

Americana

Platos Fuertes

Smash Burger Doble Perfecta

⌚ Prep: 15m

🔥 Cocción: 8m

Σ Total: 23m

🍽️ 2 porciones



Ref. visual: Joshua Weissman

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [12]

- ☐ 1 lb Carne molida fresca de aguja (Chuck) 80/20
- ☐ 1 cucharadita Pimienta negra recién molida
- ☐ 2 unidades Panes de hamburguesa de papa (Martin's Potato Rolls)
- ☐ 0.5 unidad Cebolla blanca o amarilla rebanada con mandolina en láminas finísimas
- ☐ 3 cucharadas Mayonesa real (para la salsa de hamburguesa)
- ☐ 1 cucharadita Mostaza amarilla clásica (para la salsa de hamburguesa)
- ☐ 1.5 cucharaditas Sal kosher
- ☐ 4 rebanadas Queso americano real en rebanadas de fiambrería (Boar's Head o Kraft Deli Deluxe)
- ☐ 2 cucharadas Mantequilla sin sal (para tostar los panes)
- ☐ 8 rodajas Pepinillos encurtidos al eneldo en rodajas
- ☐ 1 cucharada Salsa kétchup (para la salsa de hamburguesa)
- ☐ 1 cucharada Relish de pepinillos finamente picados (para la salsa de hamburguesa)

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Panes de Papa Martin's: Martin's Famous Sandwich Potato Rolls
El estándar dorado de las mejores hamburgueserías de Nueva York por su miga tierna y dulce. • 📍 Pasillo de pan empacado.

Queso Americano Boar's Head: Boar's Head American Cheese Yellow
Contiene lácteos reales que funden sin separarse en aceite. • 📍 Mostrador de deli.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Salsa de Hamburguesa y Porcionar Carne

⌚ 3 min

Mezcla la mayonesa, kétchup, mostaza amarilla y relish de pepinillos en un tazón para la salsa. Divide la carne fría en 4 bolas sueltas de 4 oz sin compactarlas demasiado y sazona con sal kosher y pimienta negra.
✓ Control: Salsa rosada lista y bolas de carne porcionadas y frías.
- 2

Tostar Panes con Mantequilla

⌚ 3 min

Derrete la mantequilla en la plancha a fuego medio y dora las caras interiores de los panes Martin's hasta que queden dorados oscuros. Reserva.
✓ Control: Panes tostados dorados y abizcochados.
- 3

El Gran Aplastado (Smash) con Cebolla

⌚ 2 min

Pon la plancha a fuego altísimo hasta humear. Coloca 2 bolas de carne, distribuye la cebolla finamente rebanada encima, pon papel pergamino y aplasta con todo tu peso durante 10 segundos extendiendo los bordes. Retira el papel y dora 2 minutos.
✓ Control: Medallones delgados con bordes de encaje tostado.
- 4

Raspar, Voltear y Montar

⌚ 2 min

Rasca con fuerza debajo de la carne con la espátula para despegar toda la costra dorada. Voltea, coloca queso americano de inmediato sobre cada medallón, monta una carne sobre otra y pasa al pan untado con salsa y rodajas de pepinillos al eneldo.
✓ Control: Torre doble con queso derretido en cascada y pepinillos.

🛡️ **SEGURIDAD ALIMENTARIA 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:**
Costra de reacción de Maillard marrón oscura y crujiente en toda la superficie de la carne con bordes de encaje tostado y queso fundido.

🔍 **POR QUÉ FUNCIONA:**
El Aplastado Inmediato en Frío: Aplastar la bola de carne en los primeros 15 segundos antes de que la grasa comience a derretirse maximiza el contacto superficial con el hierro para crear una costra uniforme insuperable.

⚠️ **EVITA ESTE ERROR:**
La carne se pegó a la prensa al aplastar: Coloca siempre un cuadrado de papel pergamino antiadherente entre la carne y la prensa antes de presionar.