



5 consejos de expertos para hacer hamburguesas perfectas

Por el chef Charles “Chuck” Dunn | Cocina de CA-MasterChef

“¡De nuestra cocina a la tuya!”

Para hamburguesas sabrosas y fragantes

Utiliza la carne correcta (80 % carne/20 % grasa) para conseguir hamburguesas jugosas y deliciosas que queden ideales a la parrilla.

2. Maneja con cuidado. Si se trabaja demasiado la carne, las hamburguesas saldrán duras.

Forma las hamburguesas con mucho cuidado y mantenlas frías hasta que sea el momento de asarlas a la parrilla.

3. Añade sal y pimienta al gusto. Solo necesitas una pizca de sal kosher y un poco de pimienta negra recién molida. Agrégalas justo después de voltear la hamburguesa para mantener todo el sabor.

4. Mantén un ojo en el calor, cocina las hamburguesas a fuego directo para que se hagan de manera uniforme.

5. Tuesta y arma como un experto: Tuesta un poco los panecillos y colócalos en este orden: Pan de abajo, untado, cebolla, lechuga, tomate, pepinillo, hamburguesa, queso y salsa. Pan de arriba. ¡Vas a disfrutar de un sabor increíble en cada bocado!



“¡Disfruta del amor!”

De nuestra cocina a la tuya: ¡Disfruta del sabor del cariño!



Para unas costillas jugosas que se caen del hueso.

1. Quita la membrana.

Retira la membrana plateada de la parte de atrás de las costillas; esto ayuda a que las especias y el humo se filtren en la carne.

Frótalo con cariño: Mezcla especias secas con un poco de azúcar moreno, sal, pimentón ahumado, ajo en polvo y una pizca de pimienta de cayena (si te gusta). Deja que repose durante al menos 1 hora (o toda la noche para que quede aún mejor).

3. Cocina lentamente a baja temperatura. Mantén 225 °F (107 °C). Hornea con calor indirecto durante 3 a 5 horas; el tiempo de cocción varía según el tamaño de las costillas. Inserta un palillo en la carne; debe entrar sin dificultad. En tu ahumador, añade astillas de madera, como nogal americano o virutas de manzano, para conseguir un auténtico sabor a barbacoa. (También puedes cocinar las costillas en el horno).

4. Cuando las costillas tengan una deliciosa corteza, envuélvelas en papel de aluminio y añade un chorrito de jugo de manzana para que queden bien tiernas.

5. Salsa barbacoa al final: Añade la salsa barbacoa en los últimos 15-20 minutos de cocción. Así evitas que se quemem y aseguramos un acabado brillante y sabroso.

De Chuck:

"No hace falta una cocina lujosa, solo necesitas los conocimientos correctos, ingredientes frescos y un gran amor por cocinar con intención. ¡Vamos a ponernos manos a la obra y a crear magia!"

