



*Tus pequeños*

**GRANDES  
MOMENTOS**



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen

Tierra, Vino y amig@s

## Hamburguesa de Ternera de Extremadura con Queso de Ibores, cebolla caramelizada y aceite Monterrubio

### Ingredientes

- 500 gr Entraña de Ternera de Extremadura
- 1/2 Cucharada ajo polvo
- 1/2 Cucharada cebolla en polvo
- 2 Cucharadas salsa perrins
- Aceite de oliva Monterrubio
- Queso de Ibores al pimentón
- Pan brioche
- Cebolla caramelizada
- Pimienta negra
- Sal

### Recomendado para disfrutar:

#### En familia

### Preparación

1. Lo primero que vamos hacer en añadir pimienta negra a la Ternera de Extremadura de Extremadura.
2. Ahora añadimos la cebolla en polvo, el ajo en polvo y la sal.
3. Echamos la salsa perrins y el aceite de oliva.
4. Mezclamos todo bien
5. Cogemos una bola de carne, la amasamos bien con las manos y hacemos la forma de las hamburguesas.
6. Ponemos las hamburguesas en papel film y lo dejamos en la nevera mínimo 24 horas.
7. Cuando pase ese tiempo, cogemos una plancha, añadimos Aceite de oliva Monterrubio y lo ponemos a fuego fuerte.
8. Ya tenemos la plancha caliente, añadimos las hamburguesas y lo hacemos durante 4 minutos por cada lado.
9. Cuando le demos la vuelta, añadimos encima de la carne el queso.
10. Lo ponemos en pan de brioche y añadimos encima la cebolla caramelizada.

### Maridaje



Viña Puebla  
Maná



Viña Canchal  
Tempranillo



Zaleo  
Pardina



Cañalva  
Tempranillo



Señorío de Orán  
Tempranillo



Carabal One  
Graciano



Viñedos Pozanco  
Coupage



Blasón del Turra  
Tempranillo Tinto