



Hamburguesa de pollo con puré de zanahorias (textura E y C)

Ingredientes para 10 raciones

Carne picada de pollo	800g
Copos de patata	100g
Zanahoria a dados	500g
Bresa (1)	100g
Aceite de oliva virgen extra	100mL
Pimienta negra	5g
Agua	600mL
Espesante goma xantana	20g

Elaboración

- 1 Dorar ligeramente la carne picada con un poco de aceite de oliva. Cubrir con agua y esperar a que llegue a ebullición. Tapar y dejar cocer a fuego suave durante 60-90 minutos hasta que esté bien tierna.
- 2 Añadir los copos de patata y dejar cocer durante 5 minutos. Ir removiendo. Batir hasta la temperatura de 3°C.
- 3 Separar la carne en 2 mitades, una para la textura E y otra para la textura C.
- 4 Para preparar la textura C añadir 10g de espesante y triturar. Reservar.
- 5 Preparar el puré de zanahorias. Cocer las zanahorias junto con la bresa durante 12 minutos. Reservar el agua de cocción y batir. A continuación, añadir 60mL del agua reservada y 10g de espesante y triturar.
- 6 Para emplatar la textura E colocar primero 160g de la carne picada reservada en forma de hamburguesa junto con 60g de puré de zanahorias.
- 7 Para emplatar la textura C, realizar el mismo procedimiento pero utilizando la carne picada triturada.

Observaciones

Siempre se puede añadir un poco de agua para rectificar la consistencia, si así se considera. Es preferible que esté fría. Recuerde que una forma fácil de comprobar que la textura C es adecuada, es clavando una cuchara de plástico pequeña que debe mantenerse derecha.