



Hamburguesas agridulces

Ingredientes - Para 2 persona(s)

- 600 g de *Ternera picada*
- 1 Ud. de *Morcilla*
- 80 g de *Queso manchego seco*
- *Carne de membrillo casero*
- *Canónigos*
- *Pimienta negra*
- *Aceite oliva virgen*
- *Sal*

Preparación

Paso 1 - Preparación carne picada de ternera

Sazonaremos la carne picada con sal y pimienta al gusto y daremos forma redonda a seis mini hamburguesas de unos 90 o 100 gramos. Las cocinaremos a la plancha, sin aceite.

Paso 2 - Preparación de la morcilla

Para esta ocasión utilizamos una morcilla de arroz de *Briviesca*, o de Burgos.

Cortaremos seis trozos de casi un centímetro de grosor y la pondremos en la plancha para tostar por ambos lados, y las reservaremos.

Hemos de tener especial cuidado de que no se nos rompa la piel y se desparrame.

Tendremos preparado el queso manchego curado, cortado en forma de escamas y la carne de membrillo que podemos hacer nosotros mismos, o bien adquirir en el mercado las que se nos ofrecen de tipo totalmente artesanal.

Paso 3 - Emplatado

Una vez las hamburguesas llevadas al punto deseado, según el gusto de los comensales, procederemos a montar las hamburguesas poniendo, en cada una de ellas, uno de los trozos de morcilla que habíamos reservado.

Seguidamente, pondremos encima de la morcilla unas escamas de queso manchego curado y dos tiras de carne de membrillo.

Añadiremos un puñadito de canónigos y los aderezaremos con aceite y sal, para dar color al plato.