

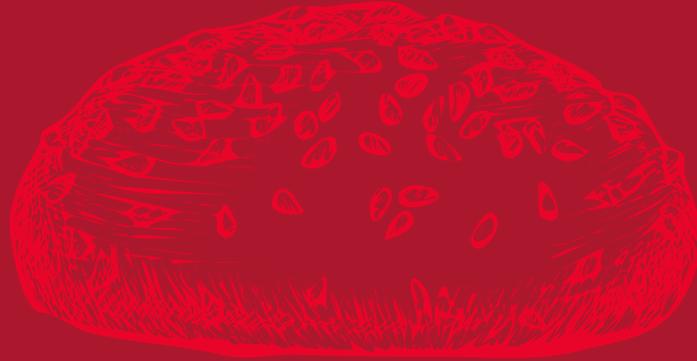


HEINZ

ESTD 1869

**TOMATO KETCHUP
BURGER**

HEINZ TOMATO KETCHUP BURGER



Heinz ha creado el plato para los amantes de la ketchup por excelencia, justo a tiempo para el Día Internacional de la Hamburguesa. Presentamos la Heinz Tomato Ketchup Burger, donde cada ingrediente está combinado con la deliciosa Ketchup Heinz.

Utilizando los ricos tomates madurados al sol de Heinz, sin ningún tipo de colorante, saborizante, ni conservador artificial, se puede disfrutar de la Ketchup Heinz en cada capa de esta extraordinaria hamburguesa, desde la primera hasta la última mordida.

Diseñada tanto para los fanáticos de la ketchup, como los fans de las hamburguesas, esta receta es perfecta para aquellos amantes de Heinz que creen que nunca es suficiente ketchup y para quienes buscan darle un toque nuevo a la receta tradicional de una hamburguesa.

	TIEMPO DE COCCION DE LA HEINZ TOMATO KETCHUP BURGER:	APROX. 30 MIN	TIEMPO DE COCCION DEL HEINZ TOMATO KETCHUP PAN BRIOCHE:	3 HORAS*	PORCIONES: 1
---	---	----------------------	--	-----------------	-------------------------------

* Para experimentar el rico sabor de la Heinz Tomato Ketchup Burger en su máxima expresión y lograr el efecto de color rojo más deseable, se recomienda cocinar el pan brioche desde cero. Sin embargo, para quienes tienen poco tiempo, pueden simplemente comprar un pan brioche listo y disfrutar de las deliciosas capas de la Ketchup Heinz dentro de cada ingrediente.

Encuentra más información en:



@heinz_mex



Heinz México

#HeinzKetchupBurger



INGREDIENTES

PAN BRIOCHE CON KETCHUP

Las siguientes cantidades harán de 3 a 6 panes brioche Ketchup Heinz, (lo cual significa que puedes guardar algunos para más tarde, ¡por si deseas hacer la hamburguesa de nuevo!

- 400g de harina
- 145 ml de agua fría (si buscas un pan brioche de un rojo más intenso, agrega un poco de betabel al agua**)
- 65 g de Ketchup Heinz
- 25 g de leche en polvo
- 50 g de mantequilla
- 6 g de levadura seca
- 8 g de sal (2 cucharaditas)
- Opcional: semillas de sésamo blanco

Ingredientes para el dorado:

- 1 huevo
- 50 ml de leche



****MEZCLA DE BETABEL Y AGUA:** para lograr un pan brioche de un rojo intenso, cocina los trozos de betabel en agua hirviendo hasta que estén blandos. Luego, licúalos en una procesadora junto con 200 ml de agua hirviendo; colar y dejar enfriar el líquido concentrado, sin sólidos. Los chefs de Heinz incorporaron toques de colorante de betabel en las imágenes que se ven en esta receta.

HEINZ TOMATO KETCHUP BURGER

- 1 pan brioche Ketchup Heinz, cortado por la mitad (ingredientes arriba), o un pan brioche comprado.
- 20 g de mantequilla y 10 g de Ketchup Heinz.
- Salsa para hamburguesa: 10 g de Ketchup Heinz, 10 ml de Mayonesa Heinz, 2 ml de salsa inglesa Lea & Perrins y 3 gotas de salsa Tabasco.
- 1 pepinillo Heinz picado.
- 160 g de carne molida y 20 g de Ketchup Heinz (para hacer 2 hamburguesas de 80 g cada una).
- 2 rebanadas de queso cheddar, 10 g de Ketchup Heinz y colorante de betabel (opcional).
- 2 tiras de tocino y 10 g de Ketchup Heinz.
- 1 papa para hacer "papas hilo".

