

Estadounidense

Platos Fuertes

Smash Burgers Dobles con Bordes Crujientes

Prep: 10m

Cocción: 6m

Total: 16m

2 porciones



Ref. visual: J. Kenji López-Alt

MISE EN PLACE / INGREDIENTES [7]

- ☐ 0.75 lb Carne molida de res 80/20 (Chuck / Aguja), dividida en 4 bolas de 2.5 oz
- ☐ 4 lonchas Queso americano en lonchas (Kraft Deli Deluxe)
- ☐ 2 unidades Pan de papa o brioche para hamburguesa (Martin's Potato Rolls)
- ☐ 2 cucharadas Mantequilla sin sal suavizada (para tostar el pan)
- ☐ 8 rodajas Pepinillos agridulces en rodajas
- ☐ 1 cucharadita Sal kosher (Diamond Crystal)
- ☐ 0.5 cucharadita Pimienta negra recién molida

GUÍA DE SUPERMERCADO (EE. UU.)

Pan de Papa: Martin's Sandwich Potato Rolls
Suavidad insuperable que se comprime sin desmoronarse al morder. • Pasillo de panadería.

Queso Americano Real: Kraft Deli Deluxe American Cheese
Queso pasteurizado con sales fundentes que derrite a la perfección sin soltar aceite. • Lácteos.

SECUENCIA DE COCCIÓN Y PUNTOS DE CONTROL

- 1

Tostar el Pan y Formar Bolas Sueltas

3 min

Unta los 2 panes de papa con las 2 cucharadas de mantequilla y tuéstalos en la sartén hasta dorar; reserva con 8 rodajas de pepinillos en la base. Divide la carne fría 80/20 en 4 bolas sueltas de 2.5 oz sin compactar la fibra.
✓ Control: Pan dorado y bolas rústicas frías.
- 2

Sartén Humeante y Aplastado

1 min

Coloca las bolas en la sartén seca muy caliente. Aplasta inmediatamente con la espátula rígida hasta que queden como obleas finas.
✓ Control: Carne ultrafina pegada al hierro.
- 3

Salar y Formar Costra

2 min

Sazona con 1 cucharadita de sal kosher y 0.5 cucharadita de pimienta negra recién molida. Cocina 2 minutos sin mover hasta que los bordes estén crujientes como encaje.
✓ Control: Bordes tostados oscuros de encaje.
- 4

Raspar, Queso y Apilar

1 min

Raspa firmemente con la espátula, voltea, coloca una loncha de queso americano sobre cada carne hasta fundir (alcanzando $\geq 160^{\circ}\text{F}$ / 71°C internos) y apila de dos en dos sobre el pan tostado con pepinillos.
✓ Control: Queso derretido sobre costra crujiente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y TEMPERATURA: 160°F (71°C) MÍNIMO OFICIAL USDA PARA CARNE MOLIDA DE RES O CERDO
Seguridad Alimentaria USDA ($\geq 160^{\circ}\text{F}$ / 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 finos e irregulares de color café oscuro crujiente como chicharrón con queso fundido elástico.

POR QUÉ FUNCIONA:
El Aplastado en los Primeros 30 Segundos: Aplastar la carne cuando la grasa aún está sólida no expulsa jugos; crea un contacto térmico total con el metal caliente desarrollando una costra Maillard masiva.

EVITA ESTE ERROR:
La costra crujiente se queda pegada al sartén: Usa una espátula de metal rígido con filo recto y raspa con decisión pegado al metal.