



HAMBURGUESA RATTLE ON

CHEF EJECUTIVO STEVE TILDER

SIRVE DE CUATRO A SEIS PERSONAS

LISTA DE INGREDIENTES

Visita Fry's Food Stores

Hamburguesa

- 1 Libra de Carne Molida 80/20
- ¼ Libra de Chorizo de Puerco Jimmy Dean
- ½ Taza de Queso Fresco
- ¼ Taza de Cilantro Fresco Picado
- 1 Cucharada de Chipotles en Salsa de Adobo, estilo Puré
- 1 Cucharadita de Ajo Granulado
- 1 Huevo por cada Hamburguesa
- Sal y Pimienta

Guacamole

- 2 Aguacates Medianos
- ¼ Taza de Tomate Fresco en Cubitos
- 2 Cucharadas de Cebolla Roja en Cubitos
- 1 Cucharada de Jalapeños Frescos Con Semilla Picados
- 1.5 Cucharada de Lima Fresco
- 1 Cucharada de Aceite de Oliva
- 1 Pizca de Sal y de Pimienta

Para los Frijoles Negros y Coctel de Elote

- 1 Taza de Frijoles Negros Enlatados Escurridos
- 1 Taza de Elote Amarillo Congelado, Descongelado
- 1 Cucharadita de Chiles Chipotles en Salsa de Adobo, en Forma de Puré
- ¼ Taza de Pimiento Rojo con semilla en Cubitos
- 2 Cucharadas de Mayonesa
- 1 Cucharada de Crema Agria, Espesa
- 1 Cucharada de Lima Fresco
- 2 Cucharaditas de Miel
- 1 Cucharada de Cilantro Fresco Picado
- 1 Cucharada de Rodajas de Cebolla Verde
- ½ Cucharadita de Comino en Polvo
- Sal y Pimienta

Para Servir

- Pan de Hamburguesa
- Aceite de Oliva (para tostar el pan)
- Rodajas de Tomate
- Queso Fresco

PREPARACIÓN

Haga la Hamburguesa

1. Combine los ingredientes en un tazón y mezcle suavemente con las manos para combinar, tenga cuidado de no mezclar demás
2. Con cuidado, forme 4-6 hamburguesas con la mezcla y póngalas a un lado; manténgalas refrigeradas hasta que estén listas para cocinar

Haga el Guacamole

1. Coloque 1 ½ aguacates en un tazón - triture con el dorso de un tenedor hasta que quede suave
2. Corte en partes el ½ aguacate restante y agréguelo al tazón junto con los ingredientes restantes
3. Revuelva para incorporar, pruebe, ajuste la sal y pimienta
4. Decore con ramitas de cilantro

Haga el Frijol Negro y el Coctel de Elote

1. Coloque la mayonesa, la crema agria, el jugo de lima, la miel, el comino, la sal y la pimienta en un tazón. Batir para incorporar.
2. Agregue los ingredientes restantes y revuelva para incorporar
3. Ajuste el condimento

Tueste el Pan

1. Cepille el lado cortado del pan con aceite de oliva y tueste a fuego medio-alto en la plancha o en un sartén

Cocine la Hamburguesa

1. Cubra la plancha o sartén con una pequeña cantidad de aceite y precaliente a fuego medio-alto
2. Cocine en ambos lados por aproximadamente 3-4 minutos hasta que la hamburguesa esté bien cocida, no la aplaste con una espátula

Ensamble la Hamburguesa

1. Agregue guacamole en la parte inferior del pan con 2 rodajas de tomate encima
2. Coloque la hamburguesa encima de los tomates
3. Agregue salsa de frijoles negros y coctel de elote
4. Agregue queso fresco al coctel de elote
5. Coloque la otra mitad del pan arriba

