RECETARIO

Hamburguesas

Juancho De la Rica

scoolinary

Contenido

Presentación del curso

Conoce a tu profesor

Bacon Juancheesburger

- Cubata

La millonaria

- Salsa de brandy trufado

La Juanita

- Salsa mamba

La trufada

Utensilios necesarios

Leyenda de alérgenos

PRESENTACIÓN

Una hamburguesa la prepara cualquiera, pero una BUENA hamburguesa solo la hace un conocedor

La hamburguesa es un plato muy popular, tan accesible y globalmente conocido que cada país tiene su propia versión.

Se han empezado a hacer panes específicos muy buenos para hamburguesas, maduraciones de carnes, utilizaciones de carnes de muchísima mejor calidad.

¿Y por qué es tan popular la hamburguesa? Hay muchas razones: es muy fácil de comer, hay muchas culturas que hacen una barbacoa con una hamburguesa en reuniones sociales o familiares... El mundo de las hamburguesas no tiene límites.

Puede que sea uno de los platos más versátiles que existen; es por ello que no deberías limitarte a comer siempre lo mismo.

CONOCE A TU PROFESOR

Juancho De la Rica

Madrileño, actualmente lo conocen por llevar el concepto de “fast food” a un nivel más gastronómico sin perder la nota juvenil y casual.

Después de cursar los estudios primarios entre colegios públicos de Majadahonda y el CEU de Montepríncipe, eligió la carrera de Económicas en la Universidad Complutense de Madrid. Allí terminó sus estudios habiendo vivido dos épocas lectivas en NY y en Cracovia.

En 2018, decide darle forma profesional a la otra pasión de su vida, la cocina, y fundó Juancho’s BBQ, empezando el restaurante totalmente desde cero y ejerciendo el primer año y medio como cocinero-jefe. Actualmente ejerce como CEO de la empresa, que a la fecha cuenta con 8 establecimientos y dos aperturas en proceso.

scoolinary

CONOCE A TU PROFESOR

Todo es un aprendizaje. Toma ese pequeño fracaso y aprende a levantarte.

– Juancho De la Rica

Juancho De la Rica
Hamburguesas

Bacon Juancheeseburger

Cubata: mezcla de de bourbon y cola

\- 2 min

Ingredientes

- Refresco de cola
- Bourbon
- Especias: ajo y cebolla en polvo

Preparación

- En una cacerola, colocar partes iguales de cola y bourbon junto a las especias.
- Calentar hasta reducir a la mitad.
- Dejar enfriar.

Alérgenos

Juancho De la Rica
Hamburguesas

Bacon Juancheeseburger

1 pax 12 h + 15 min

Ingredientes

- 1 Pan brioche
- 220 gr Carne picada de vaca
- 1 cucharada Salsa bbq
- 25 gr Panceta Ibérica
- 1 loncha Queso cheddar
- Cubata
- Sal y pimienta

Alérgenos

Preparación

- Cortar la panceta lo más delgada posible y macerar con la “cubata” durante 12 horas.
- Con la carne picada y aderezada solo con pimienta, proceder a hacer la hamburguesa de 220 gramos.
- Colocar en la parrilla, salar y sellar la hamburguesa a fuego alto durante 30 segundos, luego bajar el fuego y dejar cocinar unos 5-6 minutos por cada lado para lograr una cocción media.
- En paralelo, ir colocando la panceta ibérica macerada en “cubata”. Dejar cocinar 5-6 minutos hasta ver que ya está dorada y caramelizada y lista para utilizar.
- Dar la vuelta a la hamburguesa, salar al otro lado. Colocar encima el queso cheddar y tapar con una caperuza para que se funda el queso y ahúme la hamburguesa.
- Tostar el pan durante 90 segundos para potenciar su sabor y que aguante mejor los jugos y salsas de la hamburguesa.
- Para emplatar, simplemente cubrir el pan con un poco de salsa bbq, colocar el patty con el queso fundido y encima las lonchas de panceta a la cubata.

Juancho De la Rica
Hamburguesas

La millonaria

6 pax 2 min

Salsa de brandy trufado

Ingredientes

- 150 gr Mayonesa
- 15 ml Brandy
- Trufas
- Sal

Preparación

- Conservar las trufas en brandy. Dejarlas macerar.
- Mezclar la mayonesa con el brandy donde se infusionaron las trufas.
- Mezclar bien y salar al gusto.
- Con un rallador fino, rallar un poco de la trufa macerada en brandy. Mezclar bien hasta integrar todo.

NOTA:

Conservar las trufas en brandy es interesante porque aportan mucho sabor a éste, pero si se consumen en unas 24 horas, la trufa sigue teniendo muy buen aroma por sí misma.

