

HAMBURGUESAS CON TOMATE ASADOS, MAYONESA DE AJO Y QUESO GOUDA

Tiempo de preparación: 25 minutos

Tiempo de cocción: 1 hora y 5 minutos

Salen 6 hamburguesas



Ingredientes

- 1 libra de tomates asados * (ver la receta para hacerlos)
- 1 ¼ taza de mayonesa
- 2 cabezas de ajo asado (de los tomates asados)
- ¼ taza del aceite de los tomates asados
- 1 cucharadita de agua
- Sal y pimienta negra
- 6 tortas de carne de res magra
- 6 rebanadas de queso gouda, en rodajas finas
- 6 bollos para hamburguesa brioche*, cortados a la mitad transversalmente
- 2 onzas de rúcula
- 1 cucharada de vinagre de vino tinto
- ½ taza de hojas frescas de albahaca

Tomates asados:

- 1 libra de tomates cherry
- 2 cabezas de ajo, extremos recortados
- 4 ramitas de romero fresco
- ½ tazas + 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharadita de sal
- Pimienta negra fresca

Instrucciones:

Para hacer los tomates asados:

1. Precalienta el horno a 375°F (190 C) y agrega los tomates cherry, las cabezas de ajo (con el lado cortado hacia abajo) y las ramas de romero fresco en un recipiente para hornear.
2. Cubrir con aceite de oliva, sal y pimienta negra, mezclar todo bien para combinar todos los tomates y el ajo.
3. Asar por 45 minutos, o hasta que los tomates estén suaves y caramelizados. Retirar del horno y dejar enfriar un poco.

Para hacer las hamburguesas:

1. Agregar la mayonesa a un procesador de alimentos (o licuadora) junto con el ajo asado, apretando las cabezas de ajo (una a la vez) para que salgan los dientes de ajo asados, desechando las pieles.
2. Pulsa para combinar, con el procesador (o licuadora) en marcha, vierte lentamente el aceite de los tomates asados hasta que se incorpore, añadir en el agua, probar y sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Calienta la parrilla a fuego alto (a una sartén en la estufa a fuego medio alto) y asar las hamburguesas durante unos 3 a 4 minutos por lado, o hasta que estén ligeramente carbonizadas.
4. Baja el fuego a medio y continúa cocinando las tortas durante unos 4 minutos más, o hasta que estén al punto deseado.
5. Para el último minuto, distribuye las rebanadas de queso gouda encima de las tortas, cubre la parrilla (ponerle una tapa a la sartén) y deja que el queso se derrita mientras la carne termina de cocinarse. Retira las hamburguesas de la parrilla y cubrirelas con papel aluminio.
6. Mientras tanto, untar la mitad interior de cada bollo con aceite de oliva de los tomates rostizados, tostar rápidamente los bollos en la parrilla, con la mitad hacia abajo.
7. En un recipiente mediano, agrega la rúcula, el vinagre de vino tinto, 1 cucharada de aceite de oliva de los tomates rostizados y una pizca de sal, mezclar todo bien.
8. Para armar las hamburguesas, unta una cantidad generosa de mayonesa de ajo en cada bollo (en las dos tapas después de cortadas) y distribuye la rúcula en los bollos inferiores.
9. Cubre con las tortas de carne, los tomates asados y las hojas de albahaca fresca, cierra las hamburguesas con los panes de arriba y listas para disfrutar con extra mayonesa si lo deseas....preparate para disfrutar las mejores hamburguesas!!

Notas:

*Preparar ingredientes por anticipado: Los tomates asados los puedes preparar un día antes y guardar en el refrigerador durante la noche, al día siguiente sacar los tomates y dejarlos a temperatura ambiente. El aceite lo puedes guardar en un frasco que quede bien cerrado a temperatura ambiente. La mayonesa de ajo igual la puedes hacer el día antes. La carne y la rúcula la preparas el mismo día que vayas a hacer las hamburguesas.

*El aceite de oliva que te sobre de los tomates rostizados, guardalo en un frasco y lo puedes usar para comer después en una pasta o en una ensalada o con un pan fresco.

*Guardar la mayonesa de ajo que te quede, en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 7 días.