





# HAMBURGUESA DE VITEL TONÉ

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Ternera (aprox. 125g)
- Rúcula
- Endivia
- Piñones
- Anchoas

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Alcaparras
- Atún (enlatado)
- Anchoas
- Zumo y ralladura de limón
- Perejil
- Pimienta negra molida

## PREPARACIÓN

### SALSA

Picar las alcaparras, el atún, las anchoas, el perejil y mezclar con mayonesa Hellmann's. Rubricar la salsa con un poco de ralladura y zumo de limón y una pizca de pimienta negra molida.

### HAMBURGUESA

Cortar la ternera en tiras finas a cuchillo o con la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne con firmeza dando forma a la hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta, cocinarla por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la ensalada de endivias, la mayonesa Hellmann's y la hamburguesa de ternera en conjunto. Por último, adornar con mayonesa de atún, piñones tostados, anchoas y rúcula.





Las  
gourmet



9





# HAMBURGUESA DE OSSOBUCO

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Paleta o jarrete de ternera (aprox. 125 g)
- Tomate Roma
- Tomate gigante
- Chalota
- Aceitunas negras
- Vinagre de vino tinto
- Albahaca
- Lechuga romana

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Zumo y ralladura de limón
- Ajo
- Perejil de hoja plana
- Pimienta negra molida

## PREPARACIÓN

### SALSA

Picar el perejil de hoja plana y el ajo, y mezclar con la mayonesa. Añada la ralladura y zumo de limón y la pimienta negra al gusto.

### HAMBURGUESA

Cortar por la mitad el tomate Roma, rociar con aceite de oliva y salpimentar. Secar en el horno a baja temperatura. Cocinar la carne de paleta y presionar sobre ella en forma circular, mientras esté caliente, posteriormente dejar enfriar. Sazonar la hamburguesa con sal y pimienta y cocinarla por ambos lados a fuego fuerte hasta que esté tostada. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Colocar la hamburguesa de paleta de ternera en el pan con la lechuga romana encima. Por último, decorar con salsa de tomate (a base de tomate gigante, aceitunas negras, vinagre de vino tinto, aceite, sal y pimienta), tomate seco, albahaca y mayonesa gremolata.





Las  
gourmet



11



# HAMBURGUESA DE HAMACHI (PEZ LIMÓN)

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Filete de hamachi (de aprox. 125 g)
- Pepino
- Lima
- Wasabi
- Vinagre de arroz
- Algas secas nori
- Ensaladas de algas wakame
- Hojas de Sangre de Toro

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's

### HAMBURGUESA

Cortar el pepino en finas láminas y marinar en vinagreta de vinagre de arroz, wasabi, lima y aceite. Rebanar el filete de hamachi de forma uniforme y situarlo en un molde redondo. Marcar la hamburguesa de pescado en la plancha por ambos lados, sin que llegue a cocinarse por dentro. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén. Servir la hamburguesa hamachi con las algas nori y el pepino marinado. Por último, decorar con mayonesa Hellmann's, ensalada de wakame y Sangre de Toro.





Las  
gourmet



13





# HAMBURGUESA DE TERNERA CON AGUACATE

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Ternera (aprox. 125g)
- Aguacate
- Lima
- Beicon
- Queso de cabra
- Cebolla roja
- Vinagre de arroz
- Rúcula
- Estragón
- Perifollo
- Cebollino

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's y pimiento rojo.

### HAMBURGUESA

Cortar la carne en tiras finas a cuchillo o con la picadora ajustada al grosor correcto. Compactar los trozos hasta alcanzar la forma de la hamburguesa. Sazonar con sal y pimienta, cocinarla por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Presentar la hamburguesa de ternera con el puré de aguacate y lima y el beicon frito. Para finalizar, adornar con queso de cabra, Mayonesa Hellmann's y pimiento rojo, vinagre de arroz, cebolla roja marinada y ensalada de hierbas con rúcula, estragón, perifollo y cebollino.

### SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Pimiento rojo





Las  
gourmet



15





# HAMBURGUESA DE BERENJENA

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Berenjenas
- Hongos silvestres
- Chalota
- Ajo
- Crema fresca
- Queso Muenster
- Lechuga
- Escarola
- Remolacha
- Lechuga mizuna
- Menta
- Quinoa

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Aceite de oliva
- Mezcla de especias Ras el Hanut
- Zumo de limón

## PREPARACIÓN

### SALSA

Calentar levemente la mezcla Ras el Hanut en el aceite y dejarlo enfriar. Mezclar el aceite picante con la mayonesa Hellmann's y añadir zumo de limón al gusto.

### HAMBURGUESA

Marcar en la parrilla unas cuantas láminas de berenjena y posteriormente darles un toque de horno. Rehogar la chalota, el ajo y los hongos. Añadir una cucharada de crema fresca y salpimentar al gusto. Una vez frío, colocar las rodajas de berenjena en un molde redondo; de forma que queden superpuestas. Completar el molde con la mezcla de berenjena y champiñón esparciéndola hasta completarlo. Cortar el pan por la mitad y poner boca abajo sobre la sartén para que se tueste ligeramente. Arme el plato situando la hamburguesa de berenjena tibia junto a la lechuga. Para terminar, adorne con una rodaja de queso Muenster, mayonesa al Ras el Hanut, quinoa tostada y mezcla de ensalada con remolacha roja, menta, endivias y mizuna.





Las  
gourmet



17



# HAMBURGUESA DE CORDERO

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Cordero (aprox. 125 g)
- Espárragos verdes
- Judías verdes
- Queso brie de Meaux
- Verdolaga de invierno

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's

### HAMBURGUESA

Cortar el cordero en finas láminas con cuchillo o utilizar la picadora ajustada al grosor correcto. Compactar la carne picada firmemente para que quede bien unida y colocar en un molde de hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta y freír o asar por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Colocar la hamburguesa sobre el pan untado con mayonesa Hellmann's y una ensalada de vegetales verdes escaldados (guisantes, espárragos y judías verdes). Finalmente, servir la hamburguesa de cordero sobre la cama de vegetales verdes y adornar con queso brie de Meaux y verdolaga de invierno.





Las  
gourmet



19



# HAMBURGUESA DE GAMBA

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Gambas (aprox. 125 g)
- Jengibre
- Ajo
- Ralladura de limón
- Hinojo
- Naranja
- Pimiento morrón
- Rábano
- Eneldo
- Cilantro

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mezclar mayonesa Hellmann's con pasta de curry verde al gusto.

### HAMBURGUESA

Trocear las gambas y mezclar con un poco de jengibre rallado, ajo y ralladura de limón. Presionar en círculo para dar una forma redonda. Preparar una ensalada de hinojo en rodajas finas, gajos de naranja, pimiento morrón, rábano, eneldo y cilantro. Sazonar la hamburguesa de gambas con sal y pimienta y cocinar por ambos lados en una sartén con una pizca de aceite caliente. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Untar el pan con mayonesa de curry verde y colocar la hamburguesa de gambas. Por último, adornar con la ensalada de hinojo.

### SALSA

- Mayonesa Hellmann's a la pasta de curry verde





Las  
gourmet



21





# HAMBURGUESA DE CERDO EN TIRAS

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Lomo de cerdo (cocinado, aprox. 125 g)
- Cebolla
- Pasas blancas
- Manzana verde
- Perejil de hoja plana

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's

### HAMBURGUESA

Preparar una ensalada de col cortada en pequeños trozos de col roja y blanca, zanahoria, manzana y pasas de uva blanca. Mezclar los ingredientes con mayonesa Hellmann's al gusto. Freír el lomo de cerdo precocinado con un poco de cebolla en la misma sartén. Utilizar un molde redondo para dar forma de hamburguesa una vez cocinada. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Poner la hamburguesa de cerdo sobre el pan y la ensalada de col encima. Para terminar, adornar con perejil de hoja plana.