Alérgenos

Juancho De la Rica
Hamburguesas

La millonaria

1 pax 15 min

Ingredientes

- 1 Pan de cristal
- 220 gr Carne picada de vaca
- 1 loncha Queso havarti
- 1 Huevo fresco
- 20 gr Papada ibérica
- 20 gr Caviar de esturión
- 1 cucharada Salsa de brandy trufado
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta

Alérgenos

Preparación

- Con la carne picada y aderezada solo con pimienta proceder a hacer la hamburguesa de 220 gramos.
- Colocar en la parrilla, salar y sellar la hamburguesa a fuego alto durante 30 segundos, luego bajarle el fuego y dejar cocinar unos 4-5 minutos por cada lado para lograr una cocción baja.
- Dar la vuelta a la hamburguesa, salar al otro lado. Colocar encima el queso havarti y tapar con una caperuza para que se funda el queso.
- Tostar el pan por 2 minutos para potenciar su sabor y que aguante mejor los jugos y salsas de la hamburguesa.
- En paralelo freír un huevo en aceite de oliva muy fuerte, intentando siempre no cuajar nada la yema pero que queden puntillas en la clara.
- Para emplatar, colocar una cucharada de la salsa de brandy trufado sobre el pan tostado. Encima de éste, la hamburguesa con el queso havarti fundido, las lonchas de papada ibérica, el huevo frito, y por último, el caviar.

Juancho De la Rica
Hamburguesas

La Juanita

4 pax 2 min

Salsa mamba

Ingredientes

- 100 gr Mayonesa
- 10 gr Miel
- 10 gr Sriracha
- Lima / Limón verde
- Sal

Preparación

- Para la salsa mamba mezclaremos 10 partes de mayonesa por una de miel y una de sriracha además de unas gotas de limón.
- Añadir sal al gusto y mezclar bien

Alérgenos

Juancho De la Rica
Hamburguesas

La Juanita

1 pax 15 min

Ingredientes

- 1 Pan brioche
- 220 gr Carne picada de vaca
- 1 loncha Queso cheddar
- 2 cucharadas Salsa mamba (mayonesa, limón, miel y sriracha)
- 2 cucharadas Pico de gallo
- ¼ Aguacate
- Sal y pimienta

Alérgenos

Preparación

- Con la carne picada y aderezada solo con pimienta proceder a hacer la hamburguesa de 220 gramos.
- Colocar en la parrilla, salar y sellar la hamburguesa a fuego alto durante 30 segundos, luego bajarle el fuego y dejar cocinar unos 5-6 minutos por cada lado para lograr una cocción media.
- Dar la vuelta a la hamburguesa, salar al otro lado. Colocar encima el queso cheddar y tapar con una caperuza para que se funda el queso.
- Tostar el pan por 60-90 segundos para potenciar su sabor y que aguante mejor los jugos y salsas de la hamburguesa.
- Cortar el aguacate lo más fino posible.
- Para emplatar, colocar una generosa cantidad de salsa mamba sobre el pan tostado. Encima cubrir con las tiras de aguacate, sobre éste colocar la hamburguesa con el cheddar fundido coronando con dos cucharadas de pico de gallo.

Juancho De la Rica
Hamburguesas

La trufada

1 pax 20 min

Ingredientes

- 1 Pan brioche
- 220 gr Carne picada de vaca
- 1 Trufa fresca conservada en brandy
- 1 loncha Queso raclette
- 2 cucharadas Salsa de brandy trufado *(ver receta en la página 7)*
- Sal y pimienta

Alérgenos

Preparación

- Con la carne picada y aderezada sólo con pimienta proceder a hacer la hamburguesa de 220 gramos.
- Colocar en la parrilla, salar y sellar la hamburguesa a fuego alto durante 15 segundos, luego bajarle el fuego y dejar cocinar unos 5-6 minutos por cada lado para lograr una cocción media.
- Dar la vuelta a la hamburguesa, salar al otro lado. Colocar encima el queso raclette y tapar con una caperuza para que se funda el queso.
- Tostar el pan por 60-90 segundos para potenciar su sabor y que aguante mejor los jugos y salsas de la hamburguesa.
- Para emplatar, colocar una cucharada de la salsa de brandy trufado sobre el pan tostado. Encima de éste, la hamburguesa con el queso raclette fundido y coronar con unos 5 gramos de trufa rallada.

scoolinary

Utensilios necesarios

- ❑ Cuchillo para carne
- ❑ Tabla de picar
- ❑ Espátula
- ❑ Aro metálico de 9.5
- ❑ Caperuza
- ❑ Balanza
- ❑ Picadora de carne
- ❑ Parrilla

scoolinary

Leyenda de alérgenos

Cereales

Moluscos

Cacahuetes

Apio

Pescado

Soja

Sulfitos

Lácteos

Huevos

Sésamo

Crustáceos

Frutos secos

Mostaza

Altramuces

scoolinary

Hamburguesas Gourmet

Juancho De la Rica

Instagram
@juanchosbbq

https://juanchosbbq.com

Lleva tu carrera en el mundo de la hostelería a otro nivel. **Fórmate a tu ritmo**, desde donde quieras y cuando quieras. ¡Que nada te pare!

scoolinary.com @scoolinary_es