



HAMBURGUESA DE LOMO

COMPONENTES:

Congelar a -18°C

- 2 Hamburguesas de Lomo
- 2 Panes Artesanal de Hamburguesa
- 50 gr de Salsa de Manzana Nanka

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 descongelarlos 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 Sazone la hamburguesa descongelada con sal, pimienta negra y aceite de oliva, debe ser generoso en la sazón.
- 03 Pre caliente el horno a 180°C durante 20 minutos.
- 04 Coloque el pan de hamburguesa aún congelado dentro del horno por 10 minutos. Reserve caliente hasta el momento de su uso.
- 05 Caliente una sartén a fuego medio con un chorro de aceite y dore la hamburguesa durante 4 minutos sin moverla, con ayuda de una espátula voltee la carne y siga dorándola por 4 minutos y sirvala inmediatamente sobre el pan recién tostado.

EMPLATADO:

Recomendamos colocar crema de queso de cabra en cada tapa de pan tostado y acompañarla con zuchinis y pimientos 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. Asimismo, evita la proliferación de bacterias y da una mayor vida útil al producto.