

Sinlíos^{cdp}

Guía para hacer tus
burgers



www.carniceriadepueblo.com

BURGERS y PAN de Pueblo

01

ANTES DE COCINAR

- Mantén la burger refrigerada.
- Sácala del frío y deja que tempere 15–20 minutos.

Esto permite:

- Cocción uniforme
- Mejor textura
- Mejor jugosidad
- Evitar quemar el exterior y dejar el interior crudo

02

PREPARACIÓN ANTES DE COCINAR

- Saca la burger del envase.
- Sécala ligeramente si tiene humedad.
- Aplástala un poco con la mano.
- Este paso es importante porque:
- Nuestras burgers hinchán en plancha, horno y freidora.
- Aplanarla evita efecto “bola”.
- Se cocina mejor por dentro.
- Mantiene una mordida correcta.

03

COCCIÓN A LA PLANCHA O SARTÉN

- Plancha bien caliente.
- Fuego medio–alto.
- Cocina 3–4 minutos por lado.
- Dale la vuelta una sola vez.
- Si lleva queso, añádelo al final y tapa ligeramente.

Consejo:

No aplastar durante la cocción.

La forma se da antes, no mientras se cocina.

04

COCCIÓN A LA PARRILLA

- Parrilla caliente.
- Fuego medio.
- Cocina 4–5 minutos por lado.
- Dale la vuelta una sola vez.
- Evita llama directa fuerte.
- Ideal para burgers de vacuno, buey y mezclas.

05

COCCIÓN EN HORNO

- Precalienta el horno a 200 °C.
- Coloca la burger en bandeja o rejilla.
- Cocina 12–15 minutos, dando la vuelta a mitad.
- Si es gruesa o rellena, puede necesitar algún minuto más.

El horno cocina de forma uniforme y sin prisas.

06

COCCIÓN EN FREIDORA DE AIRE

- Precalienta a 180 °C.
- Aplasta ligeramente la burger antes de meterla.
- Cocina 10 minutos, da la vuelta y cocina 4–5 minutos más.

Consejo:

Meter el pan al lado los últimos 4 minutos.

Resultado:

Exterior dorado y centro jugoso

07

BURGERS CON SALSA EN EL INTERIOR

(Pimienta, champiñones, etc.)

- Cocinarlas completamente.
- Fuego medio.
- Cortar por la mitad al servir.

Así:

- La salsa no se sale.
- No quema.
- Se mantiene caliente.
- Mejora la presentación.

08

REPOSO

- Deja reposar la burger 2–3 minutos antes de montar.
- Si puedes envuélvela ya montada en nuestro papel

Mejora:

- Jugosidad
- Textura
- Sabor

Y SI DECIDES CONGELARLA (OPCIÓN)

Si no la consumes fresca:

- Congélala correctamente.
- Para usarla, descongela siempre en la nevera.
- Una vez descongelada, témporalas 15–20 minutos.
- Luego sigue exactamente el mismo proceso que una burger fresca.

Nunca cocinar directamente congelada.

EL PAN (INSTRUCCIÓN GENERAL)

- Calentar en horno o freidora de aire: 4 minutos a 180 °C.
- También puede hacerse a la plancha por la cara interior.

Objetivo:

- Pan caliente.
- Ligeramente crujiente por fuera.
- Esponjoso por dentro
- Nunca frío.

