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 kétchup 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 servirlas ensartadas con un palillo o brochetita para que no se desmonten.

Tartar
Burger