

RECETAS DE INTERPORC

COOKPEDIA



KISCO GARCÍA, HAMBURGUESA DE CARRILLADA BLANCA

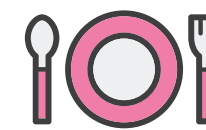
Ingredientes

- 250 g de carne de cabezal picado
- 100 g de lomo de cerdo picado
- 150 g carrillada guisada
- 60 g shitake deshidratado
- 90 g de cebolla caramelizada
- Hinojo fresco
- 4 lonchas de queso havarti
- 5 g de mahonesa neutra

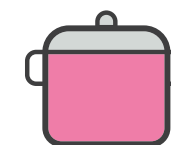
Para el guiso de carrillada

- 1 kg de carrillada
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajos
- 1 puerro
- 2 zanahorias
- 20 cl vino blanco
- 50 g concentrado de tomate

- Laurel
- Tomillo
- Romero
- Pimienta
- Pimentón



4 raciones



5 horas

Preparación

1. Carrillada Guisada: rehogamos las verduras (cebolla, ajos, puerro y zanahoria), añadimos las especias (laurel, tomillo, romero, pimienta y pimentón), y el vino blanco y dejamos reducir. Añadimos la carrillada, el concentrado de tomate y cubrimos con agua, cocemos hasta que este tierna (4 h aprox.), colamos el caldo y lo reducimos.
2. Mayonesa: mezclamos la mayonesa neutra con el caldo de carrillada y ponemos a punto de sal.
3. Hamburguesa: mezclamos las carnes crudas, con la carrillada guisada, bien picada, añadimos la cebolla pochada, los shitakes cortados en brunoise y salteados, salpimentados y hacemos hamburguesas con el grosor deseado.



**INTER
PORC
SPAIN**



www.interporc.com | www.nuestracarneblanca.com