Hamburguesas de Ternera Jack O´Lantern.

«Hamburguesas de Ternera Jack O´Lantern».
Ingredientes (para 4 Hamburguesas):
Para la Carne
– 400 gr.Ternera Picada.
– Media Cucharadita de Ras El Hanout.
– Media Cucharadita de Shichimi Tougarashi (7 especias).
– 1 Cucharada de Salsa de Soja.
– 1 Huevo.
– 3 Cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra.
– Un Aro para formar las Hamburguesas.

Ponemos la carne de ternera picada en un bol grande y le añadimos el huevo, las especias, la salsa de soja y el aceite (reservando una cucharada para asarlas después) y lo mezclamos todo, como si amasáramos, muy bien. Cuando esté bien mezclado todo, dividimos la carne en cuatro partes iguales y con el aro, sobre una superficie plana, le damos forma redonda formando 4 hamburguesas. Reservamos.

Para el emplatado

- 4 Panecillos finos de semillas (he usado los «Thins» de Silueta).
- 1 Cucharada de Mostaza en grano.
- 1 Cucharada de Salsa Barbacoa.
- 8 Cucharadas de Ketchup.
- 4 Lonchas de Queso Cremoso.

– 8 Hojas de Cogollos de Lechuga.
– 2 Tomates de Pera (no están en la foto, sorry).

Mezclamos la mostaza con el ketchup y la salsa barbacoa y reservamos. Lavamos y secamos la lechuga y lavamos y cortamos los tomates en rodajitas reservando también.

Con unas tijeras, cortamos el panecillo sin abrirlo con forma de calabaza, separamos el pan por la mitad y a la parte que cubrirá la hamburguesa le hacemos la boca y ojos perforando con ayuda de un chuchillito. Tostamos y reservamos.

Pasamos a cocinar las hamburguesas.

Les añadimos un poco de pimienta blanca molida (opcional) y en una sartén a fuego vivo, con la cucharada de aceite de oliva reservado, las asamos. Yo las he

hecho 3 minutos por cada lado pero dependerá de como os guste el punto de la carne. Antes de retirarlas del fuego cubrís con una loncha de queso, las apartáis del fuego pero las mantenéis en la sartén mientras comenzáis con el emplatado para que no se enfríen.

Y emplatamos!!!

Sobra la base del panecillo extendemos una cucharada de la salsa de ketchup reservada. Colocamos encima tres rodajitas de tomate y sobre éste un par de hojas de lechuga. Ponemos encima la hamburguesa con el queso fundido y añadimos una cucharada más de la salsa ketchup. Cubrimos con el pan perforado y servimos sobre un poco más de la salsa.

Terroríficamente buenas!!!!!!