Las  
gourmet



23





# HAMBURGUESA DE POLLO CON SALSA DE LIMA

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Muslo de pollo (aprox. 125 g)
- Lechuga
- Pimiento rojo grande
- Piel de pollo

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's
- Lima

## PREPARACIÓN

### SALSA

Combinar ralladura de lima con mayonesa Hellmann's al gusto.

### BURGER

Picar los muslos de pollo en tiras finas con un cuchillo o utilizar la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne con firmeza dentro de un molde de hamburguesa. Sazonar la misma con sal y pimienta y cocinar por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Poner la hamburguesa de pollo junto con la lechuga iceberg, crujientes trozos de piel de pollo y tiras de pimiento rojo asado. Finalmente, adornar con la mayonesa de lima.





Las  
gourmet



25



# HAMBURGUESA DE LENTEJAS

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Alubias blancas
- Lentejas
- Cebolla
- Ajo
- Tomillo
- Huevo
- Calabaza
- Rúcula
- Mizuna de hoja roja
- Remolacha
- Queso azul
- Pipas de calabaza

## PREPARACIÓN

### SALSA

Combine el aceite de nuez con mayonesa Hellmann's al gusto.

### BURGER

Poner en remojo las alubias blancas un día antes de la preparación. Cocer conjuntamente con las lentejas y añadirlas a un sofrito de cebolla y ajo. Salpimentar y añadir tomillo al gusto. Dejar enfriar la mezcla y añadir huevo hasta conseguir una textura suave que permita componer la hamburguesa. Cocinar ésta en el horno a alta temperatura por ambos lados. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la sartén grill. Colocar la hamburguesa horneada sobre el pan impregnado de chutney de calabaza. Por último, adornar con queso azul, mayonesa al aceite de nuez, pipas de calabaza, ensalada mixta de rúcula, mizuna de hojas rojas y remolacha.

### SALSA

- Mayonesa Hellmann's al aceite de nuez





Las  
gourmet



27



# HAMBURGUESA DE TERNERA AL PESTO

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Carne de ternera (aprox. 125 g)
- Albahaca
- Piñones
- Queso parmesano
- Tomates
- Ajo
- Aceite de olive
- Cereza
- Panceta
- Escarola
- Mozzarella

## PREPARACIÓN

### SALSA

Reducir el vinagre balsámico hasta obtener una consistencia de jarabe y dejar enfriar. Combinar con mayonesa Hellmann's al gusto.

### HAMBURGUESA

Picar la carne muy fina a cuchillo o con la picadora ajustada a un grosor correcto. Presionar la carne para unirla firmemente y darle forma de hamburguesa. Sazonarla con sal y pimienta y cocinarla por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la hamburguesa de ternera sobre el pan untado con el pesto (albahaca, piñones, queso parmesano, ajo y aceite de oliva). Para finalizar, adorne con queso mozzarella, panceta crujiente, mayonesa de vinagre balsámico, tomates cherry asados y escarola.

### SALSA

- Mayonesa Hellmann's al vinagre balsámico





Las  
gourmet



29





# HAMBURGUESA DE PATO

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa
- Filete de pechuga de pato (aprox. 125 g)
- Cebolla roja
- Oporto y vino para cocinar tintos
- Lechuga de hoja de roble
- Pistachos

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's.

### HAMBURGUESA

Cortar en finas láminas el filete de pechuga de pato a cuchillo o en la picadora ajustada correctamente. Presionar la carne de manera firme dentro del molde de hamburguesa. Sazonar con sal y pimienta, cocinar la misma por ambos lados a fuego fuerte. Cortar el pan por el lado abierto y poner ambas mitades a tostar en la plancha. Colocar la lechuga de hoja de roble sobre la hamburguesa de pechuga de pato y finalmente, decorar con mayonesa Hellmann's, confitura de cebolla roja (a base de vino tinto y Oporto) y pistachos picados.





