



**I CAMPEONATO
DE ESPAÑA DE
HAMBURGUESAS**
para foodies



Pan brioche, miel de caña y plátano, los ingredientes de la Mejor Hamburguesa Foodie de España. Aquí tenéis la receta.

Gijón, 27 de octubre de 2020. La final del Campeonato de España de Hamburguesas para 'Foodies', encumbró un plato con pan brioche, panceta, banana y miel de caña, entre otros ingredientes. Esta es **la receta** firmada por Burger Lover Bbq, un «amante y soñador de las hamburguesas» confeso:

Burger Banana

Ingredientes: pan brioche, rúcula, salsa barbacoa picante, carne picada de ternera, quesos cheddar y edam, panceta, banana, miel de caña, sal, pimienta y perejil.

Elaboración:

- Primero, salpimentamos la carne al gusto y le añadimos el perejil.
- Doramos el pan en la plancha con mantequilla. Cocinamos la carne y cuando le demos la vuelta le ponemos el queso y la cubrimos con una tapa (hasta que el queso se funda y la carne haya terminado de cocinarse).
- Doramos la panceta bien crujiente y caramelizamos la banana. Cuando lo montamos todo solo faltará bañarla con miel de caña al gusto del goloso.

La búsqueda de **la Mejor Hamburguesa Casera de España**, certamen con el patrocinio de la IGP Ternera Asturiana, contó con un jurado de lujo presidido por el premio a la Mejor Cheeseburger de España, Dado Lima, de Toro Burger Loung; así como por la cocinera de la Selección de España de

Cocina Daniela Bovedin, del restaurante De Labra y el chef con estrella Michelin, Gonzalo Pañeda, de Auga. Los finalistas que se quedaron a un paso del título, disputado el viernes en la Universidad Laboral de Gijón, fueron **La + casera**, de Valentina Ronga, y **La Quarentina**, de Lorea Tasty Lula Tester.

La + Casera

Ingredientes: 300 gr. de carne de ternera a tacos, una yema de huevo, una rebanada de pan de molde, un puñado de queso mozzarella, 50 gr. de queso de cabra, dos lonchas de queso gouda, 35 gr. de queso curado, cebolla caramelizada, patatas, cebolla crujiente, aceite, especias, media cucharadita de sazónador de barbacoa y sal, una pizca de pimienta, otra de sal de ajo y otra de albahaca seca.

Elaboración:

- Cortamos los tacos de carne a cuchillo hasta que los trozos tengan el tamaño mínimo posible.
- Humedecemos el pan con agua, lo escurrimos para quitar el sobrante (sin llegar a prensarlo) y lo desmigamos.
- Lo incorporamos a la carne y el resto de ingredientes, a excepción del queso de cabra y el gouda, y removemos muy bien durante un par de minutos para que se integren los sabores.
- En una superficie lisa, expandimos la mitad de la masa, debe quedar una capa de un cm. de hamburguesa, sobre cuyo centro ponemos el queso de cabra cortado en cubos. Por encima, extendemos la otra mitad de masa y sellamos bien los laterales.

- La pasamos a la plancha engrasada, a fuego medio-alto, durante cinco minutos cada lado. Al darle la vuelta, añadimos el queso gouda por encima y tapamos hasta que esté lista.

La Quarentina

Ingredientes: pan casero de masa madre, ternera picada, plátano, ron, bacon, crema casera de cacahuete y queso cheddar madurado.

Elaboración:

- Horneamos nuestro pan casero y freímos las patatas en dos tiempos y las sazonamos.
- Damos forma a nuestras hamburguesas y las sazonamos antes de cocinarlas al punto en la misma sartén en la que previamente hemos dorado el bacon.
- Doramos el plátano con una pizca de mantequilla y, antes de sacar, rociamos un poco de ron hasta que emulsione.
- Para montar la hamburguesa, doramos el pan, ponemos mantequilla casera de cacahuete en la tapa de arriba y colocamos nuestra ternera con el cheddar fundido abajo. Encima, colocamos el bacon crujiente y coronamos con el plátano dorado y su emulsión de ron.

La Mejor Hamburguesa y la IGP Ternera Asturiana donaron 10 euros por cada uno de los 90 participantes a la lucha contra la COVID-19, consiguiendo así 900 euros para la compra de material sanitario y contribuyendo de una forma solidaria a la lucha contra la pandemia. En total, **Ternera Asturiana** lleva recaudado cerca de 30.000 euros.

Adjuntamos fotografías de Burger y cocineros foodie.