



Hamburguesa de pollastre amb puré de pastanagues (textura E i C)

Ingredients per a 10 racions

Carn picada de pollastre	800g
Flocs de patata	100g
Pastanaga a daus	500g
Bresa (1)	100g
Oli d'oliva verge extra	100mL
Pebre negre	5g
Aigua	600mL
Espeidor goma xantana	20g

Elaboració

- 1 Daureu lleugerament la carn picada amb una mica d'oli d'oliva. Cobrir amb aigua i esperar que arribi a ebullició. Tapeu-ho i deixeu-ho coure a foc suau durant 60-90 minuts fins que estigui ben tendra.
- 2 Afegir els flocs de patata i deixar coure durant 5 minuts. Anar remenant. Batre fins a la temperatura de 3°C.
- 3 Separar la carn en 2 meitats, una per a la textura E i una altra per a la textura C.
- 4 Per preparar la textura C afegir 10g d'espeidor i triturar. Reserveu-ho.
- 5 Prepareu el puré de pastanagues. Coeu les pastanagues juntament amb la bresa durant 12 minuts. Reservar l'aigua de cocció i batre. A continuació, afegiu-hi 60 ml de l'aigua reservada i 10 g d'espeidor i tritureu-ho.
- 6 Per emplatar la textura E col·loqueu primer 160g de la carn picada reservada en forma d'hamburguesa juntament amb 60g de puré de pastanagues.
- 7 Per emplatar la textura C, feu el mateix procediment però utilitzant la carn picada triturada.

Observacions

Sempre es pot afegir una mica d'aigua per rectificar la consistència, si així es considera. És preferible que estigui freda. Recordeu que una forma fàcil de comprovar que la textura C és adequada, és clavant una cullera de plàstic petita que s'ha de mantenir dreta.