

HAMBURGUESA CON CEBOLLA CARAMELIZADA, 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

- Miel

- Mostaza Dijon

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 kétchup u otra salsa





- 2 cucharadas de mostaza. - 2 cucharadas de **miel**.

En caso de querer hacer la receta con salsa romesco aquí

1) Lo primero es la elaboración de la salsa de miel y mostaza.

Simplemente tienes que mezclar en un pequeño recipiente:

- Puedes añadir un poco de sal (muy poquito).
- Así tendrás salsa para 4 personas.

tienes el enlace (lleva bastante más tiempo que la salsa de miel y mostaza):

Receta Salsa Romesco

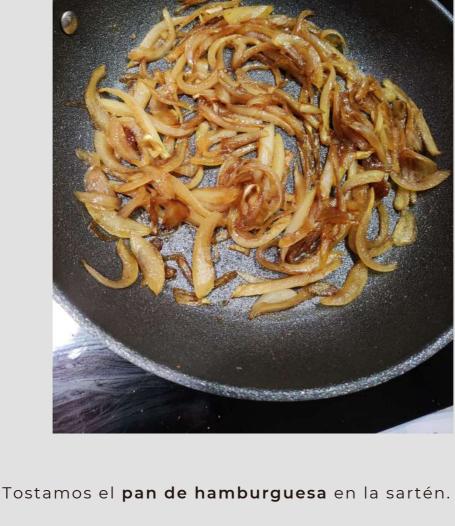


- Bajar el fuego hasta que quede como en la foto.

- Cortar la cebolla en juliana.

- Freír en la sartén y cuando esté dorada la cebolla echar

una cucharada sopera y media de azúcar moreno.



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

danieledufis.github.io