La cantidades en la receta son solo recomendaciones, pero siéntete libre de agregar cuanto Heinz quieras.

MÉTODO

PAN BRIOCHE CON KETCHUP

PASO UNO

Poner todos los ingredientes secos en una procesadora y mezclar.

PASO DOS

Luego, agregar Ketchup Heinz e incorporar gradualmente el agua fría, o la mezcla opcional de betabel y agua fría, y amasarlos durante 4 minutos. A continuación, agregar la mantequilla en cubos pequeños y amasar la mezcla por 4 minutos más.

PASO TRES

Retirar la masa y dejarla reposar por unos 15-20 minutos.

PASO CUATRO

Cortar la masa en bollos de 80-100 g, amasarlos y ponerlos en una bandeja para hornear. Dejar la masa reposando durante unos 70-90 minutos, cubriéndola con un paño y film plástica transparente (o cubierta plástica) y dejar en un lugar cálido.

PASO CINCO

Precalentar el horno a 180 grados.



PASO SEIS

Pincelar la masa previamente reposada con una mezcla de huevo y leche. Si quieres, agrega semillas de sésamo encima.

PASO SIETE

Colocar la bandeja en el horno y cocinar la masa durante 20-25 minutos.

PASO OCHO

Dejar enfriar.

HEINZ TOMATO KETCHUP BURGER

PASO UNO

Precalentar el horno a 170 grados.

PASO DOS

Mezclar 10 g de Ketchup Heinz con las rebanadas de queso cheddar a temperatura ambiente (y opcionalmente 10 ml de colorante de betabel) y triturar con un tenedor hasta obtener una pasta sedosa, sin grumos. Dejar enfriar la mezcla en el refrigerador por 30 minutos y luego formar una lámina de "ketcheddar" de aproximadamente 30 g. Dejar a un lado.

PASO TRES

Mezclar 160 g de carne molida con 20 g de Ketchup Heinz. Luego formar dos hamburguesas de 80 g cada una. Dejar a un lado.

PASO CUATRO

Mezclar la Ketchup Heinz, Mayonesa Heinz, salsa inglesa Lea & Perrins y salsa Tabasco hasta lograr un color uniforme. Dejar a un lado.





PASO CINCO

Picar los pepinillos en cubitos y dejar a un lado.

PASO SEIS

Pincelar el tocino con Ketchup Heinz. Hornear a 170 grados por 12 minutos. Luego, dejar a temperatura ambiente hasta que esté crujiente.

PASO SIETE

Pelar la papa y luego cuadrarla (cortando las puntas, la base y la parte superior para que quede rectangular o cuadrada). Cortar la papa entera en juliana fina. Luego, calentar el aceite en una olla o sartén tipo wok (para poder sumergir las tiras de papa por completo) - el aceite debe estar muy caliente. Luego, agregar las papas al sartén, dejar cocinar por 20 segundos y luego comenzar a revolver durante un minuto para asegurar que las tiras se cocinen de manera uniforme. Una vez cocidas, retirar y dejar reposar en papel absorbente. Deberían parecerse a las papas fritas tipo hilo.

PASO OCHO

Mezclar 20 g de mantequilla (blanda) en un bowl con 10 g de Ketchup Heinz y revolver. Esparcir uniformemente en ambas mitades del pan brioche de ketchup hecho (o comprado) y luego colocar en un sartén a fuego medio hasta que esté tostado.

PASO NUEVE

Calentar un sartén a temperatura máxima. Una vez caliente, colocar las dos hamburguesas en el sartén y bajar la temperatura a fuego medio. Cocinar por dos minutos y medio por cada lado. Tras darlas vueltas a media cocción, colocar el ketcheddar encima. Cubrir el sartén con una tapa hasta que el ketcheddar se derrita.

PASO DIEZ

En la base del pan, agregar la Salsa para Hamburguesa y pepinillos picados. Agrega también, una de las hamburguesas y un poco de salsa en el medio, para luego poner la segunda hamburguesa encima (con el ketcheddar derretido). Finaliza, colocando encima el tocino, papas hilo y deliciosa Ketchup Heinz.





HEINZ
ESTD 1869

