



Hamburguesa de solomillo de pato

Receta para 4 personas. Preparación: Abrir el paquete de las hamburguesas y dejar atemperar. Calentar una sartén a fuego vivo y mientras tanto, en el horno, tostar durante 3-4 minutos el pan. Marcar por las dos caras las hamburguesas. Reposar las hamburguesas marcadas fuera del fuego. En un bol, aliñar el queso crema con la ralladura de la naranja, pimienta, aceite de oliva y sal. Añadir a la mezcla, tabasco al gusto de cada uno. Sacar los gajos de la naranja y cortarlos en pedazos más pequeños. Con un pelador, laminar muy fina la zanahoria y saltearla a fuego vivo unos 30 segundos. Abrir el pan y colocar en la base una cama de la mezcla del queso crema. Sobre el queso crema, colocar la hamburguesa. Colocar encima los gajos de naranja y la zanahoria recién salteada. Dar un golpe de sal y pimienta y cerrar la burger. Comentario del chef: Utilizar fruta ácida fresca junto con el queso crema hace que la mezcla quede equilibrada y no sea pesada.