

HAMBURGUESAS DE LANDRA.

Ingredientes:

130-160 g de landra pelada e desamargada.
130-160 g de lentellas.
Pataca do aire a gusto (unha, unha e media...).
Cebola.
Copos de avea.
Ovo.
Pan raiado.
Allo, perexil, ourego, pementa branca e negra.

Elaboración:

1. Preparando as landras.
As landras precisan un procesado para desamargalas, hai moitas formas, nesta receita veremos unha moi fácil de facer na casa.
Picamos as landras como se foran castañas para asar, as poñemos a asar nunha tixola con tapa e esperamos a que inchen e abran, así poderemos quitarlle as dúas peles.
Unha vez peladas as picamos en anacos pequenos para que a cocción e o desamargado sexan máis rápidas. Para o desamargado temos que por 1 litro de auga para 100 gramos de landra. A auga debe estar a ferver, engadimos as landras e deixamos cocer ata que estean brandas.
2. As lentellas.
Poden estar a remollo dende o día anterior , pode facerse un xerminado como falamos na clase, ou no caso de que nos esquecérámos dalgunha das dúas opcións, podemos polas a cocer un ratiño ata conseguir a textura buscada.
3. A pataca do aire.
A pelamos e picamos en anacos a gusto, como pa tortilla por exemplo, a poñemos a cocer, se temos as lentellas sen preparar xa podemos polas xuntas.
4. A cebola e as especias.
Pochamos a cebola e unha vez pochada xogamos coas especias a gusto, recordade que na clase parecía que cargábamos moito de pementa e non era tal. As hamburguesas deben ir moi especiadas pero sen que logo no resultado final saiba a esa especia. As especias que lle botamos aquí son ourego, pementa branca e pementa negra.
5. Por outro lado picamos no morteiro allo a gusto, perexil e sal cun pouquiño de aceite.
6. E por último poñemos nun pouquiño de auga moi quentiña un puñado de copos de avea que lle van a dar unha textura moi zumarenta as hamburguesas. Logo colaremos e usaremos soamente os copos.

Mesturas:

Collemos a landra xa branda e a machacamos co morteiro a gusto como fixemos na clase. Engadímoslle a mestura do allo e mesturamos ben para que todo colla o sabor. Corriximos de sal as patacas e as lentellas e mesturamos. Engadimos a cebola pochada mesturamos todo e corriximos de sal, ourego e pementas. Engadimos os copos e o ovo, e mesturamos ben, recordade o que falamos na clase da importancia do momento de mesturar, engadimos o pan raiado para secar e cando colla o punto están listas para facer as bolas, esmagar e pasar a prancha. Acompañamos con pan, queixo, leituga, pampolina, embigo e tomate.