



MINI BURGERS CON GORGONZOLA Y CHUTNEY DE PERA

1,5 Horas | Dificultad MEDIA | 6 personas

Consejos

Es recomendable preparar el chutney de pera con antelación, dejándolo reposar un mínimo de 24 horas. De esta manera, los sabores se intensificarán y el chutney estará en su punto óptimo.

Ingredientes

BURGUERS

- 12 panecillos de hamburguesa
- 60 g de canónigos
- 40 g de mantequilla
- 180 g de queso gorgonzola
- 600 g de carne picada de ternera
- 2 rebanadas de pan de molde
- 60 ml de leche entera
- 1 cebolla picada
- 2 huevos
- 1 cucharadita de tomillo
- 1 cucharadita de romero

- 1 cucharadita de orégano
- Una pizca de sal
- Sal y pimienta al gusto

CHUTNEY DE PERA

- 60 g de manzana roja, pelada y cortada en daditos
- 5 g de sal
- 150 g de tomates pelados, sin semillas y en dados
- 60 g de cebolla dulce picada
- 40 g de ciruelas pasas
- Ralladura de una naranja
- Zumo de dos naranjas
- 5 g de canela molida
- 5 g de cayena molida
- 15 g de jengibre fresco rallado
- 80 ml de vinagre blanco
- 390 g de peras conferencia, peladas y troceadas
- Una pizca de sal

CREMA AGRIA

- 180 ml de nata para montar
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 1 cucharadita de vinagre blanco
- Una pizca de sal

Elaboración

HAMBURGUESAS:

1. **Pica los 60 g de cebolla** y póchala en una sartén a fuego medio-bajo hasta que esté tierna y transparente.
2. **Remoja el pan de molde en la leche** y déjalo reposar.
3. Cuando la cebolla esté lista, **mézclala con la carne picada** y el pan de molde remojado en un bol grande.
4. **Añade los huevos** a la mezcla, junto con las especias (tomillo, romero, orégano) y salpimentar al gusto.
5. Cubre la mezcla con papel “film” y **déjala reposar en la nevera** para que los sabores se integren y la mezcla no se seque.
- 6.

CHUTNEY DE PERA:

1. **Utiliza una sartén antiadherente** para evitar que los ingredientes se peguen, ya que no se usará aceite.
2. **Añade todos los ingredientes**, excepto las peras, a la sartén y cocina a fuego medio-bajo. Remueve constantemente durante unos 30 minutos para evitar que se quemen y que la mezcla se reduzca.
3. **Incorpora las peras troceadas** a la sartén y continúa cocinando durante 15 minutos más, hasta que las peras estén tiernas y bien integradas en la mezcla.
4. Una vez listo, deja que el chutney se enfríe y repose en la nevera durante al menos 24 horas antes de que adquiera más sabor.
- 5.

CREMA AGRIA:

1. **Pon la nata** en un bol, batiéndola junto con el zumo de limón hasta que adquiera una textura suave y espesa, pero no completamente montada.
2. **Añade la sal y el vinagre blanco** a la nata semimontada.

3. **Mezcla suavemente** hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la crema tenga una consistencia homogénea.

Emplatado

Cocción Mini Hamburguesas:

- **Unta los panecillos con mantequilla** y tuéstalos en una sartén a fuego medio hasta que estén dorados y crujientes.
- **Forma las hamburguesas** con la carne, haciendo porciones de unos 60 g cada una.
- **Cocina las hamburguesas** en la sartén, dorándolas por ambos lados. El tiempo de cocción dependerá del punto de cocción que prefieras.
- Cuando las hamburguesas estén casi listas, **añade un trozo generoso de queso gorgonzola** sobre cada una para que se funda y atempere ligeramente.
- **Retira las hamburguesas de la sartén** una vez que el queso esté derretido.

Para el Emplatado:

- Coloca la base de un panecillo tostado en un plato y **unta una cucharadita de crema agria**.
- **Añade la hamburguesa con el queso gorgonzola** encima de la crema agria.
- **Coloca unos canónigos** sobre la carne y el queso.
- Unta otro poco de crema agria en la parte superior de la hamburguesa.
- Si es necesario, **pincha el último panecillo** con una brocheta de madera para que no se deshaga.

Maridaje

Para acompañar estas deliciosas mini hamburguesas con queso gorgonzola y chutney de pera, te recomiendo **Las Moradas de San Martín Albillo Real**, un vino blanco de la **D.O. Vinos de Madrid**.

Este vino destaca por su **elegancia y complejidad**. Está elaborado con la variedad de uva Albillo Real, autóctona de la zona, y se caracteriza por sus notas aromáticas de frutas blancas, como manzana y pera, junto con toques florales y herbales. En boca, es un vino **fresco y equilibrado**, con una agradable acidez y un final largo y persistente.

El Albillo Real es un vino que complementa muy bien el sabor intenso del queso gorgonzola y el chutney de pera, realzando cada bocado de estas mini hamburguesas.

