



## Pequeñas hamburguesas de secreto de cerdo ibérico de Guijuelo y patata violeta



CASTILLA Y LEÓN

Cocinero: ..... **Óscar Hernando**  
Restaurante: ..... **Casa Silvano-Maracaibo (Segovia)**

Tiempo: ..... **30 min.**  
Categoría: ..... **Entrante**

Coste: ..... **Barato**  
Dificultad: ..... **Bajo**

### Ingredientes

#### (Para 4 personas)

Secreto de cerdo ibérico de Guijuelo ..... **1 unidad**  
Manzana reineta del Bierzo ..... **1 unidad**  
Mostaza a la antigua  
Sal ..... **C.S**  
Pimienta ..... **C.S**  
Patata violeta ..... **1 unidad**  
Panecillos de hamburguesa (de piñones, trufa, setas, etc., al gusto de cada uno).

### Elaboración

#### Para las manzanas asadas

Descorazonar y quitar las pepitas a la manzana reineta del Bierzo, procurando dejarlas enteras. Pinchar un poco la piel para que no explote en el horno y meterlas al horno durante unos 20 minutos a 170 grados.

#### Para el secreto ibérico

Limpiamos la pieza de secreto de toda la grasa

superficial, ya que su grasa entreverada es suficiente para este plato. Troceamos en láminas y picamos el secreto en la picadora (podemos pedirlo picado al comprarlo).

Mezclamos la carne picada con la manzana asada y damos forma de hamburguesa, con el tamaño que apetezca. Marcamos en la plancha.

#### Para la patata violeta

Para hacer las patatas violeta, las laminamos finas con un cuchillo y las freímos en abundante aceite de oliva. Se sacan y se ponen en papel absorbente.

### Montaje del plato

Ponemos el pan de las hamburguesas en la plancha o sartén para que se tueste un poco y colocamos en el plato. Después ponemos las hamburguesas encima y añadimos un toque de mostaza a la antigua, según el gusto personal. Y ponemos a un lado del plato las patatas violeta. Y ya tenemos la hamburguesa de secreto ibérico lista para comer con las manos.

