



HAMBURGUESA CON CEBOLLA CARMELIZADA, QUESO DE CABRA Y SALSA MIEL-MOSTAZA

(Tiempo de elaboración: 35 min.)

Ingredientes

- 1 hamburguesa
- Pan de hamburguesa
- 3 o 4 rodajas de queso rulo de cabra
- Cebolla (con una cebolla te da para 3 personas)
- Azúcar moreno

Salsa de Miel Mostaza

- Mostaza Dijon
- Miel

Elaboración

Esta es una hamburguesa que no vas a encontrar en las cadenas de comida rápida y que estoy seguro de que os va a encantar.

No es necesario añadirle ketchup u otra salsa



- 1 Lo primero es la elaboración de la **salsa de miel y mostaza**. Simplemente tienes que mezclar en un pequeño recipiente:

- 2 cucharadas de **mostaza**.
- 2 cucharadas de **miel**.
- Puedes añadir un poco de sal (muy poquito).

Así tendrás salsa para 4 personas.

En caso de querer hacer la receta con **salsa romesco** aquí tienes el enlace (lleva bastante más tiempo que la salsa de miel y mostaza):



Receta Salsa Romesco

- 2 Para elaborar la cebolla caramelizada debemos seguir los siguientes pasos:

- Cortar la **cebolla** en juliana.
- Freír en la sartén y cuando esté dorada la cebolla echar una cucharada sopera y media de **azúcar moreno**.
- Bajar el fuego hasta que quede como en la foto.



- 3 Tostamos el **pan de hamburguesa** en la sartén.

- 4 Freímos la **carne de hamburguesa** en la sartén y cuando ya esté prácticamente hecha colocamos el **queso rulo de cabra** por encima de la carne para que se funda.

- 5 Por último, colocamos todos los ingredientes de forma ordenada y a **¡disfrutarla!**