

HAMBURGUESAS DE SECRETO IBERICO, CON CHIPS DE POLENTA Y SALSA SHAKE SHAK



INGREDIENTES

400 g carne secreto ibérico picada
400 g carne ternera picada
Sal, pimienta

REBOZADO

50 g panko
100 g fécula de maíz
175 g semolina
Aceite girasol
6 panecillos de hamburguesas
12 rodajas de tomate
6 hojas de Lechuga trocadero
6 lonchas de queso cheddar

SALSA SHAKE SHAK

½ taza mayonesa
1 cucharada ketchup
1 cucharada mostaza Dijon
¼ cucharada ajo en polvo
¼ cucharada de pimentón
4 pepinillo picados
Cayena

CHIPS DE POLENTA

1 litro agua
220 g polenta
2 cucharaditas levadura química
1 cucharada aceite oliva
Sal y Mezcla de hierbas frescas

MODO DE HACERLO

Mezclar la carne de secreto ibérico y la de ternera. Salpimentar y formar las hamburguesas.

REBOZADO

Mezclar los ingredientes y rebozar las hamburguesas en la mezcla. Reposar unos minutos. Freír las hamburguesas en aceite de girasol.

SALSA SHAKE SHAK

Mezclar los ingredientes y al final añadir los pepinillos picados. Rectificar de sal y reposar en nevera.

CHIPS DE POLENTA

Poner en un cazo el agua a hervir. Bajar el fuego y añadir la polenta. Sin dejar de mover cocer durante 2-3 minutos. Añadir la sal, la levadura, las hierbas frescas picadas y terminar de mezclar todo bien, reservando una parte para el rebozado.

Colocar la mezcla en un molde engrasado con aceite de oliva y dejar enfriar durante 1 hora. Desmoldar y cortar en bastones.

Rebozar los bastones en la mezcla reservada, poner sobre una bandeja de horno con papel antiadherente y hornear a 180° unos 15-20 minutos, dependiendo del tamaño, hasta que queden dorados.

MONTAJE

Abrir los panecillos y marcar en una sartén con un poco de aceite o mantequilla. Poner una hamburguesa, y encima colocar el queso, la lechuga y las rodajas de tomate. Salsear con la shak shake y cubrir con la tapa del panecillo.

Servir acompañada de los chips de polenta.

VARIANTES

Las hamburguesas se pueden hacer con otras carnes como pollo, cordero, magret o confit de pato. Hacer a la plancha o utilizar otros rebozados como pan rallado con hierbas, con queso rallado, con kikos. Acompañar con salsas mayonesa, salsa brava o barbacoa.

CONSERVACIÓN

Una vez hecha, se recomienda tomar en el momento, pero se puede conservar durante 2-3 días. La salsa se conserva 4 días en la nevera y la polenta es de consumo inmediato.