

Fusión Tex-Mex / Americana

Platos Fuertes

Smash Burger Tacos en Plancha de Hierro

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 10m

Σ Total: 25m

🍽️ 4 porciones



Ref. visual: Brian Lagerstrom

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [14]

- ☐ 1 lb Carne molida de res 80/20 de buena calidad
- ☐ 8 unidades Tortillas pequeñas de maíz o harina (5 a 6 pulgadas)
- ☐ 8 rebanadas Rebanadas de queso americano cremoso (Kraft Deli Deluxe o Boar's Head)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 1 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 0.25 taza Mayonesa
- ☐ 2 cucharadas Ketchup
- ☐ 1 cucharada Chile chipotle en adobo finamente picado
- ☐ 1 cucharadita Mostaza Dijon
- ☐ 1 cucharada Relish de pepinillo dulce
- ☐ 0.5 cucharadita Ajo en polvo
- ☐ 0.5 cucharadita Pimentón ahumado
- ☐ 1 taza Lechuga iceberg finamente rallada
- ☐ 16 rodajas Pepinillos encurtidos en rodajas

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Queso Americano Deluxe: Kraft Deli Deluxe American Cheese Slices
Queso pasteurizado real que funde suavemente sin sentirse plástico. ● **Pasillo de quesos en rebanadas.**

Carne Molida 80/20: USDA Choice 80/20 Ground Beef Chuck
20% de grasa indispensable para freír los bordes crujientes contra la sartén. ● **Carnicería.**

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Hacer Salsa Especial Ahumada

⌚ 5 min

Mezcla la mayonesa (0.25 taza), el ketchup (2 cucharadas), el chipotle en adobo picado (1 cucharada), la mostaza Dijon (1 cucharadita), el relish de pepinillo dulce (1 cucharada), el ajo en polvo (0.5 cucharadita) y el pimentón ahumado (0.5 cucharadita). Reserva en frío.
✓ Control: Salsa rosada ahumada espesa y equilibrada.
- 2

Preparar Porciones y Sazonar

⌚ 10 min

Divide la carne molida 80/20 (1 lb) en 8 porciones de 2 onzas. Extiende cada bola en una capa ultrafina sobre cada tortilla (8 unidades) y sazona con la sal kosher (1.5 cucharaditas) y la pimienta negra (1 cucharadita).
✓ Control: Tortillas con una capa delgada de carne cruda sazonada extendida.
- 3

Sellar en Sartén Humeante

⌚ 6 min

Calienta la sartén de hierro a fuego alto. Coloca los tacos por tandas con la carne hacia abajo y aplasta con fuerza con la espátula durante 10 segundos. Cocina 2 minutos sin mover hasta formar encaje crujiente y alcanzar ≥160°F (71°C).
✓ Control: Bordes de carne con encaje tostado y crujiente.
- 4

Voltear, Fundir Queso y Servir

⌚ 4 min

Desprende la carne con la espátula y voltea para dorar la tortilla. Coloca las rebanadas de queso americano (8), tapa 45 segundos para fundir y sirve coronando con la lechuga iceberg rallada (1 taza), los pepinillos en rodajas (16) y la salsa especial ahumada.
✓ Control: Queso derretido y tortilla tostada coronada con lechuga, pepinillos y salsa.

SEGURO ALIMENTARIO Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CARNE MOLIDA DE RES O CERDO
Seguridad Alimentaria USDA (≥160°F / 71°C): La carne molida de res o cerdo debe cocinarse hasta alcanzar al menos 160°F (71°C) en el centro medido con termómetro (no confíes únicamente en el color exterior o en que se vea jugosa), ya que las bacterias superficiales se distribuyen en toda la mezcla durante la molienda.

SEÑAL MAESTRA DE ÉXITO:
Bordes de carne con encaje crujiente (lacy edges) adheridos a la tortilla dorada con queso derretido.

POR QUÉ FUNCIONA:
El Aplastado Directo sobre la Tortilla: Aplastar la carne cruda directamente con la tortilla hace que los jugos y la grasa se fusionen con el maíz mientras la base de carne crea una costra caramelizada insuperable.

EVITA ESTE ERROR:
La tortilla se rompió al aplastar: Entibia las tortillas de maíz 10 segundos en el microondas dentro de un paño húmedo antes de armar los tacos.