

# Mini Burger Steak Tartar



[English](#)

# Mini Burger Steak Tartar

## Ingredientes Para 12 Mini Burger

- 400 gr de Ternera Picada
- 1 Cucharada de Salsa Perrins (Salsa Worcestershire)
- 1 Cucharada de Salsa de Soja
- ½ Cucharadita de Salsa de habanero (o Ají picante)
- 3 cucharadas de Aceite de Oliva Virgen Extra
- 3 pepinillos Picaditos
- 1 Champiñón picadito
- 20 gr de Cebolleta picadita
- 1 yema de huevo
- 200 gr de Ketchup
- 2 Cucharadas de Salsa Barbacoa
- 2 Cucharadas de Mostaza tipo Dijon a la antigua
- 12 Hojas de Lechuguita
- 30 gr de Cebolla frita Crujiente
- 12 panecillos de Mini Hamburguesa



## **Y También...**

Una Plancha o Asadora

Papel vegetal de horno

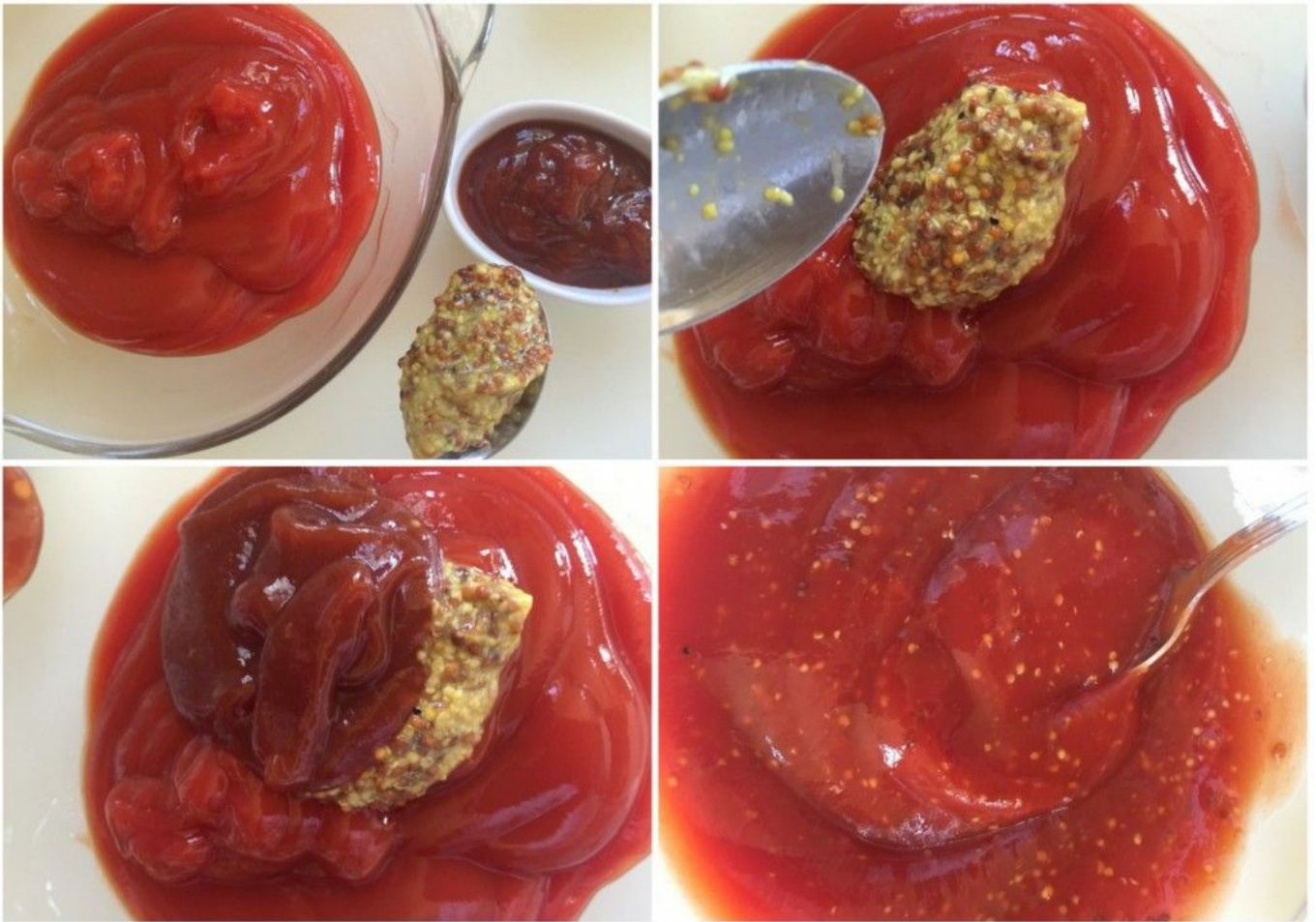
Cortador o molde redondo de 5 centímetros de diámetro



**Tiempo de preparación: 20 minutos**

## **Elaboración Paso a Paso**

- Comenzamos preparando nuestra salsa, mezclando muy bien el ketchup con la mitad de la mostaza y la salsa barbacoa. Reservamos.



□ Continuamos con el tartar y para ello le añadimos a la carne picada el resto de la mostaza, el champiñón picadito, la cebolleta, el peninillo, la salsa Perrins , la salsa de soja, la salsa de habanero ( o Ají), el aceite y la yema de huevo.

Amasamos hasta integrar todos los ingredientes y dividimos la mezcla en 12 partes iguales, a las que daremos forma de hamburguesa poniéndolas dentro del cortador o aro y presionaremos hasta tener un disco de carne compacto.



□ Ponemos a calentar la plancha y cuando esté bien caliente asamos nuestras hamburguesas medio minuto por cada lado y retiramos del fuego.



□ Cortamos los panecillos por la mitad y untamos la base con una cucharada

generosa de nuestra salsa reservada, la cubrimos con unas hojitas de lechuga y ponemos encima una hamburguesa. Añadimos una cucharada más de salsa, espolvoreamos con un poco de cebolla frita crujiente y tapamos con la otra mitad del panecillo y servimos.



### Recomendación

Es conveniente servir las ensartadas con un palillo o brochetita para que no se desmonten.

