

HAMBURGUESA-CARBONARA A LA ROMANA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Cortar el pan de hamburguesa por la mitad y tostarlo. Con el queso Pecorino rallado, preparar la oblea de Pecorino. Cortar el tocino de carrillada y dorarlo en la plancha. Cocinar la hamburguesa por ambos lados en la plancha.

Empezar a montar el bocadillo untando el pan con la Grancrema de salsa carbonara. A continuación, añadir la ensalada, la oblea de Pecorino, la hamburguesa, el tocino de carrillada, los corazones de alcachofa a la parrilla y la Grancrema de salsa carbonara. Cerrar el bocadillo con la otra mitad del pan y servir acompañado de patatas asadas al horno previamente aromatizadas con pimentón ahumado. Terminar adornando las patatas con la cebolla crujiente (crispy onion) y la Grancrema de salsa carbonara formando hilos.

Ingredientes Menù

- 150 g Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62
- 40 g Guanciale cotto affumicato (Carrillada cocida ahumada) - 2T9
- 50 g Boccioli di carciofi grigliati tagliati a metà (Corazones de alcachofas a la parrilla) - XH1
- 70 g Grancrema alla Carbonara (Grancrema de salsa carbonara) - ST1X
- q.b. Cebolla Crujiente - 1750
- q.b. Paprica affumicata (Pimentón ahumado) - 1262

Ingredientes

- 25 g Queso Pecorino rallado para oblea
- 125 g Panecillo para hamburguesa
- 120 g Hamburguesa
- Lechuga Iceberg