
HAMBURGUESA FARINATA CON PATATAS BRAVAS MIRÓBRIGA

SERGIO JOSÉ SÁNCHEZ
LARA

3° PREMIO

I FERIA DEL FARINATO



INGREDIENTES PARA 4 HAMBURGUESAS COMPLETAS

PARA EL PAN

250 g de harina de fuerza 2 + 1 huevos
(para pintar el pan)
40 g de azúcar
10 g de levadura fresca
80 g de mantequilla
30 ml de leche tibia
4 g de sal
un trocito pequeño de farinato

PARA LA MAYONESA

1 huevo
200 ml de aceite de girasol
una pizca de sal
un chorrito de zumo de limón
un cachito de farinato
un pepinillo
un trozo de cebolla fresca

PARA LA HAMBURGUESA

500 g de carne de ternera morucha de salamanca
500 g de carne magra de cerdo ibérico de salamanca
100 g de farinato
Sal
un chorrito de salsa Perrins,
tomillo
una cuña de queso semicurado de Hinojosa y otra de queso de San Juanejo
8 huevos (2 por hamburguesa)
vinagre de soja
un chorrito de vino de las Arribes
Aceite de oliva

PARA LAS PATATAS BRAVAS

500g de patatas
1 cebolla
1 tomate
2 pimientos habaneros
500ml de caldo de cocido
un trocito de farinato.

ELABORACIÓN

Pan:

Comenzamos preparando el pan dado que tendrá que fermentar durante varias horas.

1. En un bol disolvemos la levadura en la leche tibia y reservamos
2. En otro bol de mayor tamaño cernimos la harina, sal, azúcar, los huevos y la levadura que tenemos ya disuelta, amasamos la mezcla hasta integrar todo.
3. Incorporamos la mantequilla y amasamos hasta que la masa obtenga elasticidad, finura y brillantez. Podremos necesitar entre 20 y 30 minutos.
4. Ovillamos la masa y la guardamos en un bol engrasado, cubrimos con un paño limpio o papel film y guardamos una media hora en un lugar cálido.
5. Dividimos la masa en trozos del tamaño deseado y fermentamos de nuevo otros 30 minutos.
6. Pintamos los panes con huevo batido ligeramente con sal y fermentamos de nuevo durante al menos 2 horas.
7. Horneamos el pan en horno precalentado a 180°C por unos 25 minutos, dejamos enfriar sobre la rejilla y tenemos el pan listo para consumir.

Mayonesa:

1. Ponemos el huevo en la jarra de la batidora con cuidado de no caer ninguna cáscara, añadimos un poco de sal, un chorrillo de limón, la mitad del aceite y batimos hasta que emulsione.
2. Añadimos el resto del aceite de girasol junto el aceite de un trocito de farinato desgrado en el microondas.
3. Añadimos la cebolla fresca cruda y el pepinillo cortado en trocitos pequeños.

Carne:

1. En un recipiente grande mezclamos las 2 carnes picadas con el farinato desmigado.
2. Añadimos la sal, el tomillo y un chorro de salsa Lea & Perrins, mezclamos bien toda la carne, tapamos con papel film y dejamos reposar durante al menos unos minutos a temperatura ambiente si vamos a cocinarlas justo después.
3. Hacemos 8 hamburguesas de unos 140g cada una, las cocinamos en la plancha durante un minuto, damos la vuelta, añadimos los quesos partidos en finas lonchas y retiramos del fuego. Sobre la misma plancha tostamos las partes interiores del pan.
4. Si tenemos el horno aun caliente del pan podemos aprovecharlo para mantener la carne caliente y fundir un poco más el queso.

Huevos: Los hacemos junto al pan para que reposen a la vez.

1. Separamos las yemas de las claras con cuidado de no romperlas y las ponemos en un bol.
2. Añadimos unas gotas de agua a las claras y las removemos con las manos (no batir, solo aplastar con los dedos) y las guardamos en la nevera en un biberón para salsas.
3. Añadimos a las yemas vinagre de soja hasta cubrir las, un chorrillo de vino tinto de las Arribes, las hundimos en el líquido con cuidado utilizando una tapadera de plástico o similar y dejamos curar en la nevera durante 2 horas.
4. Cuando ya tengamos listas las patatas en el aceite caliente hacemos puntillas con las claras, utilizando un biberón de salsas resultará más sencillo.

Patatas bravas:

1. Pochamos la cebolla con el tomate y los pimientos.
2. Infusionamos el trozo de farinato en el caldo de cocido.
3. Retiramos el farinato, añadimos el sofrito, batimos con la batidora y dejamos reducir a fuego lento.
4. Pelamos las patatas y troceamos en cubos.
5. Cocemos las patatas durante unos minutos (esto dependerá del tipo de patatas que utilicemos), retiramos y dejamos reposar.
6. Terminamos las patatas friéndolas en aceite a fuego fuerte hasta que estén bien doradas y retiramos a un plato con papel de cocina para absorber el aceite sobrante.

EMPLATADO

1. Colocamos la parte inferior del pan en el plato y añadimos una buena cucharada de mayonesa, encima ponemos los 2 trozos de carne con el queso, la puntilla de clara de huevo, las 2 yemas curadas con cuidado de no romperlas y la parte superior del pan.
2. En un lado colocamos las patatas y les añadimos unas cucharadas de salsa brava.
3. Apretamos el pan para romper las yemas y tenemos el plato listo para degustarlo.