

Hamburguesa estilo Jerk con salsa de piña y mango y ensalada de col y lima

Esta [hamburguesa](#) irradia auténticas sensaciones veraniegas, con unas jugosas y crujientes carnes caramelizadas en los bordes, glaseadas con salsa BBQ jamaicana Encona estilo Jerk. Servidas en suaves panes brioche con una salsa tropical y una refrescante ensalada de col con lima, constituyen un equilibrio perfecto entre sabores dulces, picantes y ahumados.

Ingredientes para la salsa de piña y mango

150 g de piña, cortada en dados pequeños
150 g de mango, cortado en dados pequeños
Un manojo de cilantro, finamente picado
3 chiles rojos, picados finamente
1 cebolla roja, finamente picada
Un puñado de cacahuets tostados, picados
Sal y pimienta al gusto

Para la ensalada de col con lima

2 zanahorias, cortadas en juliana
 $\frac{1}{2}$ col blanca, cortada en juliana
 $\frac{1}{2}$ col lombarda, cortada en juliana
Zumo de 2 limas
1 cucharada de mayonesa

Para las hamburguesas

400 g de carne picada de vacuno

2 dientes de ajo, picados
2 cucharadas de salsa BBQ jamaicana Encona estilo Jerk
1 cucharadita de pimentón ahumado
1 cucharada de salsa Worcestershire
 $\frac{1}{2}$ cucharada de salsa de pescado
40 g de mantequilla
Sal y pimienta al gusto

Para servir

2 panes brioche, tostados

Elaboración

Para la salsa, mezcla todos los ingredientes en un bol y reserva.

Para la ensalada de col, combina todos los ingredientes y deja reposar para que se integren los sabores.

Mezcla todos los ingredientes de las hamburguesas y divide la mezcla en cuatro bolas pequeñas.

Calienta una sartén de hierro fundido a fuego alto. Cuando esté bien caliente, coloca dos bolas de carne. Con una espátula pesada, aplasta cada bola sobre la superficie caliente. Cocina durante dos minutos por cada lado hasta que estén crujientes. Repite con las bolas restantes.

Tuesta los panes brioche y monta las hamburguesas colocando la carne, la salsa tropical, la ensalada de col y un extra de salsa jerk al gusto.