

BURGUER DE BUTIFARRA CON BOLETUS

INGREDIENTES

1 butifarra fresca con boletus
4 panes de brioche
2 cebollas tiernas
1 cogollo de lechuga
Queso curado de oveja

• ADEMÁS •
Un chorrito de nata
Otro de vino rancio
1 cuch. de mostaza en crema
Sal
Pimienta negra
Aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN

Saca la carne de las butifarras, forma bolas y dóralas en la plancha, aplastándolas como si fueran una smash burger. Al darles la vuelta, cubre con queso rallado y deja que se funda. Dora también unas rodajas de cebolla tierna y colócalas sobre el pan brioche junto con la lechuga.

Desglasa la plancha de las hamburguesas con vino rancio, añade la nata y la mostaza y deja reducir hasta que la salsa espese. Coloca las hamburguesas sobre la cebolla, salsea y cierra con la tapa del brioche. Planchea por ambas caras, cubriendo una de ellas con más queso rallado para que se funda y quede tostado junto al pan.

bonÁrea

LA PERA LIMONERA
Síguenos en
@PeraLimoneraTV

De lunes
a viernes en
ARAGÓN TV