



DESTINO LATITUD 33° GOURMET

HAMBURGUESAS DE CORDERO, CEBOLLA COLORADA, PORTOBELLOS & QUESO MORBIER



Latitud 33° te invita a disfrutar de un vino en forma cotidiana, por su estilo fresco, vivo, redondo e intensidad de fruta acompañado elegantemente con sutiles notas a vainilla producto de su contacto con madera.

Maridaje:

Latitud 33° Malbec.

Aromas y sabores intensos a fruta fresca perfectamente acompañado con sutiles fragancias de notas a vainilla.

INGREDIENTES

350 grs. de Carne de Cordero Picada	Jengibre	Sal y Pimienta	Portobellos
100 grs. de Panceta	Chile	2 Cebollas Coloradas	Aceite de Oliva
Diente de Ajo	Cilantro	Aceite de Maíz	Aceto Balsámico
	Café de Comino	Manteca	Queso Morbier

PREPARACIÓN (para 4 personas)

- 1 Poner 350 grs de carne de cordero picada en un bowl y mezclar con 100 grs de panceta picada, diente de ajo picado, 1 cucharada de jengibre rallado, medio chile bien picado, 1 cucharada de cilantro picado y 1 cucharada de café de comino.
- 2 Condimentá con sal y pimienta.
- 3 Mezclar con la mano hasta que se mezcle todo pero sin amasar demasiado.
- 4 Dividí y forma unas 8 hamburguesas.
- 5 Cortá en pluma bien finita 2 cebollas coloradas y cocinarlas a fuego bajo en una sartén con aceite de maíz y una cucharada de manteca hasta que estén bien cocidas sin que tomen demasiado color.
- 6 Condimentarlas con sal y pimienta.
- 7 Cortar los portobellos en láminas y saltearlas por un minuto en aceite de oliva. Desglasar con unas gotas de aceto balsámico y sacar del fuego.
- 8 Cociná las hamburguesas a la parrilla. Servirlas con las cebollas, los portobellos y encima una lamina de queso morbier.
- 9 Esperá a que se funda el queso y servilas al plato o con un rico pan acompañadas de unas batatas fritas.