

## RECETA HAMBURGUESA DE CORDERO EL PAQUITO

- PAN DE BRIOCHE
- 180GR DE CARNE DE CORDERO PICADA
- SAL
- PIMIENTA
- AJO Y CEBOLLA EN POLVO
- PEREJIL
- QUESO BRIE
- PATATAS FRITAS
- CEBOLLA POCHADA
- ESPUMA DE ALL I OLI ASADO

### ELABORACIÓN:

- Sal pimentar la carne y añadir el ajo y la cebolla en polvo, amasar ligeramente y formar bolas de 180gr.
- Marcar en la plancha 3 min por lado, para tostar ambos lados, colocar la cebolla pochada y el queso encima.
- Freír las patatas en bastones finos en aceite de oliva con ajos, colocar un puñado sobre la hamburguesa y rociar con la espuma de all i oli.