

Hamburguesa con foie y cebolla caramelizada

Hamburguesa con foie y cebolla caramelizada, no siempre hay que comer la hamburguesa con el pan típico, también se pueden tomar en plato como una comida mas.

ingredientes

- 1 Hamburguesa de Ternera
- 1 trozo de Foie
- 1/4 de Cebolla
- 1 puñado de Espinacas
- 1 cucharadita de Aceite de Oliva Virgen
- Pimienta
- Sal

elaboración Hamburguesa con foie y cebolla caramelizada

Cortamos la cebolla en gajos finos y la ponemos en una sartén con la cucharadita de aceite de oliva virgen, lo dejamos a fuego lento removiendo de vez en cuando hasta que la cebolla este a nuestro gusto, para que comience a caramelizarse tardará más de 15 minutos.

Sacamos la cebolla y la reservamos, en la misma sartén con el resto de aceite ponemos nuestro puñado de espinacas, al principio parecerán muchas pero conforme se vayan friendo se quedaran en nada, primero se pondrán blanditas y luego empezarán a tostarse y quedarse crujientes, en este punto las sacamos y reservamos.

En la misma sartén pondremos la hamburguesa y la salpimentaremos, la haremos por ambos lados hasta que este a

nuestro gusto, sacamos y reservamos.

Es la hora del foie lo ponemos en la sartén, lo pasamos por las dos caras y en menos de un minuto estará, pasamos a montar el plato.

En primer lugar como base pondremos las espinacas crujientes, sobre estas la hamburguesa, el foie y la cebolla caramelizada.

Ya tendremos nuestra hamburguesa con foie y cebolla caramelizada lista.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.