



HAMBURGUESA DE LOMO

COMPONENTES:

Congelar a -18°C

- 180gr. Hamburguesa de carne.
- 1 Pan de Hamburguesa
- Guarnición de Papas Huamantanga (Verificar preparación en cartilla de papas huamantanga)
- 50 gr de Salsa de Manzana

UTENSILIOS NECESARIOS EN CASA:

- Horno convencional.
- Placas para hornear
- Sartén para sellar la carne
- Tijeras para cortar las bolsas al vacío

RECOMENDACIONES IMPORTANTES:

1. Los productos ABATIDOS deben mantenerse en su empaque original y en la congeladora aprox a -18°C. La duración de este producto es de hasta 3 meses en su empaque original en congelación.
2. Para preservar la calidad de los insumos ABATIDOS se recomienda desongelarlos en sus empaques originales dentro de la refrigeradora.
3. Los productos refrigerados deben mantenerse en su empaque original y en refrigeración a 4°C hasta el momento de su uso como se indica en la receta. La duración de este producto es de hasta 6 días en su empaque original y en refrigeración.
4. Después de abierto el producto conservar en refrigeración y consumir máximo en 3 días.

PREPARACIÓN:

- 01 Descongele la hamburguesa en su empaque original (por lo menos con 12 horas de anticipación dentro de la refrigeradora). Verifique que esté completamente descongelada y mantenga en su empaque hasta el momento de su uso.
- 02 Pre caliente el horno a 180°C durante 20 minutos.
- 03 Corte la bolsa al vacío con ayuda de unas tijeras y coloque el pan de hamburguesa congelado dentro del horno en una placa delgada de metal por 10 minutos o hasta notar que esta caliente, corte por la mitad y reserve caliente hasta el momento de su uso.
- 04 Corte la bolsa al vacío con ayuda de unas tijeras y coloque la hamburguesa sobre un plato para poder sazonarla con sal, pimienta negra y aceite de oliva, debe ser generoso en la sazon pues la hamburguesa esta compuesta unicamente de carnes.
- 05 Caliente una sartén a fuego medio con un chorro de aceite y dore la hamburguesa durante 4 minutos por cada lado sin moverla; con ayuda de una espátula volteé la carne y siga dorandola por 4 minutos mas para obtener un termino medio. repose la carne por 4 minutos y sirvala inmediatamente sobre el pan recién tostado.

EMPLATADO:

Puede colocar crema de queso de cabra sobre el pan recién tostado para evitar que la preparacion se separe, recomendamos acompañarla con zucchini sellados.

¿QUE ES ABATIMIENTO?

Es un proceso al que se someten ciertos alimentos recién cocinados o frescos, en un equipo de alta tecnología, en la que su función principal es bajar la temperatura rápidamente y así mantener las propiedades en cuanto a frescor, sabor, textura y olor. Así mismo, evita la proliferación de bacterias y tiene un mayor tiempo de conservación.