prepara la salsa y el pan.

Mezcla la mayonesa, el ketchup, la mostaza y los pepinillos. Abre los panes, úntalos por dentro con la mantequilla restante y tuéstalos boca abajo en la plancha durante 1 minuto, hasta que estén dorados. Retíralos y déjalos listos para armar.

### 3 Aplasta y dora la carne.

Divide la carne en 4 bolas de ¼ lb sin compactarlas y mantenlas frías hasta el momento de cocinar. Calienta una plancha o sartén de hierro a fuego alto. Coloca una bola, aplástala con una espátula firme durante 10 segundos hasta dejarla de 1 cm de grosor y sazona con sal y pimienta. Cocina 2 minutos sin moverla, hasta que los bordes estén oscuros y crujientes. Despega raspando con la espátula, voltea, pon una loncha de queso encima y cocina 1 minuto más. La carne molida debe llegar a 71 °C en el centro.

### 4 Arma y sirve.

Sobre la base de cada pan pon salsa, dos carnes con queso y una porción de cebolla caramelizada. Cierra con la tapa y sirve de inmediato; el queso derretido y el pan tostado no esperan bien.