

Great Tasty Burger



INGREDIENTI:

Panino per Hamburger di qualità
Carne macinata di Manzo, 200 gr.
Emmenthaler, 3 fette.
Pomodoro, 2 fette.
Cipolla, 3 anelli
Lattuga Iceberg, 1 foglia.
Mayonnaise bianca, 50 gr.
Senape gialla, 6 gr.
Ketchup, 8 gr.
Fumo liquido 5 gr.
Aceto di mele, 5 gr.
Sale, q.b.
Pepe nero, q.b.

PREPARAZIONE

In un contenitore, unire e miscelare bene Mayonnaise, Senape, Ketchup, Fumo liquido ed Aceto di mele, aggiungendo un pizzico di sale.

Dopo aver lavato con cura i vegetali, prelevare una foglia di lattuga iceberg e tagliare il pomodoro a fette da circa 5 mm. e la cipolla a fette da 3 mm.

Unire il sale ed il pepe nero alla carne macinata, dopo di che amalgamare il tutto e formare il patty.

Utilizzando un dispositivo di cottura Grill o semplicemente una padella/piastra in ghisa, abbrustolire il Bun e grigliare il patty rigirandolo il meno possibile su se stesso, fino al raggiungimento dei 64°C al cuore.

Assemblare il burger nel seguente ordine:

Fetta di bun inferiore, 2 fette di emmenthaler, patty, 1 fetta di emmenthaler, 2 fette di pomodoro, 3 Anelli di cipolla, 1 foglia di lattuga iceberg, Salsa Big Tasty, Bun Superiore.

Buon divertimento

e...

Buon appetito



#cooking.connection

