

HAMBURGUESA

con nopal

Ingredientes:

- 1 Paquete con 6 piezas de carne para hamburguesa de res de 100 g c/u de Ganadería Revuelta
- 6 piezas de pan para hamburguesa pequeña
- 60 g de queso Mozzarella rallado
- 6 papas medianas
- 50 g de perejil chino
- 100 ml de aceite de maíz
- 1 barra de mantequilla
- Sal de mar al gusto
- Papel aluminio
- 1 bolsa de carbón

Preparación:

1. Prepare y encienda el carbón en la parrilla. Coloque su mano a 10 cm de distancia sobre la parrilla, cuente los segundos que puede resistir. El tiempo ideal son 5 segundos, lo que significa que el carbón está en el punto indicado.
2. Corte el tomate en rebanadas de 1 cm de ancho y reserve
3. Limpie perfectamente los nopales y reserve
4. Coloque individualmente cada rebanada de tomate y cada pedazo de nopal sobre un trozo de papel aluminio, sazone con popurrí de pimientas, sal de mar y aceite de maíz al gusto. Cierre y cubra completamente cada pieza con el aluminio y colóquelo sobre la parrilla de 20 a 25 minutos aproximadamente
5. Corte las papas en rebanadas de 1/2 cm de ancho, ponga cada pedazo de papa en un trozo de aluminio y vierta mantequilla, popurrí de pimientas y sal de mar al gusto. Cierre y cubra completamente cada pedazo con el aluminio y colóquelo sobre la parrilla por 25 min aproximadamente
6. Ponga el chile directo sobre la parrilla dando vueltas continuamente por 15 min aproximadamente hasta quedar asado.
7. Coloque sobre la parrilla la carne para hamburguesa y sazone con sal de mar al gusto, deje sobre la parrilla por 7 minutos, voltee la carne y coloque 10 g de queso aproximadamente sobre cada pieza de carne. Deje asando por 5 minutos más
8. Una vez que todos los ingredientes mencionados anteriormente estén listos, coloque las tapas del pan sobre la parrilla para calentar.
9. Sirva la hamburguesa sobre el plato: base del pan, carne con queso, tomate, 1/2 nopal y la tapa del pan para hamburguesa. Acompañe con la papa asada, el chile jalapeño y para decorar una ramita de perejil chino.

RINDE 6
PORCIONES

¡BUEN PROVECHO!

MÁS RECETAS:

La Tienduca
www.ganaderiarevuelta.com.mx

