

## HAMBURGUESA CON CREMA DE BOLETUS CON TRUFA



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Preparación

#### PARA 1 BOCADILLO

Para preparar la hamburguesa mezclamos la carne picada con el perejil, la Grancrema de queso Parmigiano Reggiano DOP, la Grancrema de boletus con trufa y el preparado en polvo para puré de patatas y salpimentamos. Mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Con el molde adecuado, formamos una hamburguesa de 150 g y 11 cm de diámetro. Cocinamos la hamburguesa a la parrilla y montamos el bocadillo con la hamburguesa, las rodajas de tomate, la Grancrema de queso Parmigiano Reggiano DOP y la Grancrema de boletus con trufa. Servimos acompañado de patatas asadas y salsa ÈCheddar.

### Ingredientes Menù

10 g Fiokki - PC0  
15 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema de queso parmesano D.O.P.) - KH1  
25 g Grancrema di Porcini con tartufo (Grancrema de boletus con trufa) - KR1X  
al gusto Ècheddar - EHQX  
al gusto Patate pronte al naturale (Patatas listas al natural) - Z62

### Ingredientes

1 Panecillo de hamburguesa  
100 g Carne picada mixta (cerdo y ternera)  
1 g Perejil picado  
0,5 Sal  
al gusto Pimienta  
50 g Tomates en rodajas