Las  
gourmet



31





# HAMBURGUESA NEW YORK CLASSIC

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa con sésamo de 3 piezas
- Hamburguesa de ternera (2 piezas, 200 g)
- Queso cheddar inglés en lonchas
- Lechuga romana
- Tomate
- Bacon frito
- Cebolla frita
- Pepinillos agridulces en láminas

## PREPARACIÓN

### SALSA

- Salsa Burguer Hellmann's
- Salsa Mostaza Hellmann's

### HAMBURGUESA

Tostar el pan de hamburguesa de 3 piezas y disponer los ingredientes sobre la base plana. Colocar primero la salsa Burguer Hellmann's, las rodajas de tomate, la primera pieza de carne de ternera, una loncha de queso cheddar y la mitad del bacon frito. A continuación, colocar la parte intermedia de pan de molde y, sobre ésta, la salsa de Mostaza Hellmann's, las hojas de lechuga y la segunda pieza de carne. Sobre la carne, poner otra loncha de queso cheddar, los pepinillos en rodajas, el resto del bacon frito y la cebolla frita.





Las  
clásicas



33



# HAMBURGUESA ANGUS BARBACOA

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa con sésamo clásico
- Hamburguesa 100% angus (aprox. 180 g)
- Cebolla caramelizada
- Tomates verdes rebozados fritos
- Queso cheddar rallado
- Patatas fritas finas
- Bacon frito
- Crujiente de queso parmesano

## PREPARACIÓN

### SALSA

- Ketchup Hellmann's
- Salsa Barbacoa Hellmann's

### HAMBURGUESA

Tostar el pan de hamburguesa y disponer los ingredientes sobre la base plana. Poner una base de Ketchup Hellmann's. A continuación añadir una rodaja de tomate verde frita en tempura y, sobre ésta, poner las patatas fritas, las lonchas de bacon y la salsa Barbacoa Hellmann's. A continuación, colocar la carne de hamburguesa con el queso cheddar rallado cubriendola. Seguidamente, añadir la cebolla caramelizada y el crujiente de queso parmesano.

### SALSA

- Ketchup Hellmann's
- Salsa Barbacoa Hellmann's





## Las clásicas



35



# HAMBURGUESA DE POLLO

## INGREDIENTES

- 1 Pan de hamburguesa con sésamo
- Hamburguesa de pollo 100% (180 g)
- Cebolla frita en tempura
- Hojas de achicoria
- Hoja de col verde
- 1 huevo frito (tamaño XS)
- Tomate a rodajas
- Queso cheddar lonchas

## SALSA

- Mayonesa Hellmann's

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's.

### HAMBURGUESA

Tostar el pan de hamburguesa y disponer los ingredientes sobre la base plana. Colocar primero la mayonesa Hellmann's, después las hojas de achicoria, la col verde y después las rodajas de tomate y la tempura de cebolla. A continuación, colocar la carne de hamburguesa de pollo planchada y, sobre ella, la loncha de queso cheddar y el huevo frito.





Las  
clásicas



HELLMANN'S

37



# HAMBURGUESA IBÉRICA

## INGREDIENTES

- 1 Pan de chapata
- Hamburguesa 100% cerdo ibérico (150 g)
- Queso rulo de cabra rodaja
- Morcilla de Burgos frita rodaja
- Tomate en rodajas
- Lechuga rizada en hojas
- Pimientos verdes y rojos asados

## PREPARACIÓN

### SALSA

Mayonesa Hellmann's.

### HAMBURGUESA

Tostar el pan de chapata y disponer los ingredientes sobre la base plana. Colocar primero la mayonesa Hellmann's, después las hojas de lechuga rizada y las rodajas de tomate. A continuación, colocar la carne de hamburguesa de cerdo ibérico y, sobre ella, los pimientos asados, el queso rulo de cabra gratinado y la rodaja de morcilla de Burgos frita.

### SALSA

- Mayonesa Hellmann's





Las  
clásicas



39