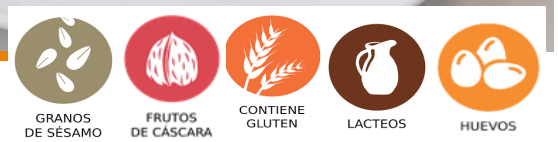
RecetaKA

HAMBURGUESA WELLINGTON DEL CONDE NADO III



Ingredientes para 4 hamburguesas: 500g carne picada de ternera / 4 cucharaditas de mostaza en grano / 4 cucharaditas de alcaparras / 2 cucharaditas de cebolla frita / 4 cucharadas de queso cremoso *(x ejemplo torta del Casar)* / 4 ciruelas pasa / 4 lonchas de cecina de vaca ahumada / 2 hojaldres rectangulares / semillas de sésamo *(negro o blanco)* / azúcar moreno / sal / pimienta / 2 huevos



Elaboración

1. Cortar las ciruelas en rodajas y las alcaparras en cuartos. Reservar.
2. En un bol echar la carne y añadir sal, pimienta negra, la mostaza en grano, las alcaparras, un poquito del jugo de las alcaparras, la cebolla frita. Mezclar bien.
3. Dividir en 2 y aplastar bien ambas mitades. Reservar.
4. Quitar la tapa al queso con una puntilla intentando quitar solo la corteza.
5. En una de las mitades de la hamburguesa hacer un pequeño pozo utilizando una cuchara pequeña.
6. Con la misma cuchara coger un poco de queso y ponerlo con cuidado en el hueco formado antes y poner las ciruelas encima del queso.
7. Coger la otra mitad de la hamburguesa y ponerla como 'tapa' sobre todo lo anterior. Presionar bien y cerrar bien los bordes. (importante!)
8. Envolver la hamburguesa con una loncha de cecina. Reservar.
9. En un bol batir 1 huevo y agregarle pimienta negra y batir bien.
10. **Preparando el hojaldre:** abrir la masa de hojaldre y dividirla en 2. - Pintar cada mitad con huevo por los cuatro costados.
11. Colocar la hamburguesa en el centro y doblar el hojaldre en un sentido envolviendo la carne y pegando bien la masa.
12. Apretar bien los bordes para que se peguen bien. Cortar la masa sobrante de los bordes con un cuchillo dejando un poquito de margen. Volver a pintar con huevo por arriba del margen y pegarlo perfectamente doblándolo hacia arriba. Hacer lo mismo por el otro lado.
13. Darle la vuelta y meter las esquinas hacia adentro. Pintar con huevo.
14. Coger uno de los recortes sobrantes. Cortarlo calculando el ancho de la hamburguesa. Estirarla bien y hacer pequeños cortesitos a lo largo.
15. Colocar sobre la hamburguesa por la parte que tenía el huevo para que se pegue.. Estirando ligeramente para lograr una 'malla'.
16. Poner huevo por encima, sésamo y un toquecito de azúcar moreno.
17. Colocar sobre una asadera y hornear según indicaciones del fabricante del hojaldre.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Red de Escuelas de Cocina Infantil